



**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

**Processo Administrativo nº 059/2023**

**REGISTRAR OS MENORES PREÇOS PARA EVENTUAIS  
AQUISICÕES – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PÃES E FRIOS/  
PERECÍVEIS PARA MERENDA ESCOLAR**

Tuiuti/SP, 26 de junho de 2023



### HISTÓRICO DE REVISÕES

<b>Data</b>	<b>Versão</b>	<b>Descrição</b>	<b>Autor</b>
26-06-2023	1.0	Finalização da primeira versão do documento	D.E.



**Estudo Técnico Preliminar nº 16/2023**

**1. Informações Básicas**

1.1. Processo Administração nº 059/2023.

**2. Descrição da necessidade**

2.1. Registrar os menores preços para eventuais aquisições de gêneros alimentícios pães e frios/ perecíveis para merenda escolar e para fornecimento de café para os funcionários da Prefeitura de Tuiuti-SP.

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>460380 - PÃO TIPO FRANCÊS</b> – com adição de sal, 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. Pesando 50 gramas.	KG	6.000	17,14	102.840,00



2	<p><b>460402 - PÃO DE LEITE</b> – Pão tipo leite, contendo 50 gramas cada unidade. Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, leite, água, açúcar e sal. As características gerais do produto deverão atender a legislação sanitária vigente, sem sinais de mofo, ter aspecto, cor, sabor, cheiro e textura característicos de produto novo. Embalagem: transparente, incolor, resistente, termossoldado, contendo no máximo 01 (um) Kg de peso líquido, respeitando a legislação vigente.</p>	UNID.	80.000	2,02	161.600,00
3	<p><b>446636 - MUÇARELA FATIADA</b> - 1. DESCRIÇÃO: Produzida a partir de leite pasteurizado, cloreto de cálcio, fermento láctico, coalho bovino e cloreto de sódio (sal). Manipulada em condições higiênicas, com mínimo aceitável de gordura e sal e de bom paladar. A muçarela fatiada deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Devendo estar refrigerada e transportada à temperatura de 6° C a 10° C ou congelada. 2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. 3. Embalagem e peso: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, rotulada de acordo a legislação vigente com peso líquido de até 01kg. Fatias aproximadas de 20 gramas. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas com capacidade de até 10 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Nome e endereço do fabricante, constando obrigatoriamente registro no SIF, SISP ou SIM; Identificação completa do produto, constando inclusive a marca; data de fabricação, prazo de validade e prazo</p>	KG	2.000	51,96	103.920,00



	máximo para consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento.				
4	<p><b>447774 - PRESUNTO COZIDO FATIADO</b> 1. DESCRIÇÃO - Carne de pernil suíno cozida, fatiada e resfriado. Textura macia, suavemente temperada e coloração rosada. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. O presunto deverá ser preparado com carnes suínas em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição por carne bovina e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos. A porcentagem de água não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. O presunto fatiado deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Devendo estar refrigerado ou congelado. Ingredientes: carne suína, água, sal, proteína isolada de soja, açúcar, estabilizante polifosfato de sódio (espessante carragena (INS 407), antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621) e conservador nitrito de sódio (INS 250). 2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. 3. Embalagem e peso: A embalagem original deve ser a vácuo e saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 120 dias. Embalagem média 1 Kg, fatia com</p>	KG	1.500	35,28	52.920,00



	peso aproximado de 20 gramas. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Nome e endereço do fabricante, constando obrigatoriamente registro no SIF, SISP ou SIM; Identificação completa do produto, constando inclusive a marca; data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento.				
5	<b>216793 - REQUEIJÃO CREMOSO.</b> Requeijão cremoso tradicional, obtido por fusão de uma massa de coalhada dessorada e lavada obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite com adição de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil. Não deve ter adição de amido e gordura vegetal hidrogenada. Teor de sódio deve ser de no máximo 500 mg de sódio por 100 g de requeijão. O produto deverá ser produzido de acordo com a Portaria 359/97 e apresentar registro obrigatório no MAPA. Embalagem: Pote ou balde em polipropileno ou polietileno de alta densidade ou saco de polietileno resistente, termossoldado. Potes de 250g. Validade mínima: 04 meses a partir da data de entrega.	POTES	3.000	9,96	29.880,00

### 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 01,02,03,04 e 05 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, 2, 3, 4 e 5, o preço estimado global desta aquisição/contratação é de R\$ 451.160,00 (quatrocentos e cinquenta e um mil e cento e sessenta 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 Anexo 01 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:

<b>Risco</b>	<b>Probabilidade /impacto</b>	<b>Dano</b>	<b>Ação</b>
<b>Questionamentos excessivos no pregão</b>	<b>baixo</b>	<b>Legitimidade do edital</b>	<b>Atender a lei e dispor de regras claras, transparentes e atendam os princípios básicos</b>
<b>Licitação deserta</b>	<b>baixo</b>	<b>Licitação fracassada</b>	<b>Ampliar prazo legal de apresentação de proposta e não constar especificações desarrasadas dos itens</b>
<b>Adjudicatário (vencedor) se recusa a firmar a ata ou contrato</b>	<b>Baixa/alto</b>	<b>Erro na proposta ou preço inexecuível</b>	<b>Proceder avaliação dos preços ofertados, promovendo-se a desclassificação, após diligências, do fornecedor com preços nestas condições.</b>
<b>Incapacidade de a empresa vencedora executar o contrato</b>	<b>Baixo/alto</b>	<b>Erro na proposta, preço inexecuível ou aumento de preços de mercados.</b>	<b>Idem anterior; facultar no edital a possibilidade de empresa contratada</b>





			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.