ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

AQUISIÇÃO DE PÃES PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

INTRODUÇÃO/OBJETO

O presente estudo tem por finalidade analisar e expor a viabilidade técnica e financeira para a aquisição de pães diversos, sob demanda, para cumprimento e manutenção do Programa de Alimentação Escolar (PNAE) direcionado aos educandos das unidades da rede municipal e conveniadas do município de Araranguá.

1-DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A Secretaria Municipal de Educação necessita adquirir pães diversos, objeto deste ETP, para complementação e diversificação da alimentação escolar oferecida aos alunos da rede municipal de ensino. Com o aumento da demanda de alunos matriculados em relação ao ano anterior e, principalmente, devido ao aumento da demanda de alunos presentes nas escolas em período integral, se faz necessária a aquisição de pães de diversos tipos para oferecer maior variedade de lanches nos cardápios escolares.

Os itens listados com as respectivas especificações serão adquiridos para atender a demanda de alimentação de todos os educandos que frequentam a rede municipal - Escolas Municipais e Conveniadas de Educação Infantil (Creche e Pré-escola), Escolas Municipais de Ensino Fundamental (parcial e Integral), Educação para Jovens e Adultos-EJA, e Atendimento Educacional Especializado – AEE.

2-PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL

Os itens, objeto deste ETP, são itens novos mas alinhados à execução do PNAE (Programa de Alimentação Escolar) a serem adquiridos conforme demandas devido a atualização de Legislação, ao aumento de alunos e de alunos presentes nas escolas em período integral e às necessidades de oferecer alimentação nutricionalmente segura mas também diversificada a todos.

3-REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1-DO LOCAL E CONDIÇÕES PARA ENTREGA

Os pães deverão ser entregues nas unidades de ensino conforme relação de endereços em anexo.

As entregas dos pães deverá ocorrer de 2º a 6º feira no horário compreendido enter 7:50 e 11:00 horas da manhã.

A produção e entregue dos pães se dará conforme demanda dentro do prazo vigente do contrato.

Os itens a serem adquiridos têm natureza de bens comuns, e deverão atender as exigências de qualidade dos produtos, e atender o disposto na legislação e regulamentação de alimentos estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), pelo Ministério da Saúde, e pelo Ministério da Educação através da legislação específica do Programa de Alimentação Escolar (PNAE), Lei nº 11.947/2009 e, especialmente, CONFORME Art. 40 da Resolução CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020.

O licitante deve proporcionar entrega de Gêneros Alimentícios, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas neste instrumento e também estabelecidas no Termo de Referência (em anexo).

Os produtos identificados neste Estudo Técnico Preliminar deverão obrigatoriamente estar de acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. A licitante deverá apresentar, como documento necessário à habilitação:

- Documento, emitido por órgão oficial competente, comprovando que a licitante proponente está regular e apta para o funcionamento perante os Serviços de Vigilância Sanitária.

O contratado deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza, e nem interromper o fornecimento no prazo de vigência do contrato, pela sua importância na execução das atividades a qual se destina (art. 106 da Lei 14.133/2021.

O contratado deverá fornecer gêneros produzidos de acordo com as normas vigentes, especialmente as sanitárias, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado. Os itens deverão possuir garantia contra não conformidades de fabricação, a contar do recebimento definitivo dos mesmos, sendo esta garantia de sua total responsabilidade, inclusive os custos no que tange o transporte da CONTRATANTE à CONTRATADA e seu devido retorno a CONTRATANTE.

O contratado deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados, relacionados com as características dos gêneros fornecidos.

O contratado deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento dos gêneros, sem qualquer ônus para a municipalidade.

O contratado deverá repetir procedimentos às suas próprias custas para correção de falhas verificadas, principalmente na hipótese de aquisição do objeto em desacordo com as condições pactuadas.

4-ESTIMATIVA DE QUANTIDADES

São considerados, para cálculos, cardápio planejado, o número de alunos matriculados, a faixa etária dos educandos, a quantidade per capita e a quantidade de refeições e lanches por unidade, referente ao número de dias letivos a atender no período de 12 (doze) meses consecutivos.

As especificações e quantidades dos itens necessários seguem em anexo a este documento. Devem ser atendidas, sob demanda, às exigências descritas, observando a legislação vigente.

Os itens deverão ser entregues no decorrer de 12 (doze) meses mediante solicitação de fornecimento pela Secretaria Municipal de Educação, juntamente, com a Autorização de fornecimento expedida pelo Setor de Compras da Prefeitura.

4.1-DESCRITIVOS DOS PRODUTOS COM SUAS ESPECIFICAÇÕES E RESPECTIVOS QUANTITATIVOS

Estimativa de produtos de panificação e respectivas quantidades para compor os cardápios da merenda escolar

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE
PÃO TIPO FRANCÊS - PÃO FRESCO, MACIO, COM PESO UNITÁRIO APROXIMADO DE 50G, DEVE CONTER BASICAMENTE EM SUA COMPOSIÇÃO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FERMENTO, ÁGUA E SAL, APRESENTANDO SABOR, ODOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE SUJIDADES E BOLORES. O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS E LEGISLAÇÃO VIGENTE. NÃO DEVEM SER EMBALADOS QUENTES. EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE DE FORMA QUE O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE. DEVERÃO SER TRANSPORTADOS EM CAIXAS DO TIPO MONOBLOCO PRÓPRIA PARA ALIMENTOS COM TAMPA, DE USO EXCLUSIVO PARA ESTE PRODUTO, DEVENDO ESTAR LIMPAS E HIGIENIZADAS E SER TRANSPORTADOS EM VEÍCULOS APROPRIADOS. O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS E LEGISLAÇÃO VIGENTE. APRESENTAR AMOSTRA NO PRAZO ESTIPULADO EM EDITAL.	**KG**	**1.920 KG**
PÃO DE FÔRMA - PÃO DE FORMA TRADICIONAL (FATIADO), DE CONSISTÊNCIA MACIA, ASSADO E PRÓPRIO PARA O CONSUMO: COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL (NO MÍNIMO 30%), FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, SAL, E FERMENTO QUÍMICO E COM TEOR DE FIBRAS ENTRE 3 E 5%.. NÃO DEVE CONTER LEITE E DEVE	**KG**	**1.500 KG**

SER ISENTO DE GORDURAS TRANS, CORANTES ARTIFICIAIS, PREPARADO, OBRIGATORIAMENTE, COM FARINHA DE TRIGO E FARINHA DE TRIGO INTEGRAL E OU FIBRA DE TRIGO E OU FARELO DE TRIGO. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS, TRANSPARENTES, LIMPA DE 400 A 500 GRAMAS CADA. NO RÓTULO DEVE CONTER DADOS DO FABRICANTE, TABELA DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS PELA LEI DE ROTULAGEM VIGENTE. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO APROPRIADO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS, ACONDICIONADOS E ENTREGUES EM EMBALAGENS PLÁSTICAS VEDADAS, ORGANIZADAS EM CAIXAS PLÁSTICAS MONOBLOCOS. A DATA DE VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER DE 5 (CINCO) DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS E LEGISLAÇÃO VIGENTE. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO NO PRAZO ESTIPULADO EM EDITAL.		
PÃO DE FORMA INTEGRAL - PÃO DE FORMA INTEGRAL (FATIADO), DE CONSISTÊNCIA MACIA, ASSADO E PRÓPRIO PARA O CONSUMO: COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL (NO MÍNIMO 30%), FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, SAL, E FERMENTO QUÍMICO E COM TEOR DE FIBRAS ENTRE 3 E 5%. NÃO DEVE CONTER LEITE E DEVE SER ISENTO DE GORDURAS TRANS, CORANTES ARTIFICIAIS, PREPARADO, OBRIGATORIAMENTE, COM FARINHA DE TRIGO E FARINHA DE TRIGO INTEGRAL E OU FIBRA DE TRIGO E OU FARELO DE TRIGO, E PODE CONTER GRÃOS OU SEMENTES. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS, TRANSPARENTES, LIMPA DE 400 A 500 GRAMAS CADA. NO RÓTULO DEVE CONTER DADOS DO FABRICANTE, TABELA DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS PELA LEI DE ROTULAGEM VIGENTE. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO APROPRIADO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS, ACONDICIONADOS E ENTREGUES EM EMBALAGENS PLÁSTICAS VEDADAS, ORGANIZADAS EM CAIXAS PLÁSTICAS MONOBLOCOS. A DATA DE VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER DE 5 (CINCO) DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O	**KG**	**1.250 KG**

REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS E LEGISLAÇÃO VIGENTE. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO NO PRAZO ESTIPULADO EM EDITAL		
PÃO DE MASSA DOCE – PÃO DE MASSA DOCE, FRESCO, MACIO, COM PESO UNITÁRIO APROXIMADO DE 50G, COM OU SEM FAROFA. DEVE CONTER BASICAMENTE EM SUA COMPOSIÇÃO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, FERMENTO, ÁGUA E SAL, SEM LEITE E SEM GORDURA VEGETRAL HIDROGENADA OU QUALQUER OUTRA GORDURA TRANS, APRESENTANDO SABOR, ODOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE SUJIDADES E BOLORES. O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS E LEGISLAÇÃO VIGENTE. NÃO DEVEM SER EMBALADOS QUENTES. EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE DE FORMA QUE O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE. DEVERÃO SER TRANSPORTADOS EM CAIXAS DO TIPO MONOBLOCO PRÓPRIA PARA ALIMENTOS COM TAMPA, DE USO EXCLUSIVO PARA ESTE PRODUTO, DEVENDO ESTAR LIMPAS E HIGIENIZADAS E SER TRANSPORTADOS EM VEÍCULOS APROPRIADOS. O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS E LEGISLAÇÃO VIGENTE. APRESENTAR AMOSTRA NO PRAZO ESTIPULADO EM EDITAL.	**KG**	**1.500 KG**
CUCA TIPO CASEIRA COM FAROFA, FRUTAS, DOCE OU CÔCO - FRESCA, MACIA, COM PESO UNITÁRIO EM TORNO DE 650 GRAMAS, ELABORADO A BASE DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO	**KG**	**1.100 KG**

FÓLICO, E DEMAIS INGREDIENTES, EXCETO LEITE E GORDURAS TRANS. DEVE APRESENTAR SABOR, ODOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE SUJIDADES E BOLORES. O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS E LEGISLAÇÃO VIGENTE. NÃO DEVEM SER EMBALADOS QUENTES. EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE DE FORMA QUE O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE. DEVERÃO SER TRANSPORTADOS EM CAIXAS DO TIPO MONOBLOCO PRÓPRIA PARA ALIMENTOS COM TAMPA, DE USO EXCLUSIVO PARA ESTE PRODUTO, DEVENDO ESTAR LIMPAS E HIGIENIZADAS E SER TRANSPORTADOS EM VEÍCULOS APROPRIADOS. O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS E LEGISLAÇÃO VIGENTE. APRESENTAR AMOSTRA NO PRAZO ESTIPULADO EM EDITAL.		

***OBSERVAÇÃO: Os pães deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo, novos e frescos, sem sinais de amassamento, ressecamento, deterioração ou bolores, acondicionados em embalagens íntegras, devidamente lacradas e não violadas/rasgadas, de modo a garantir a higiene, a conservação e a segurança do produto. Os pães que não estiverem de acordo com essa observação não serão aceitos e serão devolvidos.**

4.2-AMOSTRAS

Haverá a necessidade de apresentação de amostra dos itens indicados neste Estudo Técnico Preliminar, em prazo a ser estipulado em Edital, seguindo as exigências aplicadas pelo FNDE, as quais deverão ser entregues devidamente identificadas com listagem em papel timbrado da empresa em 02 (duas) vias contendo:
I. A Razão Social e CNPJ do Fornecedor;
II. Marca/Modelo dos produtos apresentados para amostras
III. Coluna indicativa de Aprovado ou Reprovado

As amostras deverão ser apresentadas em embalagens primárias e secundárias, se necessário, para garantir sua integridade, com a rotulagem conforme legislação vigente contendo todas as informações sobre os produtos (ingredientes, peso, data de fabricação e de validade, teor de açúcar adicionado, teor de sódio e presença ou não de lactose e glúten).

As amostras não serão devolvidas, permanecendo retidas em poder da Secretaria Municipal de Educação no tempo necessário para avaliação e registro. As empresas que se recusarem em deixar as amostras físicas na convocação, não terão suas propostas classificadas sendo anotado em Parecer conclusivo das Nutricionistas.
***A convocação para amostras ficará a cargo do Agente de Contratação que conduzir o certame para definir data e horário que serão previamente agendados com as Nutricionistas a serem realizadas no prédio da Prefeitura Municipal de Araranguá/SC.

5-LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de preços para o presente estudo se deu através de pesquisas realizadas em panificadoras e mercados locais diversos, em data próxima à elaboração do mesmo, neste município. O levantamento encontra-se em anexo neste processo.

6-ESTIMATIVA DE PREÇO NA CONTRATAÇÃO

Os valores estimados para cada item da contratação pretendida resultam de pesquisas realizadas, comprovadamente compatíveis com os valores praticados no mercado. O estudo do levantamento dos preços ficou em torno de R$ 160.000,00

7-DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta é a solicitação de Registro de Preços para a aquisição de pães diversos a serem utilizados na elaboração do cardápio da Alimentação Escolar nas Escolas Municipais e Conveniadas de Educação Infantil (Creche e Pré-escola), Escolas Municipais de Ensino Fundamental (parcial e Integral), Educação para Jovens e Adultos-EJA, e Atendimento Educacional Especializado – AEE.

Todas as unidades de ensino necessitam fornecer alimentação nutricionalmente balanceada, diversificada e seguras higienicamente para os seus alunos. Assim, por se tratar de bem de uso comum e consumo quase imediato, a aquisição de gêneros alimentícios, por si só, já é praticamente a solução completa dependendo apenas do preparo nos locais próprios, com equipamentos e utensílios, e pessoas para servir as refeições, utilizando os gêneros por aquisição ora proposta. Portanto, diante do exposto, a solução completa se dará pela aquisição dos gêneros propostos.

A solução proposta envolve a aquisição de pães diversos para fins de atendimento às necessidades da Secretaria Municipal de Educação em relação à alimentação oferecida aos educandos nas unidades de ensino descritas no parágrafo inicial deste item.

Todos os demais elementos necessários ao atendimento à demanda da Administração estarão dispostos no Termo de Referência, entre eles as obrigações e responsabilidades da contratada e demais especificidades do objeto.

8-PARCELAMENTO

Não haverá parcelamento da contratação, o julgamento deverá ser por item devido a facilitar a ampliação da competição entre as propostas apresentadas. A contratação dar-se-á ser conforme demanda.

9-DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Os resultados pretendidos com as Aquisições são:

• Em relação à eficácia: atendimento de todas as demandas da aquisição de pães diversos, no cumprimento dos cardápios escolares e no suporte à atividade finalística do órgão;

• Quanto à eficiência: assegurar a continuidade e a boa execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) em todas as unidades da rede municipal, bem como o uso racional dos recursos financeiros;

• Com a Aquisição de Pães Diversos busca-se também, atender ao princípio da economicidade, cuja meta é a obtenção da melhor relação custo benefício possível com gêneros alimentícios em recursos financeiros, econômicos e administrativos, permitindo assim que as aquisições sejam realizadas de forma rápida, econômica e sustentável.

Em relação à contratação os benefícios diretos e indiretos podem ser percebidos na economicidade, uma vez que o procedimento licitatório permite a contratação de empresa especializada por preço competitivo no mercado, uma vez que há concorrência entre as empresas do ramo de atividades, com a oferta de menor preço considerando os requisitos ou especificações previamente estabelecidos no edital da licitação, sempre embasados nos princípios de eficiência e sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos.

Pretende-se com o processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município. Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como evitar contratação com sobrepreço ou com preço manifestamente inexequível e/ou superfaturamento na execução do contrato.

A contratação decorrente do processo licitatório proposto exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

10-PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Para que a pretendida contratação tenha sucesso, é preciso que outras etapas sejam concluídas, quais sejam:

a) elaboração de minuta do edital;
b) realização de certificação de disponibilidade orçamentária;
c) designação em Portaria de pregoeiro, equipe de apoio, agente de contratação (conforme o caso);
d) elaboração de minuta do contrato;
e) encaminhamento do processo para análise jurídica;
f) análise da manifestação jurídica e atendimento aos apontamentos constantes no parecer, mediante Nota Técnica com os ajustes indicados;
g) publicação e divulgação de edital e anexos;
h) resposta a eventuais pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação, caso aplicável;
i) realização do certame, com suas respectivas etapas;
j) realização de empenho;

l) assinatura e publicação do contrato.

A Secretaria requisitante indicará servidores para atuarem como gestor e fiscal do contrato. Após a contratação ambos deverão receber as orientações necessárias para o controle e acompanhamento da execução do contrato de acordo normas legais aplicáveis, conforme determina o inciso X do §1° do art. 18 da Lei nº 14.133/2021.

11- CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não se fazem necessárias contratações correlatas e/ou interdependentes com o objeto da contratação em referência.

12-IMPACTOS AMBIENTAIS

A contratação alinha-se às finalidades do órgão e é viável do ponto de vista ambiental, econômico estratégico, conforme demonstra este estudo.

13-ANÁLISE DA LICITAÇÃO ANTERIOR

Mediante a análise das licitações anteriores, mantenham-se os mesmos seguindo os prazos e as condições de entrega, as especificações dos produtos, a solicitação de amostras e a apresentação de ficha técnica mantenha-se as mesmas.

14-VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Após todas as considerações registradas nos itens anteriores, a equipe responsável por este estudo declara que a contratação pretendida mostra viabilidade técnica e econômica pois, tendo em vista as contratações anteriores, a mesma atende adequadamente à demanda descrita no objeto deste documento, às diretrizes legais, às condições de entrega, e com custos previstos compatíveis com valores de mercado.

O presente Estudo Técnico Preliminar foi elaborado com o objetivo de contratar panificadoras ou empresas especializadas para o fornecimento de pães diversos para alimentação escolar dos educandos da rede de ensino do Município. É explicito em lei que a alimentação além de ser um direito humano também é um direito social assegurado pela Constituição Federal de 1988. Nas unidades escolares temos ainda que considerar agrupadas a Constituição Federal - CF, Estatuto da Criança e Adolescente - ECA e Lei de Diretrizes e Bases da educação Nacional - LBD, e demais leis que regem o PNAE/FNDE.

Este ETP está de acordo com a legislação vigente; diante de todos as descrições mencionadas neste documento, sobre o direito a receber alimentação escolar gratuita e de boa qualidade, que assegure a integridade física, moral e intelectual de cada educando.

O presente estudo técnico preliminar foi elaborado pela seguinte equipe de planejamento da contratação:

Documento assinado digitalmente
gov.br
ANA CLAUDIA GOMES MOREIRA
Data: 15/08/2025 17:14:35-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Ana Claúdia G. Moreira
NUTRICIONISTA

Documento assinado digitalmente
gov.br
CHRISTIAN DE SOUZA
Data: 15/08/2025 15:45:58-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Christian de Souza
CHEFE DE SERVIÇO

Documento assinado digitalmente
gov.br
GRACIANE GONCALVES FARIAS
Data: 15/08/2025 14:27:05-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Graciane Gonçalves Farias
TÉCNICA SECRETARIA EDUCAÇÃO