**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

**Processo Administrativo nº 31/2025**

**“AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA DIVERSOS SETORES DO MUNICÍPIO DE INÚBIA PAULISTA”.**

Inúbia Paulista, 07 de fevereiro de 2025

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR DA CONTRATAÇÃO**

|  |
| --- |
| **INTRODUÇÃO** |

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

|  |
| --- |
|  **INFORMAÇÕES BÁSICAS** |

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 31/2025**

**OBJETO:** AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA DIVERSOS SETORES DO MUNICÍPIO DE INÚBIA PAULISTA.

|  |
| --- |
| 1. **DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE**

 **(inciso I do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/2021)** |

|  |
| --- |
| 1.A necessidade de aquisição de gêneros alimentícios para uma prefeitura abrange diversas áreas e programas, visando atender às demandas da população e garantir o funcionamento de serviços essenciais.1.2. Para executar suas atividades e programas, o município necessita adquirir gêneros alimentícios para manutenção de todos os Departamentos da Administração Pública, como nas atividades diárias, projetos, reuniões, tendo como objetivo principal oferecer um atendimento diferenciado a população que frequenta os departamentos, bem como aos beneficiários dos programas, tais como os servidores, pacientes e os alunos das oficinas acompanhadas pela Ação Social. 1.3. O Município também desenvolve desde 2023 o Programa “Lanche com Saúde”, que garante um lanche a todos os pacientes que se deslocam diariamente até as cidades de Tupã, Marilia, Bauru, Jau e São Paulo para tratamento de Saúde. 1.4. A aquisição possui a finalidade de atender aos programas de governo, demandas promovidas mensalmente pelos gestores à população Inubiense e aos servidores, tornando a contratação indispensável para a Administração Pública. |
| * 1. **Motivação/Justificativa**
 |
| O presente estudo tecnico preliminar visa à aquisição de **aquisição parcelada de gêneros alimentícios que foram fracassados em licitação anterior, para suprir as demandas de variados setores do município**, **justifica-se,** uma nova licitação é garantir o abastecimento regular e adequado de gêneros alimentícios para atender às necessidades da administração e dos setores requisitantes.  |

|  |
| --- |
| 1. **PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL**

 **(inciso II do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)** |

|  |
| --- |
| Há previsão no Plano Anual elaborado pelo município, regulamentado e publicado no Portal Nacional de Contratações Públicas: <https://pncp.gov.br/app/pca/44919611000103/2025> |

|  |
| --- |
| 1. **REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

**(inciso III do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/2021)** |

|  |
| --- |
| **Requisitos Legais**A contratação de gêneros alimentícios envolve diversos requisitos que visam garantir a qualidade, segurança e adequação dos produtos fornecidos. Abaixo, detalho os principais aspectos a serem considerados:**1. Requisitos Legais e Normativos:*** **Legislação Sanitária:**
	+ Os alimentos devem estar em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), incluindo regulamentos sobre rotulagem, higiene, conservação e transporte.
	+ É essencial verificar se os fornecedores possuem as licenças e alvarás sanitários necessários.
* **Normas Técnicas:**
	+ Em alguns casos, podem ser exigidas certificações de qualidade, como ISO 22000, que trata de sistemas de gestão de segurança de alimentos.
* **Lei de Licitações (Lei nº 14.133/2021):**
	+ Para contratações públicas, é fundamental seguir os procedimentos da Lei de Licitações, que estabelece regras para a aquisição de bens e serviços pelo governo.
	+ O edital de licitação deve detalhar as especificações dos alimentos, os critérios de seleção dos fornecedores e as condições de entrega.
* **Condições de Embalagem:**
	+ As embalagens devem ser adequadas para proteger os alimentos, manter sua integridade e evitar contaminações.
	+ A rotulagem deve conter todas as informações obrigatórias, como origem, data de fabricação, validade e composição nutricional.
* **Condições de Transporte e Armazenamento:**
	+ Os alimentos devem ser transportados e armazenados em condições adequadas para preservar sua qualidade e segurança.
	+ É importante verificar se os fornecedores possuem veículos e instalações apropriadas, com controle de temperatura e higiene.
	+ No momento da entrega dos itens, os produtos fornecidos devem estar em perfeitas condições de higiene e conservação, livres de odores estranhos e de contaminantes químicos, físicos e biológicos.
	+ Os produtos perecíveis deverão ser embalados e mantidos, quando sua natureza assim exigir, sob resfriamento ou congelamento, desde sua origem até sua entrega definitiva, em temperaturas adequadas para sua perfeita conservação.
	+ As embalagens dos produtos devem estar em perfeitas condições, intactas e sem perfurações, e expressar claramente a data de validade do produto, que deverá ser de acordo com o termo de referência, contados a partir da data de recebimento.
* **Responsabilidade Social e Ambiental:**
	+ Considerar critérios de sustentabilidade na seleção dos fornecedores, como o uso de produtos orgânicos, a redução do desperdício de alimentos e a adoção de práticas de responsabilidade social.
 |

|  |
| --- |
| 1. **ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES**

**(inciso IV do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21).** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **QTDE** | **DESCRIÇÃO** | **UNIDADE** |
|  | 1716 | **Café torrado e moído -** Café torrado e moído, torra média, pó homogêneo e fino, cor castanho escuro, odor e sabor característico, produzido com grãos sãos, limpos e de boa qualidade. Com intensidade 8. Acondicionado em embalagem almofada contendo **500 gramas**, com identificação (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de parasitos, larvas e qualquer material estranho. Umidade adequada. Validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA DO PRODUTO. | **Pacote** |
|  | 230 | **Maionese 500g –** maionese tradicional com ingredientes de alta qualidade, incluindo suco de limão em sua composição. Acondicionado em embalagem resistente, atóxico, lacrado, contendo 500 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO. | **Pote** |
|  | 80 | **Melhorador em pó –** preparado em pó para produtos de panificação. Não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso. Acondicionado em embalagem resistente, atóxico, lacrado, contendo **5,1 kg**, com identificação (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega.APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO. | **Pacote** |
|  | 380 | **Salsicha tipo hot dog –** resfriada, contendo carne mecanicamente separada de frango, gordura suína, água, amido, pele suína, proteína de soja.Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, com peso líquido **de 2,8 kg**. Isento de estufamento, rachadura e mofos. Contendo na embalagem a identificação do produto, validade, data de embalagem, peso líquido, marca do fabricante. O produto deverá ter selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega.APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO. | **Pacote** |

|  |
| --- |
| 1. **LEVANTAMENTO DE MERCADO**

**(inciso V do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/2021).** |

|  |
| --- |
| Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido. Tais referências foram obtidas por meio de pesquisa de preço de empresas cadastradas em nosso sistema de gestão compatível com o objeto pretendido.  |

|  |
| --- |
| 1. **ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO**

**(inciso VI do § 1° da Lei 14.133/21).** |

O valor estimado da contratação é de **R$** **45.439,82 (quarenta e cinco mil e quatrocentos e trinta e nove reais e oitenta e dois centavos)** conforme pesquisas de preços no ano anterior.

|  |
| --- |
| 1. **DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

**(inciso VII do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 7°, inciso IV da IN 40/2020).** |

**Aquisição parcelada de gêneros alimentícios de itens que foram fracassados em licitação anterior, para suprir as demandas de vários setores do município, é uma decisão que traz diversos benefícios para o município**, no qual é fundamental para garantir o bom funcionamento dos serviços públicos e o atendimento adequado à população. Seja para escolas, paço municipal, programas sociais ou demais setores.

|  |
| --- |
| 1. **JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO**

**(inciso VIII do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 7°, inciso VII da IN 40/2020).** |

**Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do art. 40 da Lei n.º 14.133/21,** o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

Considerando as especificidades do presente objeto a aquisição **será parcelada**, haja visto, sendo viável e vantajosa, por se tratar vários itens e produtos perecíveis, sendo entregues conforme a necessidade do órgão público.

|  |
| --- |
| 1. **DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS** **(inciso IX do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)**
 |

**Benefícios da contratação,** **visa produzir os seguintes resultados efetivos:**

|  |  |
| --- | --- |
| **TIPO** | **DETALHAMENTO** |
| (X) Melhoria na qualidade da alimentação escolar | Eliminação de riscos de acidentes |
| (X ) Fortalecimento da economia local | compra de produtos da agricultura familiar injeta recursos na economia local |
| (X) Incentivo à produção sustentável | a agricultura familiar geralmente adota práticas de produção mais sustentáveis, com menor uso de agrotóxicos |
| ( x) Redução do desperdício de alimentos | compra de produtos frescos e a adequação dos cardápios à produção local podem contribuir para a redução do desperdício de alimentos nas escolas. |

|  |
| --- |
| 1. **PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO** **(inciso X do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21).**
 |

Não se verifica a necessidade de providências específicas a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, nem quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização.

|  |
| --- |
| **TIPO** |
| ( ) Necessidade de capacitação de gestores e fiscais da contratação |
| ( ) Instalação elétrica |
| ( ) Instalação lógica |
| ( ) Adaptação do ambiente |
| ( ) Obtenção de licença |
| ( ) Outro |
| (x ) Não se aplica |

|  |
| --- |
| **11-CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES** **(inciso XI do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21).** |

Não se aplica.

|  |
| --- |
| **12- IMPACTOS AMBIENTAIS** **(inciso XII do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)** |

A aquisição de gêneros alimentícios, quando não realizada de forma consciente, pode gerar diversos impactos negativos ao meio ambiente. É fundamental considerar esses impactos para implementar práticas sustentáveis e minimizar os danos.

**Impactos negativos:**

* **Desmatamento:** A expansão da produção agrícola, especialmente para a criação de gado e o cultivo de soja, é uma das principais causas do desmatamento, com consequências como a perda de biodiversidade e a emissão de gases de efeito estufa.
* **Uso intensivo de agrotóxicos:** A agricultura convencional utiliza grandes quantidades de agrotóxicos, que podem contaminar o solo, a água e os alimentos, prejudicando a saúde humana e a biodiversidade.
* **Geração de resíduos:** A produção e o transporte de alimentos geram grandes quantidades de resíduos, como embalagens plásticas e restos de alimentos, que podem poluir o solo e a água.
* **Emissão de gases de efeito estufa:** A produção, o transporte e o armazenamento de alimentos contribuem para a emissão de gases de efeito estufa, que são responsáveis pelo aquecimento global.
* **Desperdício de água:** A agricultura é uma das atividades que mais consomem água, e o desperdício de alimentos também representa um desperdício de água.

**Impactos positivos:**

* **Agricultura orgânica e agroecológica:** A produção de alimentos orgânicos e agroecológicos utiliza práticas sustentáveis, como a rotação de culturas, o uso de adubos orgânicos e o controle biológico de pragas, que reduzem o impacto ambiental.
* **Produção local:** A aquisição de alimentos de produtores locais reduz a necessidade de transporte, diminuindo a emissão de gases de efeito estufa e o consumo de combustíveis fósseis.
* **Redução do desperdício:** A implementação de práticas para reduzir o desperdício de alimentos, como o aproveitamento integral dos alimentos e a compostagem de restos de alimentos, diminui a geração de resíduos e o impacto ambiental.

**Práticas sustentáveis:**

* **Priorizar alimentos orgânicos e agroecológicos:** Optar por alimentos produzidos de forma sustentável, que utilizam menos agrotóxicos e preservam a biodiversidade.
* **Adquirir alimentos de produtores locais:** Valorizar a produção local, que reduz a necessidade de transporte e fortalece a economia da região.
* **Reduzir o consumo de carne:** A produção de carne tem um alto impacto ambiental, por isso é importante reduzir o consumo e optar por outras fontes de proteína.
* **Evitar o desperdício de alimentos:** Planejar as compras, armazenar os alimentos corretamente e aproveitar integralmente os alimentos para evitar o desperdício.
* **Utilizar embalagens sustentáveis:** Optar por embalagens recicláveis, biodegradáveis ou reutilizáveis, reduzindo a geração de resíduos.
* **Compostar restos de alimentos:** Transformar restos de alimentos em adubo orgânico, que pode ser utilizado na agricultura ou em jardins e hortas.

Ao adotar essas práticas, é possível minimizar os impactos ambientais da aquisição de gêneros alimentícios e contribuir para um futuro mais sustentável.

|  |
| --- |
| **13 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO****(inciso XIII do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)** |

Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar e seus anexos, e na existência de planejamento orçamentário para subsidiar esta contratação, declaramos que a melhor alternativa para solucionar a demanda é a **“AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA DIVERSOS SETORES DO MUNICÍPIO DE INÚBIA PAULISTA”*,*** para atendimento das necessidades do Município de Inúbia Paulista, atendendo aos padrões e preços de mercado.

|  |
| --- |
| **RESPONSÁVEIS** |

|  |
| --- |
| **INTEGRANTE REQUISITANTE** |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**Bárbara Laísla Bernardo Brito Lorencetti****Nutricionista CRN-3 40286**Inúbia Paulista, 07 de fevereiro de 2025 |