

Estudo Técnico Preliminar 254/2024

1. Informações Básicas

Número do processo:

2. Descrição da necessidade

O presente Estudo Técnico Preliminar manifesta a demanda da aquisição parcelada de carne bovina corte PATINHO EM EM CUBOS E EM ISCAS 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. 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 original ou cópia reprográfica autenticada**, em papel timbrado, com indicação e número do registro profissional do responsável técnico emitida pela empresa produtora. Os 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.**
- **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.
- **Documento de Regularidade do produto:** Uma via do Registro do produto, impresso na íntegra e com o parecer de aprovação pelo Serviço de Inspeção competente.
- **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**, “Um atestado, podendo ser apresentado mais de um atestado de atividade pertinente e compatível com o que se pretende fornecer, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, informando que a licitante realiza ou realizou fornecimento com características semelhantes ao objeto desta licitação. Será considerado compatível a execução de 50% (cinquenta por cento) de objeto semelhante ao licitado, em consonância com o Art. 67 da Lei Federal nº14.133/2021, restrita às parcelas de maior relevância ou valor significativo do objeto da licitação, assim consideradas as que tenham valor individual igual ou superior a 4% (quatro por cento) do valor total estimado da contratação.”

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 produtos deverão apresentar validade mínima de 10 meses.

Constatada qualquer irregularidade na entrega dos produtos, a empresa vencedora, obrigarse-á 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 Almoxarifado 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 ocorram semanalmente.

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.

Analisando 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 carne bovina corte patinho em cubos e em iscas congelado visa atender ao cardápio elaborado por nutricionistas do Departamento de Alimentação Escolar e 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.

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, cortados em cubos ou iscas) 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, visto que 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 - CARNE BOVINA, CORTE PATINHO EM CUBOS E ISCAS CONGELADOS

ITEM	Unid.	Descrição
01	Kg	<p>Patinho em Cubos Congelado: o produto deverá estar de acordo com a legislação de alimentos vigente, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. Deverá conter obrigatoriamente registro no SIF/DIPOA, SISBI, SISP ou SIMB.</p> <p>Carne bovina corte patinho com tecnologia IQF para congelamento individual em cubos uniformes com tamanho máximo de 3,5cm x 3,5cm; deverá ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação; proveniente de espécie bovina; isenta de cartilagem, sebo, ossos e aponevroses; sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, especiarias, corante, conservantes, entre outros.</p>

		<p>Deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem (eliminando a cartilagem e aponevroses e retirando o excesso da gordura aderida). - Aparência: aspecto próprio da carne, firme, não amolecida e não pegajosa, cor, sabor e odor próprios. Cubos de tamanho padronizado e uniforme. Não serão aceitas amostras que não caracterizem o corte de tamanho padrão. - Embalagem: O produto deverá estar embalado conforme legislação vigente, em sacos plásticos de Polietileno/Nylon, atóxico, resistente, transparente, pesando 2 (dois) kg. - Embalagem secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado, lacrada pesando no máximo 12 (doze) kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. - 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 legislação vigente. 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.
02	Kg	<p>Patinho em Iscas Congelado: o produto deverá estar de acordo com a legislação de alimentos vigente, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. Deverá conter obrigatoriamente registro no SIF/DIPOA, SISBI, SISP ou SIMB.</p> <p>Carne bovina corte patinho com tecnologia IQF para congelamento individual em iscas uniformes com tamanho máximo de 1,5cm de largura x 6cm de comprimento e 1cm de espessura; deverá ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação; proveniente de espécie bovina; 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 apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem (eliminando a cartilagem e aponevroses e retirando o excesso da gordura aderida). - Aparência: aspecto próprio da carne, firme, não amolecida e não pegajosa, cor, sabor e odor próprios. Iscas de tamanho padronizado e uniforme em seu comprimento, largura e altura. Não serão aceitas amostras que não caracterizem o corte de tamanho padrão. - Embalagem: O produto deverá estar e embalado conforme legislação vigente, em sacos plásticos de Polietileno/Nylon, atóxico, resistente, transparente, pesando 2 (dois) kg. - Embalagem secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado, lacrada pesando no máximo 12 (doze) kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. - 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 legislação vigente. 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.
--	--

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 em iscas e em cubos congelados** no último ano. Assim, as quantidades estimadas em quilogramas estão dispostas na tabela abaixo:

Lote	Produto	Quantidade (KG)
01	Carne bovina corte Patinho em cubos Congelado	100.000
02	Carne bovina corte Patinho em iscas Congelado	150.000

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 7.324.688,40

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

A equipe técnica optou pelo não parcelamento da solução, apresentando justificativa abaixo para aquisição de carne bovina congelada por lote, considerando que:

- A licitação por lotes nesse caso é tecnicamente mais viável e econômica, visto que na compra por item existe a possibilidade de finalizar com uma empresa vencedora para cada item, o que elevará o valor final, uma vez que as carnes congeladas são licitadas com entrega ponto a ponto, e o município teria que arcar com as despesas de frete para cada produto individualmente.
- Diariamente as entregas destes gêneros são vistoriadas pela Divisão de Nutrição, para conferência e registro de temperatura, lote e validade. No caso de aquisição por item, necessitaríamos efetuar tais procedimentos em separado, acrescido do diferencial fornecedor, demandando tempo e comprometendo o controle de qualidade.
- O quadro de funcionários necessitaria ser complementado, dado o aumento considerável de fornecedores e caminhões, tanto para vistoria técnica dos produtos, quanto nas unidades escolares, onde haveria aumento da movimentação durante as entregas, prejudicando o bom andamento do serviço, uma vez que os funcionários teriam que parar as atividades diversas vezes ao dia para conferência e recebimento das mercadorias, gerando atraso na execução do cardápio da alimentação escolar.

- Aumentaria o fluxo de pessoas dentro das unidades escolares, com carrinhos e caixas pesadas, podendo coincidir com o horário de intervalo, colocando em risco a segurança dos alunos.
- Por se tratar de produtos do mesmo grupo alimentar e técnica de processamento, a aquisição por lote não causaria dificuldade de fornecimento nem prejuízo aos fornecedores, pois apresentam compatibilidade entre si, não interferindo na competitividade.
- Os quantitativos mínimos estabelecidos no edital quando analisados individualmente podem não ser atrativos, entretanto quando comprado por lote, o volume torna-se muito maior, aumentando a possibilidade de negociação, reduzindo o valor final.

Diante dos argumentos apresentados, certos da compreensão de que a divisão por itens, nesse caso, não é vantajosa à administração pública, solicitamos que neste momento, o processo de compra das carnes congeladas seja solicitado por lote, ou seja, optamos pelo não parcelamento da solução.

Nesse caso também não é vantajoso para esta administração pública o tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte. 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

Os objetos deste presente ETP encontra-se em ata de registro de preços vigente, sob o nº 35/2024, com validade até 30 de janeiro de 2025. 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 nº6/2020, 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

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](#).

ELIDI DE CASSIA MARTINS CONSOLMAGNO

Nutricionista



Assinou eletronicamente em 23/09/2024 às 11:39:40.

ERICA OKI

Nutricionista

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - ANALISE DE RISCO NA CONTRATAÇÃO DE ALIMENTOS_CARNE.pdf (131.37 KB)

**Anexo I - ANALISE DE RISCO NA CONTRATAÇÃO DE
ALIMENTOS_CARNE.pdf**

ANÁLISE DE RISCO DA CONTRATAÇÃO

1- RISCOS REFERENTES AO PROCESSO LICITATÓRIO

RISCO 01 – Licitação fracassada ou deserta causando atraso na contratação.

IMPACTO: Comprometimento da oferta do produto aos alunos matriculados na rede municipal e estadual de ensino de Bauru e da execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

AÇÕES PREVENTIVAS: Análise de todas as etapas para identificar o problema e corrigi-lo.

RESPONSÁVEL: Equipe de planejamento e Pregoeiro.

NÍVEL DE RISCO: MÉDIO

RISCO 02 - Produto em desacordo com edital e legislação vigente.

IMPACTO: Risco de licitação fracassada e atraso no andamento do processo, com risco de comprometimento da oferta do produto aos alunos e da execução do PNAE.

AÇÕES PREVENTIVAS: Análise dos requisitos legais na fase de planejamento da contratação, e atendimento irrestrito das solicitações expedidas pelos órgãos de controle, neste caso o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. Selecionar produtos de qualidade e que atendam as legislações sanitárias vigentes, com Registro no SIF/DIPOA, SISBI, SISP ou SIMB.

RESPONSÁVEL: Equipe de planejamento e Pregoeiro.

NÍVEL DE RISCO: ALTO

Deverá conter obrigatoriamente registro no

RISCO 03 - Empresa não cumprir com as exigências da ATA.

IMPACTO: Comprometimento da oferta do produto aos alunos matriculados na rede municipal e estadual de ensino de Bauru e da execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

AÇÕES PREVENTIVAS: Notificação de Qualidade/Ocorrência e Devolução, aplicação das penalidades previstas em Contrato, para que a licitante cumpra todas as demandas previstas no Edital.

RESPONSÁVEL: Departamento responsável e Secretaria dos Negócios Jurídicos.

NÍVEL DE RISCO: ALTO

RISCO 04 - Contratação de empresa que não tenha capacidade de executar o contrato.

IMPACTO: Prejuízo no atendimento dos alunos matriculados na rede municipal e estadual de ensino de Bauru e do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

AÇÕES PREVENTIVAS: Inclusão no termo de referência de exigências de qualificação econômico financeira e técnica compatível com a complexidade do objeto a ser contratado.

RESPONSÁVEL: Equipe de planejamento, Divisão de Compras e Secretaria dos Negócios Jurídicos.

NÍVEL DE RISCO: ALTO

RISCO 05 – Licitação fracassada ou oferta de produto de baixa qualidade por pesquisa de preço abaixo do mercado.

IMPACTO: Prejuízo do atendimento aos alunos matriculados na rede municipal e estadual de ensino de Bauru e do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

AÇÕES PREVENTIVAS: Executar pesquisa de produto de acordo com o objeto especificado pelo setor requisitante.

RESPONSÁVEL: Divisão de Compras e Licitações.

NÍVEL DE RISCO: ALTO

RISCO 06 - Não receber os produtos contratados.

IMPACTO: Comprometimento da oferta de alimentos aos alunos matriculados na rede municipal e estadual de ensino de Bauru e do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

AÇÕES PREVENTIVAS: Contato telefônico com os fornecedores, esclarecimento detalhado das especificidades do objeto, exigência de cumprimento dos prazos e penalidades.

RESPONSÁVEL: Departamento responsável e Secretaria dos Negócios Jurídicos.

NÍVEL DE RISCO: ALTO

RISCO 07 - Recebimento de produtos em desconformidade com suas especificações.

IMPACTO: Prejuízo ao atendimento dos alunos matriculados na rede municipal e estadual de ensino de Bauru e do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

AÇÕES PREVENTIVAS: Recusa do produto no recebimento, emissão da Notificação de Devolução e orientações ao fornecedor sobre a especificidade do objeto e penalidade no caso de reincidência.

RESPONSÁVEL: Departamento responsável e Secretaria dos Negócios Jurídicos.

NÍVEL DE RISCO: ALTO

RISCO 08 - Participação de empresas “aventureiras” no processo de licitação.

IMPACTO: Atraso no andamento dos processos com risco de comprometimento da oferta de alimentos aos alunos.

AÇÕES PREVENTIVAS: Edital contendo sanções para os comportamentos tipificados na Lei 14.133/2021.

RESPONSÁVEL: Equipe de planejamento e Divisão de Compras e Licitações.

NÍVEL DE RISCO: ALTO

RISCO 09 - Descontinuidade na prestação dos serviços.

IMPACTO: Comprometimento da oferta de alimentos aos alunos matriculados na rede municipal e estadual de ensino de Bauru e do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

AÇÕES PREVENTIVAS: Aplicação das penalidades previstas em contrato e impedimento de licitar com o órgão público, a fim de limitar empresas que não cumprem com as obrigações firmadas. Classificação do 2º colocado para agilizar o processo em caso de descontinuidade do fornecimento.

RESPONSÁVEL: Divisão de Compras e Secretaria dos Negócios Jurídicos.

NÍVEL DE RISCO: ALTO

RISCO 10 - Apresentação de Recurso com potencial de gerar atraso na contratação.

IMPACTO: Comprometimento da oferta de alimentos aos alunos matriculados na rede municipal e estadual de ensino de Bauru e do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

AÇÕES PREVENTIVAS: Adequada instrução processual e uma boa condução do certame.

RESPONSÁVEL: Equipe de planejamento e Pregoeiro.

NÍVEL DE RISCO: ALTO