



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Processo Administrativo nº 079/2023

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

Tuiuti/SP, 21 de agosto de 2023



HISTÓRICO DE REVISÕES

Data	Versão	Descrição	Autor
21-08-2023	1.0	Finalização da primeira versão do documento	D.E.



Estudo Técnico Preliminar nº 23/2023

1. Informações Básicas

1.1. Processo Administração nº 079/2023.

2. Descrição da necessidade

2.1. Registrar os menores preços para eventuais aquisições de gêneros alimentícios cárneos/ 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	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	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	449724	KG	1.800	31,51	56.718,00



	<p>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>					
2	<p>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:</p>	447441	KG	1.500	33,01	49.515,00



	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.					
3	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 (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.	447446	KG	2.500	29,89	74.725,00
4	FÍGADO BOVINO, CONGELADO (ENTRE - 10°C E -25°C), com aspecto próprio, firme, não pegajoso, isento de manchas	447487	KG	100	20,08	2.008,00



	<p>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>					
5	<p>FILE 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 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</p>	448953	KG	1.800	50,22	90.396,00



	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.					
6	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.	446393	POTES	1.000	24,95	24.950,00
7	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	447450	KG	1.000	39,91	39.910,00



	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.					
8	PÃO DE QUEIJO congelado, em embalagem dupla face originais de polietileno atóxico, pacote contendo aproximadamente 20 unid. com 50g, próprias para congelamento, constando informações da data de validade, peso, fornecedor e endereço, temperatura de estocagem e registro de inspeção sanitária	460494	KG	2.500	25,06	62.650,00

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 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\$ 400.872,00(quatrocentos mil e oitocentos e setenta 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.