



ANEXO I

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

I - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A aquisição de Gêneros Alimentícios (Carnes e Padaria) para merenda escolar tem por finalidade contribuir para o crescimento e o desenvolvimento da aprendizagem, com o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos. Assim, dar-se-á por meio de ações de educação alimentar e nutricional, além da oferta de refeições que cubram as necessidades nutricionais destes durante o período letivo.

A quantidade a ser adquirida foi estimada com base no número de alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino, na quantidade de refeições oferecidas nas unidades escolares que serão atendidas durante o período letivo. Desta forma, levaram-se em consideração as disposições da Lei nº 11.497/09 e Resoluções nº 26/13, nº 4/15, nº 38/09 e nº 06/20.

Desse modo, faz-se indispensável a atual contratação, posto que os Gêneros Alimentícios visam atender o consumo das diversas Secretarias Municipais solicitantes e também da merenda escolar que será disponibilizada de forma exclusiva para as unidades escolares. Para tanto, estimou-se a necessidade de contratação de aquisição a serem especificados, bem como os Gêneros Alimentícios a serem licitados.

II - DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Não se aplica.

III – REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO

A Licitante deve proporcionar entrega de Gêneros Alimentícios para atender necessidades das Unidades Educacionais (Escola e Creche) Municipais e as respectivas Secretarias Municipais, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a



serem estabelecidas neste Instrumento e também estabelecidas no Termo de Referência e seus apêndices.

No momento da entrega dos Itens, os produtos fornecidos devem estar em perfeitas condições de higiene e conservação, livres de odores estranhos e de contaminantes químicos, físicos e biológicos. Os produtos perecíveis deverão ser embalados e mantidos, quando sua natureza assim exigir, sob resfriamento ou congelamento, desde sua origem até sua entrega definitiva, em temperaturas adequadas para sua perfeita conservação. As embalagens dos produtos devem estar em perfeitas condições, intactas e sem perfurações, e expressar claramente a data de validade do produto, que deverá ser de acordo com o Termo de Referência, contados a partir da data de recebimento. Os produtos entregues serão submetidos a uma fiscalização visual e sensorial de qualidade, e também quantitativamente, conforme Autorização de Fornecimento e condições do Termo de Referência e seus apêndices, que será realizada da seguinte forma: caso sejam aprovados, de acordo com as condições expressas acima, os produtos serão denominados em conformidade. Estando fora dos padrões acima descritos, os produtos serão considerados em desconformidade.

Todos os Itens, bem como os procedimentos relacionados aos seus fornecimentos, deverão estar de acordo com a Legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial as Normas Técnicas Especiais de Alimentos 4, constantes nas Resoluções RDC nº 259/02 (ANVISA/MS), nº 360/03 (ANVISA/MS), IN nº 12/08, MAPA, Resolução.

IV - ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO

A estimativa dos quantitativos foi feita considerando os Certames anteriores, bem como o número de dias letivos e a quantidade de Alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino.



ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UNID	QTDE
1	BIFE BOVINO DE ALCATRA - CARNE BOVINA - TIPO ALCATRA, BIFE, RESFRIADA, E NO MAXIMO 1 0% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, EMBALADA EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO.	KG	2.225
2	CARNE BOVINA DE 1ª INTEIRA RESFRIADA, TIPO: MAMINHA, PATINHO, ALCATRA, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, NOVA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, LIMPA E MAGRA, EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO. 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	3.150
3	CARNE BOVINA DE 2ª MOÍDA RESFRIADA, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, NOVA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, LIMPA E MAGRA, EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO. 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	2.500
4	COSTELA SUÍNA – CONGELADA, SEM TEMPERO, NOVA, CORTADA, EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO. 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	2.275
5	COXA E SOBRECORA DE FRANGO, CONGELADA, A TEMPERATURA DE (-) 18°C OU INFERIOR, COM TOLERÂNCIA DE (-) 12°C, NÃO TEMPERADA, DE BOA QUALIDADE. 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	2.755,000
6	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	KG	2.930



	NO MOMENTO DA ENTREGA, DATA DA EMBALAGEM , DEVIDAMENTE SELADA COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE DO PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA.		
7	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	3.100
8	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	525
9	LINGUIÇA TIPO CALABRESA DE CARNE SUÍNA PURA E LIMPA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ADICIONADA DE TOUCINHOS E CONDIMENTOS NATURAIS, SUBMETIDA AO PROCESSO DE CURA, EMBALADA A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO APROXIMADAMENTE DE 1KG. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA (DEPARTAMENTO INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL) E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.	KG	120
10	BACON, DEFUMADO, EM PEÇA, EMBALADO A VÁCUO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DE CONSUMO, CONTENDO APROXIMADAMENTE 1KG, ACONDICIONADOS EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA	KG	120



	SIF/DIPOA (Departamento Inspeção de Produtos de Origem Animal) E CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.		
11	LOMBO DE PORCO CONGELADO, LIMPO, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, ACONDICIONADOS EM CAIXAS LACRADAS, LIMPAS, SECAS, NÃO VIOLADAS, RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA (Departamento Inspeção de Produtos de Origem Animal) E CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG	1.100
12	LINGÜIÇA TOSCANA, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de aditivos ou substância estranhas ao produto que seja impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), resfriada ou congelada e acondicionada em saco de polietileno, rótulo contendo: data de fabricação, validade, peso, carimbo ou selo do SIF(Serviço de Inspeção Federal) ou SISP(Serviço de Inspeção Estadual).	KG	350
13	PATINHO EM TIRAS (REFRIGERADO) CARNE BOVINA EM TIRAS, REFRIGERADA, TIPO PATINHO, EXTRA LIMPO (REDMEAT), DE PRIMEIRA QUALIDADE, MANTIDA SOB REFRIGERAÇÃO À TEMPERATURA DE 0°C A 4°C. O TAMANHO DAS TIRAS DEVERÁ SER PADRONIZADO E DE APROXIMADAMENTE 4 X 1 CM.	KG	900
14	SALSICHA CONGELADA As salsichas deverão ter o peso unitário de 40gr a 50gr, acondicionadas em embalagens a vácuo, transparente, atóxica, resistentes ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 3kg à 5kg por embalagem. Rotulagem em conformidade com a legislação vigente e com o código de defesa do consumidor, carimbo nº do SIF. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Validade não inferior a 06 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias.	KG	250
15	IOGURTE NATURAL INTEGRAL: PRODUTO ELABORADO A PARTIR DE LEITE. COM VITAMINAS E CÁLCIO. CONSISTÊNCIA FIRME. POTES DE 170G COM RÓTULO CONTENDO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INFORMAÇÃO SOBRE GLÚTEN, VALIDADE E LOTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POTES DE 170 GRS.	UNID	700
16	IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS - SABOR MORANGO: LEITE INTEGRAL E/OU LEITE EM PÓ RECONSTITUÍDO, AÇÚCAR CRISTAL, FERMENTO LÁCTEO, PREPARADO DE MORANGO (AÇÚCAR, POLPA DE MORANGO SEM SEMENTES, ESTABILIZANTE/PECTINA CÍTRICA, CORANTE NATURAL CARMIM, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL, ACIDULANTE CÍTRICO E CONSERVANTE/SORBATO DE POTÁSSIO). CORANTE NATURAL CARMIM DE CACHONILHA, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE MORANGO. VALIDADE: 60 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM: COM RÓTULO SLEEVE SELO DE ALUMÍNIO EM FRASCO PLÁSTICO (POLIPROPILENO) DE 900 ml	UNID	1.500
17	IOGURTE SEM LACTOSE, COM POLPA DE FRUTAS, DIVERSOS SABORES. EMBALAGEM CONTENDO 900	UNID	700



	ml E REGISTRO NO SIF.		
18	PÃO INTEGRAL DE FORMA, FATIADO, PARA SANDUÍCHE, SUPERFÍCIE LISA E MACIA, MIOLO CONSISTENTE. EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA COM NO MÍNIMO 400GR DO PRODUTO.	UNID	1.100
19	PÃO CASEIRO, FATIADO, SUPERFÍCIE LISA E MACIA, MIOLO CONSISTENTE. EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA COM NO MÍNIMO 350GR DO PRODUTO.	UNID	450
20	MANTEIGA EXTRA COM SAL, TABLETE DE NO MÍNIMO 200G, BOA QUALIDADE, SEM ESTAR RANÇOSA, INGREDIENTE APENAS CREME DE LEITE	UNID	450
21	REQUEIJÃO SEM LACTOSE: CREMOSO, ELABORADO A PARTIR DO LEITE PASTEURIZADO, CREME DE LEITE PASTEURIZADO, FERMENTO LACTEO, CLORETO DE SÓDIO, POLIFOSFATO DE SÓDIO E ENZIMA LACTOSE, ISENTO DE AMIDOS, GLÚTEN, CORANTES ARTIFICIAIS E GORDURAS TRANS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE PLÁSTICO DE NO MÍNIMO 830gr, VALIDADE MÍNIMA SUPERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA.	UNID	150
22	ÁGUA MINERAL NATURAL, 20 LITROS, EMBALAGEM RETORNÁVEL.	UNID	230
23	MASSA PARA LASANHA RESFRIADA, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 500G, BOA QUALIDADE	UNID	500
24	MASSA PARA PASTEL. PACOTE COM 500G, REFRIGERADA, COM RÓTULO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES. EMBALAGEM CONTENDO AS INFORMAÇÕES DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	UNID	300
25	MASSA PARA PIZZA PRÉ ASSADA, EMBALAGEM COM 1 UNIDADE COM NO MÍNIMO 150GR, BOA QUALIDADE	UNID	400
26	MINI PÃO CASEIRO, SUPERFÍCIE LISA E MACIA, MIOLO CONSISTENTE. EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA COM NO MÍNIMO 350GR DO PRODUTO.	PCT	880
27	PÃO DE FORMA, FATIADO, PARA SANDUÍCHE, SUPERFÍCIE LISA E MACIA, MIOLO CONSISTENTE. EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA COM NO MÍNIMO 400GR DO PRODUTO.	UNID	800
28	PÃO FRANCÊS, SIMÉTRICO, COM UNIFORMIDADES NO ASSAD, AROMA E SABOR TÍPICOS, CASCA DOURADA, NÃO DURA E SIM CROCANTE. MIOLO CONSISTENTE, DE COR CREME, COM CAVIDADES IRREGULARES, TEXTURA MACIA, AVELUDADA, SEDOSA E ELÁSTICA. UNIDADE COM NO MÍNIMO 50GR. EMBALAGEM: PLÁSTICA, ESTÉREIS, ATÓXICA, EXCLUSIVA PARA O FIM, NÃO REUTILIZADA OU RECICLADA.	KG	3.400
29	PRESUNTO COZIDO, SEM CAPA DE GORDURA, FATIADO, RESFRIADO. EMBALAGEM MÍNIMO 1KG COM REGISTRO NO SIF.	KG	680
30	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO - CORTADO EM FATIAS DE 15 GRAMAS COM PLÁSTICOS ENTRE AS FATIAS. APRESENTAR CERTIFICADO DE INSPEÇÃO PARA PRODUTOS EMBALADOS, APRESENTAR SIF, E TODAS AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS	KG	490



SEGUNDO LEGISLAÇÃO VIGENTE.			
31	QUEIJO TIPO MUSSARELA SEM LACTOSE, FATIADO, RESFRIADO, EMPACOTADO A VÁCUO, EMBALAGEM MÍNIMA 150G, COM REGISTRO NO SIF.	UNID	160
32	MORTADELA BOVINA, SEM TOUCINHO EM CUBOS, RESFRIADA. EMBALAGEM COM 1KG E REGISTRO NO SIF.	KG	360
33	LEITE UHT INTEGRAL HOMOGENEIZADO- - EMBALADO EM CAIXA DE 01 (UM) LITRO MULTILAMINADA, CARTONADA, ASSÉPTICA, IMPERMEÁVEL AO AR, LUZ E MICROORGANISMOS, TIPO TETRA PACK. INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS: LEITE DE VACA. O PRODUTO DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS DE BOA QUALIDADE ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. O LEITE UTILIZADO DEVE APRESENTAR-SE NORMAL E FRESCO. CONTENDO NA EMBALAGEM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, SIGLA E Nº DE REGISTRO EM VIGÊNCIA NO ÓRGÃO COMPETENTE E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. NO ATO DA ENTREGA O PRODUTO NÃO PODERÁ TER SUA DATA DE VALIDADE INFERIOR A 10 (DEZ) MESES.	UNID	3.700

V – LEVANTAMENTO DE MERCADO

Diante das necessidades apontadas neste Estudo, o atendimento à solução exige a contratação de Pessoa Jurídica cujo 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 Pessoa Jurídica 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 Pessoas Jurídicas 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) Preço de Referência: média de todos os preços cotados;
- b) parâmetro de Pesquisa: cotações de Fornecedores, Supermercados, além do Pannel de Preços;
- c) dentre os valores obtidos no Pannel de Preços não foram incluídas na média das cotações valores defasados comparados ao de Mercado local atualizados. A Instrução Normativa nº 73/20 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

A solução mais viável para a contratação seria a aquisição dos Itens por meio de Fornecedores habilitados, mediante Processo Licitatório por Pregão Eletrônico, por se tratarem de Itens comuns.

Assim sendo, a solução que mais atende seria a de levantamento dos Itens com valor de Mercado para atender as demandas das Escolas do referido Município e demais Secretarias Municipais solicitantes.

Com isso, o Processo Licitatório obedecerá ao Sistema de Registro de Preço por intermédio do Pregão Eletrônico. Após realizada a Licitação, as Contratadas deverão efetivar o fornecimento dos materiais conforme o prazo de entrega a ser definido no Termo de Referência, e emissão de Nota de Empenho, seguindo criteriosamente as descrições determinadas em tal Termo, além das unidades de medida, de acordo com a listagem de Itens adquiridos.

VIII - JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A Licitação para a contratação do objeto por Itens justifica-se pela Jurisprudência do Tribunal de Contas da União (TCU), na qual a regra é de que a



Adjudicação deve ser efetivada por Itens, a fim de possibilitar a mais ampla competitividade, salvo se houver justificativas para o agrupamento em Lotes ou por Preço Global, nos termos da Súmula TCU nº 247. Trata-se também da tentativa de evitar a indesejável situação em que um Fornecedor atrasa a entrega de um produto e inviabiliza a entrega de outro, conseqüentemente não retarda o entendimento de demandas isoladas. Ou uma Pessoa Jurídica que possui determinado Item no menor valor não poder concorrer por não possuir outro Item.

Quanto ao fornecimento dos Gêneros Alimentícios objeto do presente ETP será efetuado de acordo com as necessidades das Unidades Escolares da Secretaria Municipal de Educação e das demais Secretarias Municipais solicitantes, pelo período de até 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado tal período, e entregas de forma parcelada, de acordo com o cardápio Escolar.

IX – DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS

Disponer de Gêneros Alimentícios variados, de qualidade e em quantidade adequada para suprir as necessidades, visando garantir a segurança alimentar no fornecimento de refeições.

X – PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

Não se aplica.

XI - 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.



XII- 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.

Painei/SC, 12 de fevereiro de 2025.

MÁRCIO JOSÉ BRANCO DE ANDRADE
Prefeito