



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

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 de **AQUISIÇÃO GRADATIVA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, EM ATENDIMENTO AO PNAE.**

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.

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

1.1 Considerando que os gêneros alimentícios se figuram como um importante elemento para garantia a oferta de uma alimentação saudável e adequada, com o uso de alimentos variados, seguros e que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados, garantindo melhoria do rendimento escolar, segurança alimentar e nutricional dos educandos. Assim, a obtenção dos gêneros alimentícios visa promover a melhoria da qualidade da alimentação nas instituições Educacionais do nosso município.

1.2 Considerando ainda que frutas e verduras são alimentos essenciais para qualquer produção de refeições, e são alimentos em grande maioria saudáveis, a aquisição deles é essencial para a manutenção de ações educativas, na merenda escolar no decorrer do ano. Diante destas razões é que se justifica a contratação do objeto deste termo, para garantir ações e serviços de qualidade na rede municipal de ensino a partir da oferta de merenda escolar de qualidade.

1.3 Faz-se necessária a contratação do referido objeto, visando proporcionar a oferta de merenda escolar, que desempenha um papel crucial na promoção da segurança alimentar e nutricional dos educandos. Tendo por finalidade contribuir com o desenvolvimento e rendimento escolar, crescimento, fomento de hábitos alimentares saudáveis através da entrega de alimentos de qualidade.

1.4 Segundo a Lei de Diretrizes da Educação Nacional – LDB 9.394/96 o ensino deve ser ministrado com base em alguns princípios, entre os quais, a igualdade de condições para o acesso e a permanência na escola. O direito à alimentação com boa qualidade certamente está relacionado a essas condições, que possibilitam o sucesso acadêmico dos estudantes.

1.5 Consoante com o Estatuto da Criança e do Adolescente – lei 8.069/90, em seu art. 4º determina que é dever do poder público assegurar com absoluta prioridade a efetivação dos direitos da criança e do adolescente, incluindo entre outras, a alimentação e estabelecendo a “destinação privilegiada de recursos públicos nas áreas relacionadas com a proteção à infância e à juventude”.

1.6 Portanto, vê-se como incontestável a essencialidade e o interesse público nas referidas aquisições. Fazendo-se imprescindível a necessidade da realização do processo em tela.

2 - PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

2.1 O objeto estudado não está previsto no Plano de Contratação Anual em razão do instrumento encontrar-se em processo de estudos para a devida implantação. Contudo, isso não inviabiliza que a contratação em tela seja realizada pela Administração, com base no que preconiza a Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021.



3 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1 Não é admitida a subcontratação do objeto.

3.2 Haverá exigência de garantia de proposta e garantia de contrato.

3.3 O prazo de vigência da ata de registro de preços é 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período, **com renovação do quantitativo de todos os seus itens**, nos termos do artigo 84 da Lei Federal 14.133/2021 e do art. 22 do Decreto Municipal nº 1.418/2024.

3.4 O fornecimento a ser contratado se configuram como contínuos, poderão ter seus contratos prorrogados, sucessivamente, conforme os artigos 105 e 107 da Lei Federal 14.133/2021, respeitada a vigência máxima decenal.

3.5 CRITÉRIO DA ACEITAÇÃO DA PROPOSTA

3.5.1 O fornecimento do objeto contratado deverá ser efetuado em sujeição as normas técnicas, atendendo aos requisitos mínimos de **QUALIDADE, UTILIDADE e SEGURANÇA**, consoante as condições constantes no Termo de Referência, obedecer às normas e padrões da ANVISA, quando for o caso, às legislações específicas das Agências Reguladoras e demais normas e legislação pertinente e em vigência.

3.5.2 A data de produção, o prazo de validade, a identificação do fabricante ou fornecedor devem estar explícitas no rótulo, em conformidade ao disposto na legislação de alimentos estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e pelas autoridades sanitárias locais.

3.5.3 O transporte dos alimentos deve obedecer às exigências, conforme as normas da Legislação de Vigilância Sanitária para garantir a qualidade e integridade dos mesmos. Em se tratando de alimentos perecíveis, os veículos devem ser fechados e em perfeitas condições de higiene.

3.5 CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

3.5.1 Recomenda-se que seja observado, os seguintes critérios de sustentabilidade:

3.5.2 Materiais – com material reciclado, biodegradável, atóxico, com madeira proveniente de reflorestamento devidamente certificada;

3.5.3 Não empregar menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não empregar menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

3.5.4 Não possuir, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

3.5.5 Não descartar produtos químicos em local inapropriado.

3.5.6 Embalagens compactas e recicláveis ou que sejam objeto de logística reversa, preferência por indústria ou produtor local para assegurar menores distâncias e uso de modal de transporte mais eficiente.

3.5.7 Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.

3.8 Para a perfeita execução do objeto deste contrato, aplica-se, no que couber, o Código de Defesa do Consumidor – Lei n.º 8.078/1990.

4 - ÁREA REQUISITANTE

ÁREA REQUISITANTE	Secretaria Municipal de Educação e Cultura
RESPONSÁVEL	Karoline Araújo Leite Queiroz

5 - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES



5.1 A quantificação dos itens elencados no objeto em questão foi obtida através de providões realizadas pela Secretaria Municipal de Educação deste Município, com levantamento de demanda estimada pela nutricionista Jéssica Dantas Xavier, CRN6-10794, conforme disposições da Lei 11.497, as especificações do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

5.2 Diante do exposto, segue a demanda estimada pelo setor competente:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	Açúcar , refinado, derivado da sacarose de cana de açúcar, na cor branca, de rápida dissolução. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 1 kg e com prazo de validade.	Kg	4.000
2	Abacaxi tipo pérola , maduros, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniforme, sem ferimentos ou defeitos. Pesando exatamente por unidade entre 1 a 1,5kg. de acordo com a resolução 12/78 da 2 CNNA.	Kg	2.000
3	Adoçante dietético , líquido, livre de sacarose, à base de SUCRALOSE. Embalagem plástica com identificação do produto, peso líquido de 75 ml e com prazo de validade.	Und	60
4	Alho , bulbo in natura Alho, bulbo in natura, nacional, de primeira qualidade, compacto e firme, sem lesões de origem, livre de resíduos, tamanho e cor uniforme, bem desenvolvido, isento de sujidade, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade.	Kg	600
5	Amido de milho , em pó, tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade, pó fino, na cor branca, com odor e sabor próprio. Acondicionado em embalagem com identificação do produto, peso líquido com 200g e com prazo de validade.	Caixa	1.200
6	Arroz parboilizado , tipo 1, classe longo fino, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica, com identificação do produto, peso líquido de 1kg e com prazo de validade.	Kg	4.000
7	Arroz polido , grão longo, tipo 2, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica, com identificação do produto, peso líquido de 1kg e com prazo de validade.	Kg	4.000
8	Aveia em flocos , integral rico em fibras. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 200g e com prazo de validade.	Und	1.000
9	Banana , tipo Pacovan apresentação em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	Kg	4.000



10	Batata doce , de primeira qualidade, bem desenvolvida, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	2.000
11	Bebida vegetal de castanha de caju , bebida vegetal de castanha de caju, isenta de gomas, conservantes, adição de açúcares, adoçantes, aromatizantes e espessantes. Embalagem em tetra park de 1 litro. Devendo apenas conter 2 ingredientes: castanha de caju e água.	L	100
12	Batata inglesa , comum especial, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	3.500
13	Beterraba , primeira qualidade, bem desenvolvida, compacta e firme, isenta de enfermidade e sujidade, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	200
14	Biscoito de Polvilho , tradicional, sem glúten. Embalagem plástica própria de 100g e com prazo de validade.	Pacote	200
15	Biscoito doce, tipo Maria , produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 350g .	Pacote	3.000
16	Biscoito doce, tipo Rosquinha , sabores variados (chocolate, coco e leite), produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com prazo de validade e peso líquido de 350g .	Pacote	3.000
17	Biscoito salgado, tipo Cream Cracker , dupla embalagem. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 350g .	Pacote	3.000
18	Carne bovina, de 2ª, moída , resfriada, com no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Para facilitar a logística de distribuição nas escolas, a carne deverá ser acondicionada de forma fracionada, em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Kg	5.000
19	Carne bovina, tipo músculo congelado , com no máximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios. Para facilitar a logística de distribuição nas escolas, a carne deverá ser acondicionada de forma fracionada, em embalagem	Kg	4.000



	própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).		
20	Cebola branca , de primeira qualidade, tamanho médio, opaca e firme, sem lesão de origem física ou mecânica oriunda do manuseio e transporte e isenta de sujidades. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	3.000
21	Cenoura de primeira qualidade, com cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	3.000
22	Chuchu de primeira qualidade, com cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	1.000
23	Coentro , Folhas de cor verde, de primeira qualidade, frescas, aspecto e sabor próprios, isentode sinais de apodrecimento e sujidade de materiaisterrosos. Acondicionado em embalagem transparente atóxica com etiqueta de pesagem, com peso médio de 130 gramas.	Molho	1.000
24	Colorífico, em pó , Produto industrializado Colorífico, em pó, Produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com peso líquido de 100g e prazo de validade.	Pacote	2.500
25	Farinha de Mandioca , grupo seca, sub-grupo fina, tipo 1, embalagem contendo peso líquido de 1kg , e prazo de validade.	Kg	200
26	Farinha de milho, flocada, pré-cozida , sem adição de sal, produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Embalagem plástica com identificação do produto, peso líquido de 400g e prazo de validade.	Pacote	12.000
27	Farinha de trigo especial, com fermento , embalada em sacos transparentes, resistentes, limpos e não violados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número delote, quantidade do produto e prazo de validade. O mesmo deverá apresentar validade mínima de 70 (setenta) dias a partir da data de entrega de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA e peso líquido de 1 kg .	Kg	600
28	Feijão, tipo carioquinha, tipo 1 , constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras	Kg	100



	espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1 kg e com prazo de validade		
29	Feijão, tipo macassar, tipo 1 , constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1 kg e com prazo de validade.	Kg	100
30	Feijão, tipo preto, tipo 1 , constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1 kg e com prazo de validade	Kg	100
31	Fígado Bovino , limpo, congelado, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios. Para facilitar a logística de distribuição nas escolas, a carne deverá ser acondicionada de forma fracionada, em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	kg	300
32	Filé de peito de frango , de primeira qualidade, congelado, acondicionado em embalagem própria de 1kg , transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	kg	6.000
33	Goma de Tapioca , hidratada, material mandioca, de primeira qualidade, com cheiro e sabor próprio, livre de impurezas. Acondicionado em embalagem plástica própria com identificação do produto, peso líquido de 1 kg , marca do fabricante e prazo de validade.	Kg	200
34	Laranja pêra , de 1ª qualidade, grau de amadurecimento médio, sem rupturas ou danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	3.000
35	Leite de soja , extrato solúvel, em pó, elaborado a partir de soja desidratada e moída. Acondicionado em embalagem com identificação do produto, peso líquido de 300g e prazo de validade.	Lata	100
36	Leite integral, em pó , embalagem aluminizada, com identificação do produto, peso líquido 200g e prazo de validade.	Pacote	12.000
37	Maçã vermelha, nacional , frutos de tamanho médio, no grau	Kg	4.000



	máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos, firmes, tenras e com brilho, De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.		
38	Macarrão , fino, tipo espaguete de semolina ou sêmola, com ovos, embalado em pacotes de 400g , com data de fabricação e prazo de validade, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas.	Pacote	12.000
39	Macaxeira , de primeira qualidade, com cheiro, aspecto e sabor próprio, tamanho uniforme, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	3.000
40	Manteiga da terra , garrafa com 500ml . Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa. Com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Und	300
41	Margarina , com óleo vegetal interesterificado, livre de gordura trans, com no máximo 65% de lipídios. Embalagem plástica de 500g , resistente, atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade e peso líquido.	Und	2.000
42	Melancia , redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, polpa firme e intacta. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	3.000
43	Melão , de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, com polpa, intacta e firme, acondicionado em caixa de papelão por quilo.	Kg	3.000
44	Óleo comestível vegetal de soja , refinado, sem colesterol. Garrafa com peso líquido de 900ml e prazo de validade.	Und	700
45	Ovo de galinha tamanho padrão (médio), de 1ª qualidade, com boa aparência, sem manchas ou fragmento, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Acondicionado em embalagem apropriada (caixa com 15 unidades), com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Caixa	4.000
46	Pão seda , composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade 50g .	Und	5.000
47	Pão, tipo francês , tamanho médio. Unidade pesando 50g . O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após	Und	5.000



	entrega. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade.		
48	Pimentão verde , de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	3.000
49	Polpa de fruta, sabor ACEROLA , acondicionada em embalagem plástica de 1kg , isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e nº de registro no MAPA.	Kg	1.000
50	Polpa de fruta, sabor CAJÁ , acondicionada em embalagem plástica de 1kg , isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e nº de registro no MAPA.	Kg	1.000
51	Polpa de fruta, sabor GOIABA , acondicionada em embalagem plástica de 1KG , isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e nº de registro no MAPA.	Kg	1.000
52	Polpa de fruta, sabor MANGA acondicionada em embalagem plástica de 1kg , isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e nº de registro no MAPA.	Kg	1.000
53	Proteína texturizada de soja, granulada, de cor escura , obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja, isenta de sujidades, deve apresentar unidade máxima de 8% e proteína em base seca mínima de 50%. Embalagem com identificação do produto, pacote com peso líquido de 400g e prazo de validade.	Und	1.000
54	Sal , refinado, iodado, com granulação uniforme e cristais brancos, não pegajoso ou empedrado. Embalagem com identificação do produto, contendo 1kg e com prazo de validade.	Kg	600
55	Tomate Maduro , de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos defertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	3.000

6 - LEVANTAMENTO DE MERCADO

6.1 Foram analisadas aquisições semelhantes feitas por outros órgãos do Poder Público, por meio de consultas a outros editais, visando identificar novas metodologias, tecnologias e inovações contratuais que melhor atendessem as necessidades exposta neste Estudo Técnico Preliminar.

6.2 Das consultas em outros Editais, foram encontradas as seguintes soluções:

Solução A: Aquisição de gêneros alimentícios destinado a merenda escolar, por meio de



pregão.

6.3 Da avaliação da solução possível:

A solução se mostra a única solução viável para a devida efetivação da contratação para suprir demanda específica, considerada oportuna e imprescindível. A melhor opção e a mais vantajosa, adequada e disponível no mercado, sob a égide dos princípios da oportunidade e conveniência da Administração Pública está na efetiva aquisição dos gêneros alimentícios destinados a merenda escolar. Considerou o fato de que a referida solução possibilita um controle mais efetivo quanto á distribuição dos itens a serem adquiridos, permitindo a aquisição parcelada de acordo com a necessidade da administração em diferentes momentos e quantidades, traduzindo-se no estímulo ao consumo sustentável e consciente, tendo em vista também, que alguns dos itens são perecíveis, não podem ficar armazenados por elevado período de tempo. Por fim, salienta-se que esta solução vem sendo utilizada no último pleito e tem-se encontrado mais eficiente e eficaz no atendimento as necessidades da secretaria municipal, ofertando a merenda escolar adequada demandada para os estudantes da rede pública, até o momento, sendo passível de análise quanto a utilizar outra solução mais vantajosa a Administração Pública no mercado.

7 - ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

7.1 Orçamento sigiloso.

8 - JUSTIFICATIVA PARA ORÇAMENTO SIGILOSO

8.1 Em consonância com o art. 24 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, orçamento estimado da contratação poderá ter caráter sigiloso:

“Art. 24. Desde que justificado, o orçamento estimado da contratação poderá ter caráter sigiloso, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas, e, nesse caso:

I - o sigilo não prevalecerá para os órgãos de controle interno e externo;

8.2 Objetiva-se a consecução de preços compatíveis com os praticados no Mercado à época da licitação, uma vez que os licitantes não terão o valor máximo a ser aceito pela Administração, levando-os a cotarem preços que executam junto ao mercado privado diante da com o sigilo dos preços de referência.

8.3 E esta é a posição de muitos doutrinadores, onde destacamos: Zymler e Dios (2014, p. 117):

“A não divulgação do orçamento tem por objetivo evitar que as propostas/lances gravitem em torno do orçamento fixado pela administração. Essa medida deve se mostrar particularmente eficaz quando houver a ocorrência de lances fechados, pois, sem as balizas dos outros licitantes e do orçamento da administração, o competidor deve, já nessa etapa, oferecer um preço realmente competitivo e dentro do limite de sua capacidade de executar a avença com uma lucratividade adequada. Caso assim não proceda, esse competidor corre o risco de ser desclassificado sem a possibilidade de apresentar outra proposta mais competitiva, de acordo com os critérios que regem a apresentação de lances fechados. Amplia-se assim, a competitividade do certame e propicia-se melhores propostas para administração. Não se ouvida que determinados agentes do mercado



participam de licitações e elaboram suas propostas sem analisar sua capacidade de honrá-la. Esses agentes, seja por não disporem de meios para tanto, seja por não estarem dispostos a arcar com as despesas daí decorrentes, simplesmente se baseiam no orçamento efetuado pela administração. Esse procedimento, contudo, é temerário porque as propostas podem não refletir a realidade econômica do licitante, redundando em dificuldades posteriores na execução contratual. Desta feita, a não divulgação do orçamento obriga os licitantes a efetivamente analisarem sua estrutura de custos para daí elaborarem suas propostas. Espera-se, pois, a apresentação de propostas mais realistas economicamente”

(...)

Em relação a eventual violação do princípio da publicidade, explicitado no caput do art. 37 da Constituição Federal, deve-se lembrar o entendimento de que nenhum princípio constitucional é absoluto de forma que se deve buscar harmonizá-los na hipótese de eventual antagonismo entre dois princípios — no caso o da publicidade em contraposição aos da eficiência e da economicidade. Nesse contexto de ponderação de princípios, entende-se estar justificada a ausência temporária da divulgação do orçamento, pois amparada no princípio da busca da melhor proposta pela administração. Logo as principais razões do princípio da publicidade estarão atendidas, pois será garantida a transparência do procedimento licitatório com a divulgação do orçamento ao final do certame”.

8.4 Ainda, o portal Zenite (O orçamento será sigiloso na nova Lei de Licitações? | Blog da Zênite (zenite.blog.br)) assim se posicionou:

“Essa orientação encontra amparo no inciso XI do art. 18 da nova Lei, o qual prevê que a fase preparatória do processo licitatório deverá compreender, dentre outras informações, “a motivação sobre o momento da divulgação do orçamento da licitação, observado o art. 24 desta Lei”.

Optando por manter em sigilo o valor orçado da contratação, conforme dispõe o inciso I do art. 24 em comento, “o sigilo não prevalecerá para os órgãos de controle interno e externo”.

8.5 No mesmo sentido, o portal Sollicita em O Orçamento sigiloso (sollicita.com.br) :

De fato, a depender do mercado, caso o orçamento estimado da contratação seja publicado, podemos ter o chamado efeito âncora, onde os licitantes elevam seus preços propostos para se aproximar do valor de referência da Administração, ainda que seu produto valha bem menos, tendo uma margem maior para a etapa de lances, reduzindo assim o poder de barganha da Administração.

O que não se pode negar é que, nas relações privadas, não há uma divulgação clara e transparente, de quanto se deseja pagar por um determinado produto, obra ou serviço, e isso acontece porque é público e notório que se, um determinado prestador de serviço, por exemplo, sabe quanto o seu cliente estaria disposto a pagar pelo seu



serviço, mesmo que o valor fosse abaixo do esperado, o prestador aumentaria seu valor e cobraria o valor ao qual o cliente estaria disposto a pagar. Que crime há nisso? Nenhum, trata-se de uma relação negocial, onde em determinado momento o lucro pode ser maior, ou não.

8.6 Assim sendo, busca-se através do orçamento sigiloso a majoração da segurança pela Administração na escolha da licitante que apresente proposta dentro da sua realidade para que tenha capacidade de honrar os compromissos assumidos na fase licitatória.

8.7 Desta forma e por todo justificado anteriormente, o orçamento previamente estimado para a contratação será tornado público apenas na fase de negociação junto ao arrematante, tornando público apenas divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas na Planilha Orçamentária – Quantitativo e Unidade.

9 - JUSTIFICATIVA PARA NÃO DIVULGAÇÃO DA IRP

9.1 A Intenção de Registro de Preços (IRP) tem como finalidade permitir à Administração tornar pública suas intenções de realizar Pregão ou Concorrência para Registro de Preços, com a participação de outros órgãos governamentais que tenham interesse em contratar o mesmo objeto, possibilitando auferir melhores preços por meio de economia de escala.

9.2 Quanto à obrigatoriedade de divulgação da IRP, registra-se que o **Decreto Municipal nº 1.418/2024**, abrandou tal exigência, como se observa a partir da leitura do seguinte dispositivo legal:

Art. 9º Para fins de registro de preços, a Prefeitura Municipal de Jucurutu/ RN deverá, na fase preparatória do processo licitatório ou da contratação direta, realizar procedimento público de IRP para possibilitar, pelo prazo mínimo de oito (08) dias úteis, a participação de outros órgãos ou outras entidades da Administração Pública na ata de registro de preços e determinar a estimativa total de quantidades da contratação.

(...)

§ 2º O procedimento previsto no caput poderá ser dispensado quando a Prefeitura Municipal de Jucurutu/ RN (Gabinete do Prefeito, secretarias e fundos municipais) for a única contratante.

9.3 Assim, vislumbra-se que, embora seja regra a divulgação da Intenção de Registro de Preços, em razão da finalidade de tal procedimento, é perfeitamente cabível o seu afastamento, desde que haja justificativa adequada.

9.4 No processo em tela, optou-se pela não divulgação da presente IRP em virtude de inexistirem, no **Município de Jucurutu/ RN**, órgãos públicos com autonomia administrativa para realizar procedimentos licitatórios para contratação e aquisição de bens e serviços a serem executados e fornecidos no seu limite territorial, além da ausência de estrutura administrativa satisfatória para fins de gerenciamento das Atas de Registro de Preços, bem como pela necessidade de realização e conclusão célere deste procedimento licitatório, o que não seria possível caso houvesse a divulgação da IRP.

10 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

10.1 Conforme o elencado nos itens 6.2 e 6.3 deste ETP, a solução possível é uma **aquisição gradativa de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar da rede municipal de ensino, em atendimento ao PNAE**, que deverá ser realizado por meio de LICITAÇÃO na



modalidade **PREGÃO** em sua forma **ELETRÔNICA** com adoção do critério de julgamento por **MENOR PREÇO**, adjudicação **POR ITEM**, modo de disputa **ABERTO**, com **REGISTRO DE PREÇOS**, nos termos dos artigos: 6º, incisos XLI e XLV; 17, § 2; art. 33, inciso I; e art. 34, todos da Lei Federal n.º 14.133/2021.

“Art. 6º Para os fins desta Lei, consideram-se:

(...)

***XLI** - pregão: modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto;*

(...)

***XLV** - sistema de registro de preços: conjunto de procedimentos para realização, mediante contratação direta ou licitação nas modalidades pregão ou concorrência, de registro formal de preços relativos a prestação de serviços, a obras e a aquisição e locação de bens para contratações futuras;”*

“Art. 17. O processo de licitação observará as seguintes fases, em sequência:

(...)

§ 2º As licitações serão realizadas preferencialmente sob a forma eletrônica, admitida a utilização da forma presencial, desde que motivada, devendo a sessão pública ser registrada em ata e gravada em áudio e vídeo.”

“Art. 33. O julgamento das propostas será realizado de acordo com os seguintes critérios:

***I** - menor preço;”*

“Art. 34. O julgamento por menor preço ou maior desconto e, quando couber, por técnica e preço considerará o menor dispêndio para a Administração, atendidos os parâmetros mínimos de qualidade definidos no edital de licitação.”

10.2 A adoção do Sistema de Registro de Preços propicia maior conveniência na operacionalização, permitindo a execução dos serviços durante o prazo que durar a ata, estabelecendo um valor pré-fixado, permitindo o planejamento das atividades, economicidade, eficácia e contribuindo para a otimização dos recursos públicos, uma vez que as compras podem ser realizadas de forma parcelada conforme a real necessidade, evitando o superávit de estoques desnecessários e reduzindo custos de armazenamento e possíveis perdas que possam ocorrer da má gestão dos recursos armazenados.

10.3 Os itens a serem contratados se enquadram na classificação de **bens de qualidade comuns**, conforme previsão do art. 6º, XIII, da Lei nº 14.133/2024 e do art. 2º, II do Decreto Municipal nº 1.411/2024:

Lei nº 14.133/2024

“Art. 6º Para os fins desta Lei, consideram-se:

(...)



XIII - bens e serviços comuns: aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado;”

Decreto Municipal nº 1.411/2024

“Art. 2º - Para fins do disposto neste Decreto, considera-se:

(...)

II - bem de qualidade comum - bem de consumo com baixa ou moderada elasticidade-renda da demanda”;

11 - JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

11.1 O objeto pode ser facilmente parcelado, podendo ser adjudicado a uma ou a várias empresas, por item, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse, sendo o melhor meio de aproveitar os recursos disponíveis no mercado, ampliar a competitividade e gerar economia para a administração pública, não representando perda de economia de escala e proporcionando a melhor operacionalização.

11.2 O parcelamento do fornecimento proposto nesse Estudo Técnico Preliminar se justifica tendo em vista que permitirá melhor planejamento financeiro, possibilitando obter maior flexibilidade e mais eficiência para a Administração Pública. Ao realizar a referida aquisição de forma parcelada, podemos equilibrar os gastos ao longo do tempo, evitando impactos significativos no orçamento e garantindo a disponibilidade de recursos, contribuindo para um uso mais eficaz dos recursos disponíveis, sem comprometer a qualidade dos produtos adquiridos. Permitindo também maior flexibilidade a Administração ao propiciar uma contratação mais adaptável as variações de demandas sem comprometer a competitividade entre os fornecedores.

12 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

12.1 A partir da realização do Pregão Eletrônico visando a **aquisição gradativa de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar da rede municipal de ensino, em atendimento ao PNAE**, pretende-se suprir a demanda de abastecimento contínuo e adequado dos alimentos necessários à produção da merenda escolar na rede de ensino municipal, possibilitando através deste, oferecer uma alimentação completa, balanceada e saudável aos educandos. Através do qual pode-se contribuir para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar dos estudantes, bem como pela promoção da formação de hábitos alimentares saudáveis.

12.2 Almeja-se, igualmente, assegurar o princípio de isonomia entre os licitantes, bem como a justa competição, incentivando a competitividade, evitando-se assim contratações com sobrepreço ou com preços manifestadamente inexequíveis e atuando para coibir o superfaturamento na execução dos contratos.

12.3 Dessa forma, visualizamos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis; bem como em termos de efetividade e de desenvolvimento nacional sustentável.

13 - PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

13.1 O objeto da presente licitação pretendida não haverá a necessidade de providências prévias a serem adotadas no âmbito da Administração do município de Jucurutu de acordo com os aspectos apresentados.



14 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

14.1 Para esta solução não há contratações que guardam relação/afinidade/dependência com o objeto da contratação pretendida, sejam elas já realizadas ou contratações futuras.

15 - IMPACTOS AMBIENTAIS

15.1 Visando o desenvolvimento e resguardo do meio ambiente e buscando evitar a degradação do mesmo, tendo em vista, inovações e alternativas mais eficientes, os alimentos a serem fornecidos deverão considerar a composição, características ou componentes sustentáveis devendo ser de baixo impacto ambiental, em especial quanto à utilização de materiais menos agressivos ao meio ambiente. Para os resíduos orgânicos provenientes de restos de alimentação, é recomendado o reaproveitamento dos mesmos, seja com vistas a utilização em adubagem ou para a alimentação animal, quando não for possível, então deverão ser descartados corretamente. Os resíduos resultantes principalmente das embalagens dos itens, devem ser destinadas para a coleta seletiva, sendo descartados adequadamente em consonância com as legislações vigentes.

16 - VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

16.1 Diante de toda a análise desenvolvida neste Estudo Técnico Preliminar, devido à necessidade do objeto pretendido e justificativas da unidade demandante, não se vislumbra elementos contrários à solução proposta, logo a presente contratação se configura tecnicamente VIÁVEL, e necessária.

O presente Estudo Técnico Preliminar foi elaborado pelo servidor municipal Clenilson Bezerra da Silva.