



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 001/2024

I - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

É essencial para atender diversas demandas importantes do município. Os alimentos serão destinados à alimentação escolar, garantindo uma dieta nutritiva para os estudantes. Além disso, serão utilizados para fornecer alimentação aos servidores em trabalho fora da sede da Secretaria de Obras e Fundo Municipal de Saúde, promovendo condições adequadas durante suas atividades.

Também serão destinados aos grupos do Fundo Municipal de Saúde, contribuindo para as ações de promoção a saúde, e também aos grupos, fortalecendo hábitos alimentares saudáveis. No âmbito do Fundo Municipal de Assistência Social a alimentação é crucial para promover as atividades do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV). Adicionalmente, os alimentos serão utilizados para as festas do município, promovendo eventos que fortalecem a coesão social e a cultura local. Esta aquisição visa, portanto, atender às diversas necessidades alimentares de forma abrangente e responsável.

II - DEMONSTRAÇÃO DA PRVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL:

Não se aplica.

III – REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO:

Natureza da aquisição:

O objeto a ser adquirido neste ETP enquadra-se na categoria de bens de consumo, dos quais trata a Lei nº 10.520/02 e o Decreto nº 10.024/2019, por possuir padrões de desempenho, bem como características gerais e específicas usualmente encontradas no mercado.

Duração do Contrato/Ata:

O objeto destina-se a formar a Ata de Registro de Preços, para o período de até 12 meses.

Relevância dos requisitos estipulados:

Para garantir o fornecimento de refeições aos alunos da rede municipal de ensino, que atenda aos padrões higiênico sanitários recomendados pela legislação, é imprescindível utilizar gêneros alimentícios de boa qualidade, visando também a economicidade.

IV - ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO:

A estimativa das quantidades fora levantada, levando-se em consideração os seguintes parâmetros:



I. Necessidade das quantidades dos alimentos a serem fornecidos para

um período de 12 meses;

II. Previsão do número total de discentes.

As estimativas de consumo encontram-se consignadas na tabela a seguir:

ÍTEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
1	BIFE DE 1ª, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, NOVA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, LIMPA E MAGRA, EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO, COM CAPACIDADE PARA 5KG, EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO. SEM PRESENÇA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. CORTADA EM PORÇÕES DE 1 A 2KG, MÁXIMO 10% DE GORDURA. COM REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALADA NO MOMENTO DA ENTREGA, DEVIDAMENTE SELADA COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, DATA DA EMBALAGEM VALIDADE DO PRODUTO, MARCA/PROCEDÊNCIA E TIPO DE CORTE. .	KG	1.175,00
2	CARNE BOVINA DE 1ª INTEIRA RESFRIADA, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, NOVA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, LIMPA E MAGRA, EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO, COM CAPACIDADE PARA 5KG, EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO. SEM PRESENÇA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. CORTADA EM PORÇÕES DE 1 A 2KG, MÁXIMO 10% DE GORDURA. COM REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALADA NO MOMENTO DA ENTREGA, DEVIDAMENTE SELADA COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, DATA DA EMBALAGEM, VALIDADE DO PRODUTO, MARCA/PROCEDÊNCIA E TIPO DE CORTE.	KG	1.700,00
3	CARNE BOVINA DE 2ª MOÍDA RESFRIADA, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, NOVA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, LIMPA E MAGRA, EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO, COM CAPACIDADE PARA 5KG, EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO. SEM PRESENÇA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. CORTADA EM PORÇÕES DE 1 A 2KG, MÁXIMO 10% DE GORDURA. COM REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALADA NO MOMENTO DA ENTREGA, DEVIDAMENTE SELADA COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, DATA DA EMBALAGEM, VALIDADE DO PRODUTO, MARCA/PROCEDÊNCIA E TIPO DE CORTE	KG	1450,00



4	CARNE BOVINA FRESCA - COSTELA, NOVA, CORTADA EM PORÇÕES DE 1 A 2KG, EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO, COM CAPACIDADE PARA 5KG, EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO. COM REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALADA NO MOMENTO DA ENTREGA, DEVIDAMENTE SELADA COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, DATA DA EMBALAGEM, VALIDADE DO PRODUTO, MARCA/PROCEDÊNCIA E TIPO DE CORTE.	KG	1.175,00
5	CARNE SUÍNA - COSTELA, SEM TEMPERO, NOVA, CORTADA EM PORÇÕES DE 1 A 2KG, EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO, COM CAPACIDADE PARA 5KG, EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO. COM REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALADA NO MOMENTO DA ENTREGA, DEVIDAMENTE SELADA COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, DATA DA EMBALAGEM, VALIDADE DO PRODUTO, MARCA/PROCEDÊNCIA E TIPO DE CORTE.	KG	1.225,00
6	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, CONGELADA, A TEMPERATURA DE (-) 18°C OU INFERIOR, COM TOLERÂNCIA DE (-) 12°C, NÃO TEMPERADA, DE BOA QUALIDADE EM PACOTES ENTRE 1 A 2KG, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO, NEM PEGAJOSO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO DE MICROORGANISMOS. COM REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALADA NO MOMENTO DA ENTREGA, DATA DA EMBALAGEM , DEVIDAMENTE SELADA COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE DO PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA.	KG	1.305,00
7	COXINHA DA ASA DE FRANGO, CONGELADA, A TEMPERATURA DE (-) 18°C OU INFERIOR, COM TOLERÂNCIA DE (-) 12°C, NÃO TEMPERADA, DE BOA QUALIDADE EM PACOTES DE 1KG, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO, NEM PEGAJOSO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO DE MICROORGANISMOS. COM REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALADA NO MOMENTO DA ENTREGA, DATA DA EMBALAGEM , DEVIDAMENTE SELADA COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE DO PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA.	KG	1.480,00



8	FILÉ DE FRANGO, CONGELADO, A TEMPERATURA DE (-) 18°C OU INFERIOR, COM TOLERÂNCIA DE (-) 12°C, NÃO TEMPERADA, DE BOA QUALIDADE EM PACOTES DE 1KG, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO, NEM PEGAJOSO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO DE MICROORGANISMOS. COM REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALADA NO MOMENTO DA ENTREGA, DATA DA EMBALAGEM , DEVIDAMENTE SELADA COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE DO PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA.	KG	1.550,00
9	FILÉ DE PEIXE, TILÁPIA, CONGELADO, A TEMPERATURA DE (-) 18°C OU INFERIOR, COM TOLERÂNCIA DE (-) 12°C, NÃO TEMPERADA, DE BOA QUALIDADE EM PACOTES ENTRE 1 A 2KG, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO, NEM PEGAJOSO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO DE MICROORGANISMOS. COM REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALADA NO MOMENTO DA ENTREGA, DATA DA EMBALAGEM , DEVIDAMENTE SELADA COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE DO PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA	KG	475,00

V – LEVANTAMENTO DE MERCADO:

Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo o ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido.

Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar.

Logo, a aquisição dos materiais objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas.



Sendo assim, verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos materiais a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

VI - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

Foi utilizado como metodologia:

- a) O preço de referência: média de todos os preços cotados;
- b) Parâmetro de pesquisa: cotações de fornecedores, supermercados, além do Painei de Preços.
- c) Dentre os valores obtidos no Painei de Preços não foram incluídas na média das cotações, valores defasados comparados ao de mercado local atualizados. A Instrução Normativa nº 73, de 05 de agosto de 2020 estabelece que para o cálculo do preço estimado, o valor obtido a partir de método matemático aplicado em série de preços coletados, deverá desconsiderar, na sua formação, os valores inexequíveis, inconsistentes e os excessivamente elevados.

VII – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

Para atendimento da demanda em questão, a solução proposta é a realização de processo licitatório amplo na modalidade Pregão (Lei nº 10.520/02), no formato eletrônico (Decreto nº 10.024/19), utilizando-se o Sistema de Registro de Preços - SRP (Decreto nº 7.892/13), para aquisição de gêneros alimentícios destinados ao preparo e distribuição de alimentação escolar para os alunos do município de Painei, com entrega parcelada de acordo com a necessidade de consumo, até a quantidade limite e entrega de acordo com as exigências contidas no cronograma a ser estabelecido pela Nutricionista RT do município.

O certame deverá possibilitar a ampla concorrência entre os fornecedores interessados, desde que atendam os requisitos mínimos de habilitação e do objeto, a se fazerem constantes no Edital e Termo de Referência. No caso específico, justifica-se a propositura da utilização do Sistema de Registro de Preços, em virtude da (1) possibilidade de haver ampliação da demanda dos produtos a serem adquiridos, (2) necessidade de entregas parceladas por se tratar de gêneros perecíveis, bem como (3) possibilita que outros órgãos interessados participem do referido certame.

VIII - JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO:

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



Quanto ao fornecimento dos gêneros alimentícios perecíveis objeto do presente ETP será efetuado de acordo com as necessidades das unidades escolares da Secretaria Municipal de Educação pelo período de até 12 meses, de forma parcelada, com frequência semanal, conforme cronograma de pedidos ordinários que serão enviados com antecedência. A razão pelo fornecimento semanal é que tanto a Secretaria Municipal de Educação como as unidades escolares do município não dispõem de um espaço físico adequado para armazenamento e conservação de um grande volume de insumos.

IX – DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS:

Disponer de Gêneros Alimentícios Perecíveis – Carnes bovina, suína, frango e peixe de qualidade e em quantidade adequada para suprir as necessidades das escolas do município de PaineL, visando garantir a segurança alimentar no fornecimento de refeições servidas aos alunos.

X – PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO:

Não se aplica.

XII - DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS:

Um possível impacto ambiental relacionado à contratação pleiteada é a destinação incorreta dos resíduos oriundos das embalagens dos produtos. Após o uso, as embalagens dos itens devem passar por um processo de triagem e, posteriormente, serem destinadas ao serviço de coleta específico

XIII - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO:

Considerando a pesquisa de preço realizada, os critérios apontados visando a sustentabilidade e a justificativa apresentada para a resolução do problema, concordo com o prosseguimento do ato para a efetivação da contratação/aquisição.

PaineL, 01 de Fevereiro de 2024.



LAURA LOPES DA SILVA COSTA
ASSESSORA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS

DIRCEU DA SILVA SUBTIL
SECRETÁRIO DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS

ANTÔNIO MARCOS CAVALHEIRO FLORES
PREFEITO