

Estudo Técnico Preliminar 67/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 41753/2024

2. Descrição da necessidade

O presente Estudo Técnico Preliminar manifesta a demanda da aquisição parcelada de PATINHO MOÍDO CONGELADO E FILÉ DE FRANGO EM TIRAS CONGELADO para as escolas municipais, estaduais e das Organizações da Sociedade Civil (OSC) do município de Bauru, para o atendimento da alimentação escolar dos alunos regularmente matriculados e assegurando o cumprimento integral dos objetivos e das normativas estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

O PNAE, instituído pela Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, regulamentada pela Resolução CD /FNDE nº 06, de 8 de maio de 2020 e suas alterações, tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. O cardápio da alimentação escolar é um instrumento que visa assegurar a oferta de uma alimentação saudável e adequada, sendo elaborado por nutricionistas e que garanta o atendimento das necessidades nutricionais dos alunos durante o período letivo e atue uma importante ação de educação alimentar e nutricional.

Alinhado com as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira, a Resolução CD /FNDE nº 06 de 2020 preconiza o fornecimento majoritário e variado de alimentos in natura ou minimamente processados na Alimentação Escolar, com restrições para a oferta de alimentos processados e ultraprocessados, sendo este último proibido para menores de 3 anos. Por sua vez, carnes in natura são importantes fontes de proteína e vitaminas, além de atender a obrigatoriedade da legislação para inclusão de alimentos fontes de ferro heme em 4 dias da semana.

Desse modo, a aquisição do objeto deste ETP torna-se necessária para a total conformidade com a legislação e para a promoção de uma alimentação saudável e adequada, viabilizando o crescimento e o desenvolvimento saudável de todos os alunos atendidos pelo PNAE no município de Bauru.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Departamento de Alimentação Escolar	Franly Regina Craveiro

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Amostras e documentação:

A empresa deverá apresentar duas amostras de cada item cotado, acompanhadas da documentação que consta no item 5. Sendo uma amostra para análise de conformidade com o referido Edital, avaliação realizada pela Equipe Técnica do Departamento de Alimentação Escolar e outra amostra para ser comparada com o produto que será entregue pela empresa vencedora

Todas as amostras deverão ser apresentadas em suas embalagens originais, com as informações de prazo de validade e lote, impressas, gravadas ou marcadas de forma facilmente visível, legível e indelével (Resolução RDC nº 259 da ANVISA). Deverá conter a Composição Nutricional, além das informações exigidas pela NTA 02 do Código Sanitário e pela Instrução Normativa nº 22/2005 do MAPA, além de atender todas as exigências apresentadas na especificação do produto, inclusive a exigência relacionada ao prazo de validade na entrega do produto.

As amostras deverão estar devidamente identificadas com etiqueta, contendo os números do Edital e Pregão e dados da empresa concorrente, a mesma deverá ser colocada de forma que não atrapalhe a visualização dos dados acima mencionados.

A documentação técnica consistirá nos documentos relacionados a seguir, cuja avaliação será realizada por técnicos do Departamento de Alimentação Escolar durante a avaliação das amostras.

- **Ficha Técnica emitida pela empresa produtora**, cujos itens que a compõe deverão corresponder à proposta da licitante, inclusive no que diz respeito à embalagem e à rotulagem.
- **Fluxograma de produção do produto.**
- **Regularidade do Produto no Órgão Competente:** Uma via do “Comprovante de Avaliação de Rótulos”, impresso na íntegra e com o parecer de aprovação pelo Serviço de Inspeção.
- **Documento de Regularidade do Estabelecimento Fabricante no Órgão Competente:** Cópia reprográfica autenticada do Título(s) de Registro(s) do(s) Estabelecimento(s) Fabricante(s) no Serviço de Inspeção ou da ficha (laudo ou relatório) da última inspeção realizada pelo Serviço de Inspeção Federal ou declaração daquele órgão de que possui inspeção. Os dois últimos documentos referidos neste item não poderão ter data anterior a 1 (um) ano da entrega da documentação.
- **Declaração firmada pelo Representante Legal do fabricante**, sob as penas da lei, de que a empresa fabricante possui e manterá médico veterinário como responsável técnico pela fabricação do produto.
- **Declaração assinada pelo médico veterinário responsável técnico do estabelecimento fabricante**, de que o mesmo elaborou e implementou as “Boas Práticas de Fabricação” na sua linha de produção, conforme determina a Portaria 1.428, de 26/11/93 do Ministério da Saúde e Portaria nº 368, de 04/09/97 do Ministério da Agricultura.
- **Documento específico expedido pelo Conselho de Classe** em que o médico veterinário Responsável Técnico (RT) está registrado, comprovando que o mesmo (RT) está registrado como Responsável Técnico do estabelecimento fabricante. Caso o produto seja fabricado em diferentes estabelecimentos da mesma empresa, deverão ser apresentados os documentos dos respectivos responsáveis técnicos.

- **Declaração de disponibilidade para apresentação do laudo bromatológico completo** com os exames físico/químico, organoléptico, microscópico e microbiológico, de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde e/ou Agricultura, Universidades Estaduais ou Federais.
- **Certidão ou atestado de capacidade técnica operacional**, em nome da Licitante, em papel timbrado, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem a execução de atividades pertinentes em características, prazos, tipo de fornecimento e quantidades de acordo com o objeto deste Termo de Referência. Deverá conter a especificação do objeto fornecido com o tipo de entrega e as quantidades, comprovando que a Licitante executou 50% do objeto licitado, em consonância com a Sumula nº 24 – TCE/SP.

A empresa que possuir o Serviço de Inspeção Municipal de Bauru – SIMB, além da documentação mencionada acima, deverá apresentar:

- Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, com parecer positivo para seu funcionamento.
- Relatório de Vistoria emitido pela Secretaria de Agricultura - SAGRA, assinada por Médico Veterinário, com data não superior a 90 dias, devendo ser renovado a cada 3 meses durante a vigência da ATA, todos com parecer positivo para seu funcionamento, ou seja, a empresa não poderá apresentar nenhuma irregularidade que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do produto.
- Documento contendo número de identificação da matéria prima de origem animal, registrada em órgão de fiscalização competente, marca e lote, **em todas as entregas**, a fim de rastrear sua procedência.
- Certificado dos produtos registrados com prazo de validade vigente.

Produto:

Os produtos deverão estar de acordo com as normas, resoluções e portarias da ANVISA e do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA conforme legislação vigente.

Os itens cotados deverão seguir rigorosamente todas as especificações mínimas contidas neste Edital, o contrário implicará em desclassificação.

Contrato:

O prazo de vigência da contratação será de 12 (doze) meses.

Fornecimento:

O fornecimento dos itens deverá ser efetuado de acordo com o cronograma enviado pelo Departamento de Alimentação Escolar - DAE, por escrito (via e-mail), correndo por conta da contratada as despesas com seguros, transportes, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes da entrega.

A empresa vencedora receberá semanalmente via e-mail uma planilha com a relação das escolas setorizadas. Deverá retirar as requisições contendo a quantidade solicitada dos produtos por escola, que deverão ser assinadas pela merendeira no momento do recebimento, ficando uma via na escola e a outra deverá ser entregue no departamento ao término da entrega para conferência.

A licitante vencedora deverá emitir nota fiscal e fatura correspondente a cada entrega que deverá ocorrer no prazo máximo de **06 (seis) dias corridos**, a contar do recebimento da solicitação acompanhada da nota de empenho, com exceção da primeira entrega que terá

um prazo de 10 (dez) dias úteis, devido à exigência de apresentação do Laudo Bromatológico Completo do lote a ser entregue, não podendo haver atrasos.

No momento da entrega, os itens do lote 01 e 02 deverão apresentar validade mínima de 10 meses.

Constatada qualquer irregularidade na entrega dos produtos, a empresa vencedora, obrigando-se a trocá-los no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas **a contar da emissão da notificação de devolução dos mesmos**, sob pena de sujeitar-se a aplicação das multas ou rescisão do contrato nos termos legais.

A Prefeitura rejeitará, no todo ou em parte o produto que estiver em desacordo com o Edital.

Entrega e Transporte:

Antes de realizar a entrega ponto a ponto, a Licitante Vencedora deverá apresentar-se no Almoarifado da Alimentação Escolar, sito a Avenida Cruzeiro do Sul 20-45, Jardim Rosas do Sul, munida da nota fiscal, **nos dias úteis em que ocorrerem as entregas** entre as 7h15 e 8h00 para que os nutricionistas, técnicos em nutrição ou outro servidor designado verifiquem se o produto está de acordo e confira o lote e temperatura do veículo, **só então será autorizado, mediante a apresentação de documento emitido pelo Departamento, a realizar a entrega ponto a ponto nas Unidades Escolares**, que deverá ocorrer em dias úteis e no período que compreende das 07h30 às 11h30h e 12h30 às 15h30. Os dias de entrega podem sofrer alteração, conforme necessidade do Departamento.

A licitante vencedora deverá seguir rigorosamente os dias e horários de entrega, não podendo haver atrasos. Eventualmente, caso a licitante vencedora tenha alguma intercorrência referente à logística de entrega com os pedidos do Departamento de Alimentação Escolar, deverá documentar a justificativa junto ao referido departamento, imediatamente após o recebimento do pedido de entrega, e o mesmo poderá deferir ou indeferir a solicitação, de acordo com as necessidades.

A previsão é de que as entregas do item 01 e 02 ocorram semanalmente e o item 03 mensalmente.

A licitante vencedora deverá na primeira entrega independente da Secretaria solicitante, se apresentar no Departamento de Alimentação Escolar para verificação técnica dos produtos que estão sendo entregues e para a entrega da seguinte documentação:

- Laudo Bromatológico Completo (documento original) de laboratório credenciado pelo Ministério da Saúde e/ou Agricultura, Universidades Estaduais ou Federais, do lote a ser entregue, com os exames: físico-químico, organolépticos, microscópicos e microbiológicos.
- Declaração de garantia da validade, do padrão de qualidade e da segurança higiênico-sanitária e bromatológica dos produtos a serem fornecidos durante a vigência da Ata de Registro de Preço **ou enquanto o último lote de produtos entregues ainda estiver apresentando validade.**
- Documento em papel timbrado informando quais são os veículos de entrega, o número da placa e uma cópia autenticada do documento emitido pelo órgão competente que autoriza o transporte de alimentos. Caso um veículo não relacionado no documento seja utilizado para entregas durante a vigência da ATA, este deverá vir acompanhado

do Certificado de Vistoria emitido pelo órgão competente. **Caso o transporte seja realizado por empresa terceirizada, deverá apresentar cópia do contrato de prestação de serviços.**

A quantidade solicitada do produto via pedido, deverá ser entregue em sua totalidade e apresentar o mesmo lote.

O produto a ser entregue estará diretamente vinculado ao ofertado na proposta escrita e amostra apresentada.

A Prefeitura reserva-se o direito de extrair amostras dos produtos entregues, caso haja dúvida quanto à qualidade higiênico-sanitária e bromatológica dos mesmos, e encaminhá-las para análises em laboratório oficial, correndo as despesas por conta da licitante vencedora, com fundamento no Artigo 75 da lei de Licitações.

A Empresa vencedora se compromete a fornecer os produtos com prioridade de atendimento tendo em vista o interesse público.

Durante a vigência da Ata de Registro de Preços, o Departamento de Alimentação Escolar poderá realizar visita técnica à licitante vencedora, a fim de verificar as condições higiênico-sanitárias do estabelecimento e do processo de produção.

No caso de dúvidas quanto ao atendimento integral das especificações do produto, ou seja, das características sensoriais (odor, sabor, textura, consistência, cor, etc.) e técnicas (padronização do corte, técnica de congelamento, composição nutricional, embalagem, etc.), o Departamento de Alimentação Escolar realizará análise e verificação do produto entregue de modo a confrontá-lo com as exigências de qualidade definidas neste Edital.

Caso o transporte seja realizado por empresa terceirizada, a responsabilidade e a garantia da qualidade continuam sendo da empresa vencedora da concorrência. Caso ocorra qualquer problema durante as entregas, a licitante vencedora será notificada para tomar ciência e providências necessárias.

A Contratada deverá cumprir todas as obrigações constantes no Termo de Referência e Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus, os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.

5. Levantamento de Mercado

Conforme Resolução CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020, a aquisição de gêneros alimentícios com os recursos do PNAE deve ser realizada sob duas modalidades de licitação. A primeira, prevista no inciso I do Art. 24, consiste na Dispensa de Licitação por meio da Chamada Pública, quando das compras da agricultura familiar, em consonância com o disposto no Art. 14 da Lei 11.947/2009 e nos Arts. 29 a 49 da referida Resolução. A segunda alternativa, delineada no inciso II do mesmo Art. 24, estabelece a aquisição por meio da licitação na modalidade pregão, na forma eletrônica, nos termos da Lei 10.520/2002 e, subsidiariamente, da Lei 8.666/1993.

Analizando as contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a sites eletrônicos para averiguação dos editais e contratos realizados pelos

mesmos, a aquisição de carnes comumente se dá pelo SRP. Isso demonstra que esta solução possui a capacidade do mercado fornecedor atender satisfatoriamente e sem nenhuma dificuldade as necessidades dos órgãos e entidades, sendo a forma usual e já sedimentada nos diversos órgãos e entidades.

Além disso, em relação ao produto em si, para garantir a qualidade do produto da indústria até a entrega final, um dos meios de conservação disponíveis é o congelamento pelo método IQF (*Individually Quick Frozen*). Este método, ao contrário dos outros tipos de métodos de congelamento de carnes, impede a formação de grandes cristais de gelo no interior do alimento, mantendo uma maior qualidade do produto. Ademais, podem ser já processados (como cortados em tiras ou moídas) e serem congelados individualmente, o que facilitar o manuseio, reduz a necessidade de realizar o descongelamento e há menor riscos de contaminação.

6. Descrição da solução como um todo

A aquisição de patinho moído congelado e filé de frango em tiras congelado visa atender ao cardápio elaborado por nutricionistas do Departamento de Alimentação Escolar e atender aos critérios estabelecidos pela legislação vigente, além de promover a alimentação saudável aos alunos matriculados na rede de ensino municipal, estadual e as OSC do município de Bauru.

Conforme levantamento de mercado e considerando que o objeto desta contratação não será destinado à chamada pública, considerou-se a aquisição do objeto por meio do Sistema de Registro de Preços (SRP) na forma eletrônica. Além disso, por tratar-se de um produto perecível, que necessita da aquisição de forma parcelada (semanal), o SRP demonstra-se adequado.

Ademais, cabe ressaltar a necessidade de a empresa realizar a entrega ponto a ponto nas unidades escolares, uma vez que esta Administração não possui funcionários e estrutura para realizar o armazenamento e entrega de perecíveis.

A escolha das carnes já minimamente processadas (sem ossos, peles, moídos ou cortados em tiras) e com método de congelamento IQF foi escolhida justificando-se pela falta de espaço nas cozinhas das unidades escolares para realizarem o descongelamento, além de reduzir drasticamente o risco de contaminações na etapa de descongelamento e manipulação. Dessa forma, é possível que as carnes congeladas sejam colocadas diretamente para serem cozidas nas panelas, facilitando seu uso.

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.

As especificações mínimas encontram-se na tabela abaixo:

LOTE 1 - PATINHO MOÍDO CONGELADO

ITEM	Unid.	Descrição
01	Kg	

	<p>Patinho Moído Congelado: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 03 (Decreto 12.486 de 20/10/1978); Decreto 2.244/1997 do MAPA; Portaria CVS-5 de 09/04/2013; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005; constando obrigatoriamente registro no SIF/DIPOA, SISP ou SIMB. Carne moída de bovino, obtida do corte patinho, com tecnologia IQF para congelamento individual, isenta de cartilagem, sebo, ossos e aponevroses, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, especiarias, corante, conservantes, entre outros. Deverá ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação, apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminando a cartilagem e aponevroses e retirando o excesso da gordura aderida).</p> <p>Aparência: própria da carne, aspecto firme, não amolecida e não pegajosa, soltas, com cor, sabor e odor característicos do produto.</p> <p>Embalagem primária: sacos plásticos de Polietileno/Nylon, atóxico, resistente, transparente, pesando de 500 gramas a 02 kg.</p> <p>Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, lacrada, pesando no máximo 16 kg.</p> <p>O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Transporte: o produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de -12 °C ou temperatura menor ou conforme recomendação do fabricante, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. O veículo deverá atender às exigências da Portaria CVS-5 de 09/04/2013. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados, conforme a legislação sanitária vigente. Os entregadores, bem como os veículos de transporte, deverão se apresentar em adequadas condições de higiene.</p>
--	---

LOTE 02 – FILÉ DE FRANGO EM TIRAS CONGELADO

Item	Unid.	Especificação Mínima
01	Kg	Filé de peito de frango em tiras congelado: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 03 (Decreto 12.342/1978), Portaria MAPA nº 210 /1998, Instrução Normativa MAPA nº 22/2005, Resolução ANVISA RDC nº 13/2001, Portaria CVS nº 05/2013, suas alterações posteriores e demais legislações pertinentes vigentes, constando obrigatoriamente de registro no SIF ou SISP. Deverá estar congelado e transportado em condições que preservem a qualidade e as características do produto. Produto sujeito a

	<p>verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA.</p> <p>Ingredientes: filé de peito de frango congelado com tecnologia IQF para congelamento individual em tiras uniformes, sem pele, osso e cartilagem; sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, sal, especiarias, corantes, conservantes, entre outros.</p> <p>Características: aspecto, cor, odor, sabor e consistência característicos. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem (eliminando cartilagem e aponevroses e retirando a gordura aderida). Não podendo conter cartilagem, tendões ou fragmentos de ossos; deve ser livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alterações. Não poderá apresentar cristais de gelo e deverá obedecer ao limite máximo de retenção de água de 8% de seu peso.</p> <p>Embalagem primária: saco plástico, transparente, atóxico, resistente ao transporte e armazenamento, termossoldado, pesando de 500 gramas a 02 Kg. As embalagens devem se apresentar limpas e íntegras.</p> <p>Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada, pesando até 20 Kg.</p> <p>Transporte: O produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de -12 °C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. O veículo deverá atender as exigências da Portaria CVS-5/2013. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados conforme a legislação sanitária vigente. Os entregadores, assim como os veículos de transporte, deverão se apresentar em adequadas condições de higiene.</p>
--	---

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Para a definição da quantidade estimada da contratação do **Departamento de Alimentação Escolar**, foi considerada a quantidade comumente contratada por esta administração ajustada pela quantidade consumida de **patinho moído e filé de frango em tiras congelados** no último ano. Assim, as quantidades estimadas em quilogramas estão dispostas na tabela abaixo:

Lote	Produto	Quantidade (KG)
01	Patinho Moído Congelado	160.000
02	Filé de peito de frango em tiras congelado	160.000

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 5.681.600,00

A estimativa para o **Departamento da Alimentação Escolar** foi realizada com base nos valores da última Ata de Registro de Preço para a aquisição do mesmo objeto e será atualizada pela Divisão de Compras e Licitações.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Haverá parcelamento da solução visando o melhor aproveitamento do mercado e ampliação da competitividade, conforme disposto na alínea b do inciso V do art. 40 da Lei nº 14.133/2021.

Além disso, a área técnica apresenta a justificativa quanto ao posicionamento contrário com relação à Lei Complementar 123/06, alterada pela Lei Complementar 147/14. Consideramos importante tal medida, no entanto, o posicionamento deste Departamento insurgiu devido às alegações e considerações abaixo:

Armazenamento: hoje, os produtos perecíveis são licitados com entregas ponto a ponto, sendo que os pedidos das unidades escolares são efetuados em requisições separadas conforme o produto e fornecedor. Diariamente as entregas destes gêneros são liberadas pela Divisão de Nutrição após vistoria da mercadoria, para conferência e registro de temperatura, lote e validade. Para o cumprimento do que dispõe a Lei complementar, necessitaríamos efetuar tais procedimentos em separado, acrescido do diferencial fornecedor, demandando tempo e comprometendo o controle de qualidade, devido à ausência de padronização dos gêneros, sem contar a própria execução do PNAE, tanto neste Departamento, visto que o quadro de funcionários necessitaria ser complementado, dado ao aumento considerável de documentações, quanto nas unidades escolares, onde haveria aumento da movimentação durante as entregas e para o controle.

Diante dos argumentos apresentados, o tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte, nesse caso, não é vantajoso para esta administração pública, com base no inciso III da referida Lei Complementar “*o tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte não for vantajoso para a administração pública ou representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado*”, concluímos que, neste momento, o processo de compra não é conveniente ser dividido em lotes que contemplem os 25% destinados a ME e EPP.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

O objeto deste presente ETP encontra-se em ata de registro de preços vigente, sob o nº 522/2023 e 523/2023, com validade até 31 de agosto de 2024. No entanto, a fim de evitar a interrupção no fornecimento do objeto para a alimentação escolar, iniciou-se o próximo processo para contratação do mesmo.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A aquisição em curso está alinhada com as justificativas apresentadas pelas unidades demandantes. Conforme consta nos autos, a realização da presente licitação justifica-se para suprir as necessidades nutricionais e alimentares dos alunos matriculados em diversas unidades escolares.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Os ganhos diretos e indiretos estão alinhados ao emprego da alimentação saudável e adequada, por meio do uso de alimentos variados e seguros, além de garantir o direito à alimentação escolar, assegurando a segurança alimentar e nutricional dos alunos. Desse modo há a promoção do crescimento e desenvolvimento dos alunos, além da melhora do desempenho escolar, considerando sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica.

13. Providências a serem Adotadas

Em atendimento ao Art. 42 da Resolução CD/FNDE nº 6/2020, os manipuladores de alimentos devem estar com a capacitação em boas práticas atualizada, para garantir que as condições higiênico-sanitárias, do recebimento à distribuição, estejam adequadas à legislação atual.

Além disso, as unidades escolares precisam estar com as estruturas adequadas para o armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição, além de também estarem com os equipamentos e utensílios adequados e em bom estado de conservação para o devido cumprimento da norma.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Não foram identificados impactos ambientais decorrentes da contratação.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Diante do exposto, verifica-se que a aquisição do objeto que consta neste estudo, nas condições e quantidades aqui descritas, são importantes para o atendimento da alimentação escolar dos alunos matriculado

Participação desta ATA de Registro de Preço somente os órgãos da administração direta e indireta, portanto não abriremos a intenção de Registro de Preço para órgãos externos.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

ERICA OKI

Nutricionista



Assinou eletronicamente em 08/05/2024 às 10:43:25.

CLAUDIO MARCIO SAKATA CHIODO

Nutricionista



Assinou eletronicamente em 08/05/2024 às 10:44:43.