



**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

**Processo Administrativo nº 061/2023**

**REGISTRAR OS MENORES PREÇOS PARA EVENTUAIS  
AQUISIÇÕES – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS CÁRNEOS/  
PERECÍVEIS PARA MERENDA ESCOLAR**

Tuiuti/SP, 27 de junho de 2023



**HISTÓRICO DE REVISÕES**

<b>Data</b>	<b>Versão</b>	<b>Descrição</b>	<b>Autor</b>
27-06-2023	1.0	Finalização da primeira versão do documento	D.E.



**Estudo Técnico Preliminar nº 18/2023**

**1. Informações Básicas**

1.1. Processo Administração nº 061/2023.

**2. Descrição da necessidade**

2.1. Registrar os menores preços para eventuais aquisições de gêneros alimentícios carnes/ perecíveis para merenda escolar.

2.2. A Prefeitura Municipal de Tuiuti - SP, São Paulo, necessita adquirir o objeto deste ETP para atender o as necessidades do Departamento de Educação.

2.3. A necessidade alimentar não é apenas para suprir as necessidades físicas do corpo humano, sabemos que a alimentação é também essencial para o desenvolvimento cognitivo desde a infância a fase adulta de uma pessoa. No âmbito escolar essas considerações já foram temas de pesquisas que comprovam o aumento dos índices escolares aliados a bons atos alimentares, o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) desenvolveu o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), esse um dos programas complementares para o desenvolvimento do sistema de ensino aprendizagem na educação básica. Na Resolução de nº 26/2013 do FNDE diz que: “A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, e será promovida e incentivada, com vista ao atendimento dos princípios e das diretrizes estabelecidas nesta Resolução.” Diante do exposto faz se necessário a aquisição dos itens relacionados no Termo de Referência.

2.3.1. Neste contexto, se faz necessário a aquisição dos seguintes produtos e especificações:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	<b>449724</b> - CARNE EM CUBOS DO TIPO PATINHO DESOSSADO, 3x3x3 congelada, contendo no máximo 02,5% (dois e meio) de gordura, embaladas à vácuo em pacotes de sacos plásticos resistentes, contendo no máximo 02 (dois) quilos cada e reembalados em caixas de papelão reforçado contendo no máximo 10 (dez) quilos cada. as embalagens devem estar íntegras (lacradas) e a carne deve apresentar textura firme, cor vermelha brilhante e odor característico. não deve apresentar exsudados na embalagem, nem superfície viscosa. na embalagem o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de	KG	<b>1.800</b>	31,94	57.492,00



	<p>fabricação, prazo de validade de acordo com o fabricante, nº do lote e carimbo do sif (serviço de inspeção federal) ou estadual (sisp). reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior. validade a vencer mínima de 6 meses contados a partir da data de entrega.</p>				
2	<p><b>447441</b> - CARNE BOVINA, PEÇA DO TIPO LAGARTO. desossado, padrão extra limpo, sem aparas, congelada, contendo no máximo 02,5% (dois e meio) de gordura, embaladas à vácuo em pacotes de sacos plásticos resistentes, contendo no máximo 03 (três) quilos cada e reembalados em caixas de papelão reforçado contendo no máximo 10 (dez) quilos cada. as embalagens devem estar íntegras (lacradas) e a carne deve apresentar textura firme, cor vermelha brilhante e odor característico. não deve apresentar exsudados na embalagem, nem superfície viscosa. na embalagem o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade de acordo com o fabricante, nº do lote e carimbo do sif (serviço de inspeção federal) ou estadual (sisp). reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior. validade a vencer mínima de 6 meses contados a partir da data de entrega.</p>	KG	<b>1.500</b>	26,37	39.555,00
3	<p><b>447446</b> - CARNE MOÍDA TIPO PATINHO DESOSSADO, padrão extra limpo, sem aparas, congelada, contendo no máximo 02,5% (dois e meio) de gordura, embaladas à vácuo em pacotes de sacos plásticos resistentes, contendo no máximo 02 (dois) quilos cada e reembalados em caixas de papelão reforçado contendo no máximo 10 (dez) quilos cada. as embalagens devem estar íntegras</p>	KG	<b>2.500</b>	30,43	76.075,00



	<p>(lacradas) e a carne deve apresentar textura firme, cor vermelha brilhante e odor característico. não deve apresentar exsudados na embalagem, nem superfície viscosa. na embalagem o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade de acordo com o fabricante, nº do lote e carimbo do sif (serviço de inspeção federal) ou estadual (sisp). reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior. validade a vencer mínima de 6 meses contados a partir da data de entrega.</p>				
4	<p><b>447487</b> - FÍGADO BOVINO, CONGELADO (ENTRE - 10°C E - 25°C), com aspecto próprio, firme, não pegajoso, isento de manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio. embalagem: sacos plásticos resistentes e atóxicos, contendo 1 a 2 quilos. as embalagens devem estar integras (lacradas), e a carne deve apresentar textura firme. não poderão apresentar cheiro desagradável, superfície viscosa, nem exsudados. na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de acordo com o fabricante, nº do lote e carimbo do SIF (serviço de inspeção federal) ou estadual (sisp). reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior. validade a vencer mínima de 6 meses contados a partir da data de entrega.</p>	KG	<b>100</b>	21,86	2.186,00
5	<p><b>448953</b> - FILÉ DE PEIXE TILÁPIA (<i>Oreochromis niloticus</i>) (sem espinha), congelado, filé com textura firme, odor característico agradável, sabor característico agradável, coloração rósea com pequeno filamento vermelho em sua face dorsal, congelamento tipo iqp, em saco de</p>	KG	<b>1.800</b>	46,13	83.034,00



	<p>polietileno atóxico com pedaços de 30 a 40g perfazendo um total com 01kg. na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de acordo com o fabricante, nº do lote e carimbo do sif (serviço de inspeção federal) ou estadual (sisp). reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior. validade a vencer mínima de 6 meses contados a partir da data de entrega.</p>				
6	<p><b>446393</b> - MANTEIGA COM SAL, embalagem de 500grs, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com 500g, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Validade de, no mínimo, 4 meses.</p>	POTES	<b>1.000</b>	19,77	19.770,00
7	<p><b>447450</b> - CARNE TIPO PATINHO EM BIFE DESOSSADO, padrão extra limpo, sem aparas, congelada, contendo no máximo 02,5% (dois e meio) de gordura, embaladas à vácuo em pacotes de sacos plásticos resistentes, contendo no máximo 02 (dois) quilos cada e reembalados em caixas de papelão reforçado contendo no máximo 10 (dez) quilos cada. as embalagens devem estar íntegras (lacradas) e a carne deve apresentar textura firme, cor vermelha brilhante e odor característico. não deve apresentar exsudados na embalagem, nem superfície viscosa. na embalagem o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade de acordo com o fabricante, nº do lote e carimbo do sif (serviço de inspeção federal) ou estadual (sisp). reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou</p>	KG	<b>1.000</b>	49,83	49.830,00



	isotérmicos e bem higienizados em seu interior. validade a vencer mínima de 6 meses contados a partir da data de entrega.				
--	---	--	--	--	--

### **3. Requisitantes**

- 3.1. Departamento de Educação.
- 3.2. Responsável Técnica: Thais Aparecida Ferreira da Silva;
- 3.2.1. Responsável pelo Departamento: Kelly Meire Jadach Jardim.

### **4. Descrição dos requisitos da aquisição/contratação**

- 4.1. As especificações dos itens encontram-se no Termo de Referência deste documento. Os itens solicitados deverão atender as exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle de qualidade industrial – ABNT, INMETRO e etc.; atentando-se, principalmente para as prescrições contidas no art. 39, VII, da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

### **5. Pesquisa de preços**

- 5.1. Com fulcro nas fontes de preços praticados nos âmbitos do Comprasnet, Bec, Licitações-e, Caixa Econômica Federal e outras plataformas de compras eletrônicas oficiais, bem como em levantamentos realizados de compras efetivadas por outros entes federados e, na ausência desses preços, com base em pesquisa realizada junto à fornecedores do ramo, constatamos os preços de mercado são aqueles inseridos no item 01 deste ETP.

### **6. Julgamento por item**

- 6.1. A jurisprudência vigente é que o critério de julgamento das licitações deve ser o de menor preço por item, podendo, com a devida motivação e justificativas técnicas necessárias, ser utilizado o critério de menor preço por lote/grupo ou até mesmo o maior desconto incidente sobre tabela referencial oficial.
- 6.2. Neste contexto, entendemos que o julgamento deve ser processado pelo critério de menor preço por item, eis que esse critério propicia maior competitividade e preserva a igualdade entre os licitantes.

### **7. Estimativa global da contratação**

- 7.1. Conforme consta nos itens 1, o preço estimado global desta aquisição/contratação é de R\$ 327.942,00 (trezentos e vinte e sete mil e novecentos e quarenta e dois reais).

### **8. Justificativa para o parcelamento ou não da solução**

- 8.1. Conforme acima aduzido, o parcelamento, ou seja, a entrega de um mesmo produto por vários fornecedores, não se mostra viável, em função da logística de distribuição e controle, que a Administração deve adotar.





- 8.2. Desta forma, os itens serão julgados por item, sendo vencedor responsável pela entrega da totalidade do quantitativo licitado, durante o prazo contratual, podendo ser a entrega única ou fracionada, desde com as necessidades da Prefeitura.

## 9. Resultados pretendidos

- 2.1. O direito à alimentação escolar a ser oferecido pelos governos federal, estaduais e municipais, o FNDE desenvolveu o PNAE como programa suplementar para ajudar estados e municípios a atender suas demandas com uma alimentação escolar de qualidade de acordo com cada faixa etária e carga horária presencial escolar. O presente estudo vem demonstrar que os itens listados no Termo de Referência são necessários não só para cumprir a legislação, mas acima de tudo tratar de aproximadamente 1.186 alunos da rede municipal e estadual de ensino, ofertando lhes uma alimentação de qualidade, buscando suprir as necessidades físicas trazendo resultados no desenvolvimento da aprendizagem. O município de Tuiuti possui 6 (seis) unidades de ensino, sendo, uma creche municipal, duas escolas infantil e fundamental em tempo integral, três escolas infantil e fundamental e uma escola ensino médio ensino integral. A futura licitação serve para efetivar o direito a esses educandos de receber alimentação adequada a sua faixa etária e carga horária referente ao período que se mantiverem nas unidades.

## 10. Fiscalização

- 10.1. A Administração designará fiscal para acompanhar a execução contratual, devendo o fornecedor atender suas solicitações.
- 10.2. A gestão do contrato ou da ata de registro de preços será também confiada à servidor formalmente designado.

## 11. Mapeamento de riscos

- 11.1. O mapeamento de riscos permite a identificação, avaliação e gerenciamento dos riscos que possam comprometer o sucesso da aquisição/contratação e gestão contratual. Para identificar o risco, define-se a probabilidade de ocorrências de eventos, os possíveis danos potenciais, possíveis ações preventivas e contingências, bem como identificação dos responsáveis por ação.
- 11.2. A tabela a seguir apresenta uma síntese dos riscos de planejamento e de gestão:

Risco	Probabilidade /impacto	Dano	Ação
Questionamentos excessivos no pregão	baixo	Legitimidade do edital	Atender a lei e dispor de regras claras, transparentes e atendam os princípios básicos
Licitação deserta	baixo	Licitação fracassada	Ampliar prazo legal de apresentação de proposta e não constar





			especificações desarrazoadas dos itens
Adjudicatário (vencedor) se recusa a firmar a ata ou contrato	Baixa/alto	Erro na proposta ou preço inexequível	Proceder avaliação dos preços ofertados, promovendo-se a desclassificação, após diligências, do fornecedor com preços nestas condições.
Incapacidade de a empresa vencedora executar o contrato	Baixo/alto	Erro na proposta, preço inexequível ou aumento de preços de mercados.	Idem anterior; facultar no edital a possibilidade de empresa contratada pleitear a recomposição, mediante apresentação de documentos comprobatórios das ocorrências.
Falência da empresa	Baixa/alto	Empresarial/Atraso no fornecimento do item.	Exigir garantias contratuais
Falta de produtos ou atraso entregas	Baixa/alto	Atraso no fornecimento do item.	Exigir garantias e verificar margem de segurança da quantidade em estoque do produto

**12. Declaração de Viabilidade**

12.1. A equipe de planejamento declara ser viável a solução ora empregada.

**13. Justificativa da viabilidade**

13.1. A equipe de planejamento declara viável a aquisição/contratação do objeto com base neste ETP, consoante disposições legais vigentes.

**14. Responsáveis**

14.1. Requisitante: Kelly Meire Jadach Jardim.

14.2. Departamento: Departamento de Educação.