

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

1 – INFORMAÇÕES BÁSICAS

Nº Processos Administrativos: 074/2024, 184/2024, 200/2024

Área Requisitante: Secretaria Municipal de Educação, Secretaria Municipal de Esportes, Secretaria Municipal de Assistência Social

Objeto a ser contratado: Carnes e Embutidos

2 - ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

O Plano Anual de Contratações do Município não foi elaborado para o ano 2024. Entretanto, ressaltamos que a contratação está alinhada com o Planejamento Estratégico do Município.

A despesa tem adequação orçamentária e financeira com a Lei Orçamentária Anual e compatibilidade com a Lei de Diretrizes Orçamentárias. Foram observadas, previamente, todas as prescrições constantes na Lei Municipal nº 2598/2023, bem como tendo em vista os preceitos legais dispostos no artigo 40 da Lei nº 14.133/2021.

3 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A alimentação constitui uma das necessidades fundamentais para o homem e além das implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos. A necessidade da presente contratação justifica-se para a manutenção de serviços e programas desenvolvidos Administração Pública por meio das Secretarias de Educação, Assistência Social e Esportes, como: Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), Serviço de Acolhimento Institucional em Residência Inclusiva e nutrição de atletas participantes de eventos e competições.

A Lei nº 11.947/09 possibilitou a transferência de recursos financeiros aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). O PNAE tem por objetivo: contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, melhorar a aprendizagem e o rendimento escolar. Além disso, visa também contribuir com a formação de hábitos alimentares saudáveis, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as necessidades nutricionais durante o período letivo.



De acordo com Art. 2º da Lei Municipal 2548/2023, a Residência Inclusiva constitui medida de proteção e atendimento das necessidades de jovens e adultos com deficiência, em situação de dependência, com vínculos familiares fragilizados ou rompidos e que não possuam condições de autossustentabilidade. O Serviço de Acolhimento Institucional em Residência Inclusiva, iniciou suas atividades em 20 de Fevereiro de 2024 e dentre as necessidades que visa atender, inclui a garantia de alimentação equilibrada e nutritiva aos acolhidos.

As políticas públicas desenvolvidas em âmbito federal, estadual e municipal propõe o esporte como elo de articulação com as áreas de educação, saúde e lazer promovendo ações que visam contribuir para o fortalecimento de valores humanos vivenciados no cotidiano, tais como: motivação, espírito de equipe, vontade de superar desafios, criatividade, solidariedade e comprometimento. A Secretaria Municipal de Esportes de João Monlevade realiza diversos eventos e competições oficiais e em parceria com outras entidades, com o intuito de desenvolver e fortalecer todos esses valores através do Esporte. Segundo a Diretriz da Sociedade Brasileira de Medicina do Esporte, estudos científicos vêm demonstrando que a performance e a saúde de atletas podem ser beneficiadas com a modificação dietética. A nutrição esportiva deve ser equilibrada para aumentar o desempenho do atleta e reduzir problemas como lesões, doenças, fadiga, disfunções hormonais e nutritivas.

A efetivação desta contratação emerge, portanto, da necessidade de garantir o preparo das refeições destinadas aos alunos matriculados na rede de ensino do município de João Monlevade, aos residentes da Residência Inclusiva e aos atletas participantes de eventos e competições, conforme DFD's nº: 074/2024, 179/2024 e 184/2024. Além de proporcionar uma alimentação de qualidade e nutrição adequada a todos os beneficiados, possibilitar condições de bom aproveitamento escolar, minimizar a evasão escolar, garantir segurança alimentar, aumentar a performance dos atletas e minimizar problemas que tangem de disfunções nutricionais.

4 – DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os produtos alimentícios a serem adquiridos para o alunado do PNAE devem atender ao disposto na legislação e regulamento de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, conforme Art. 40 da Resolução CD/FNDE Nº 6 de oito de maio de 2020. Além disso, a legislação do Programa define que as Entidades Executoras (EEx) façam relatórios de inspeção sanitária dos alimentos utilizados no PNAE, que deverão permanecer à disposição do FNDE por um prazo de cinco anos. Ressalta-se ainda, que cabe às EEx adotar medidas que garantam a aquisição, o transporte, a estocagem e o preparo/manuseio de alimentos com adequadas



condições higiênico-sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa. Todo o normativo do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) deve ser cumprido.

Os produtos destinados aos atletas e abrigados também devem obedecer todas normas aplicáveis ao objeto conforme Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA no que tange a produção, manipulação, armazenamento e transporte dos alimentos. O padrão de qualidade das carnes a serem adquiridas deve ser conforme a seguir:

- I. Todas as carnes devem ser congeladas e transportadas à temperatura de -12°C (doze graus centígrados negativos). Livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.
- II. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.
- III. Deverá ser manipulado em condições higiênicas.
- IV. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, ossos, cartilagem e aponevroses).

CARNE BOVINA: proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Características organolépticas: aspecto próprio da espécie, textura firme, não deve apresentar-se viscosa ao tato, cor vermelha brilhante, sem manchas esverdeadas, cheiro próprio, não deve apresentar cheiro desagradável, sabor próprio.

CARNE DE FRANGO: proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Características organolépticas: aspecto próprio da espécie, textura firme, não deve apresentar-se viscosa ao tato, cor rosada, sem manchas esverdeadas, cheiro próprio, não deve apresentar cheiro desagradável, sabor próprio. O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pelo Ministério da Agricultura - Instrução Normativa Nº 32, de 3 de dezembro de 2010.

CARNE SUÍNA: proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Características organolépticas: aspecto próprio da espécie, textura firme, não deve apresentar-se viscosa ao tato, cor rosada, sem manchas esverdeadas, cheiro próprio, não deve apresentar cheiro desagradável, sabor próprio.

CARNE MOÍDA DE ACÉM: Carne bovina de 2ª, congelada, moída, de acém. Deve possuir no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagens e ossos e com, no máximo, 3% de aponevroses. O produto deverá estar totalmente congelado, em pacotes com peso de 1 ou 2 kg, acondicionado em embalagens de polietileno transparentes, atóxicas, resistentes,

hermeticamente seladas. Só será adquirido o produto que apresente índice de água de, no máximo, 6% (seis por cento) do peso da embalagem. Prazo de validade mínimo: seis meses. UNIDADE: quilograma.

CUBOS 2 x 2 cm DE ACÉM: Carne bovina de 2ª, congelada, em cubos 2 x 2 cm, de acém. O produto deverá estar totalmente congelado, porcionado em cubos pequenos, de aproximadamente 2 x 2 centímetros. O produto deverá conter no máximo 5% de gordura e sebo, isenta de cartilagens, e conter no máximo 3% de aponevroses. Deverá estar totalmente congelado em pacotes com peso de 1 ou 2 kg, em embalagens de polietileno transparentes, atóxicas; resistentes; hermeticamente seladas. Só será adquirido o produto que apresente índice de água de, no máximo, 6% (seis por cento) do peso da embalagem. Prazo de validade mínimo: seis meses. UNIDADE: quilograma.

CARNE BOVINA MÚSCULO: Carne Bovina - tipo músculo traseiro, em cubos, resfriado, com no máximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios. Isentos de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Deve ser acondicionados em embalagens plásticas transparentes e atóxicas, em pacotes com peso de 1 ou 2 kg. Não deve conter pelancas, gorduras e osso. Deverá constar obrigatoriamente o registro pertinente de sua competência alimentícia. Só será adquirido o produto que apresente índice de água de, no máximo, 6% (seis por cento) do peso da embalagem. Prazo de validade mínimo: seis meses. UNIDADE: quilograma.

LINGUIÇA TOSCANA EM GOMOS: Linguiça tipo toscana congelada. Produto elaborado com carne suína fresca, temperada, sem pimenta, adicionado de condimentos, embutido e em envoltório natural, com amarrados em barbante. O produto deverá estar totalmente congelado, porcionado em gomos com aproximadamente 8 a 10 cm por unidade, em pacotes com peso entre 0,8 e 2 kg, acondicionada em embalagem plástica atóxica, à vácuo e por peça individual. Só será adquirido o produto que apresente índice de água de, no máximo, 6% (seis por cento) do peso da embalagem. Prazo de validade mínimo: seis meses. UNIDADE: quilograma.

PERNIL SUÍNO EM ISCAS: Carne suína, congelada, em iscas de até 5cm de pernil. O produto deverá estar totalmente congelado, porcionado em iscas pequenas, de aproximadamente 5cm, em pacotes de polietileno transparente, atóxicos, resistentes, hermeticamente selados, com peso de 1 ou 2 kg. Deverá conter no máximo 5% de gordura e sebo, isenta de cartilagens, e conter no máximo 3% de aponevroses. Só será adquirido o produto que apresente índice de água de, no máximo, 6% (seis por cento) do peso da embalagem. Prazo de validade mínimo: seis meses. UNIDADE: quilograma.



FILÉ DE PEITO DE FRANGO FATIADO: Filé de peito de frango fatiado, estado de conservação congelado, processamento sem pele, sem osso e sem tempero. Embalado em embalagem resistente, transparente, atóxica, contendo 1 kg, com selo de inspeção do órgão competente, validade mínima de 06 (seis) meses, a contar no ato da entrega. O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pelo Ministério da Agricultura Instrução Normativa Nº 9, de 4 de maio de 2010. UNIDADE: quilograma.

COXA E SOBRECOXA DE FRANGO – Coxa e Sobrecoxa de frango congelada, de primeira qualidade, com pele e com osso. Aspecto próprio da espécie, não amolecido e nem pegajoso. O produto deverá estar totalmente congelado, com peso médio da unidade de 90 gramas, empacotes em embalagens transparentes, atóxicas com peso de 1 ou 2 kg. O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pelo Ministério da Agricultura Instrução Normativa Nº 9, de 4 de maio de 2010. Prazo de validade mínimo: seis meses. UNIDADE: quilograma

SALSICHA HOT DOG: Salsicha tipo hot dog resfriada. Produto de emulsão de carnes bovina e suína, carnes mecanicamente de ave, água, proteína de soja, fécula de mandioca, adicionado de condimentos e conservantes, de cor vermelho-rosada, sem manchas esverdeadas. O produto deverá estar totalmente resfriado, porcionado em forma de gomos alongados, cozido. Tamanho aproximado de 10 a 12 cm por unidade, em pacotes com peso de 1 a 4 kg. Prazo de validade mínimo: quatro meses. UNIDADE: quilograma.

PEIXE FILÉ DE TILÁPIA: Carne de peixe, de primeira qualidade, tipo filé de Tilápia, deve apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor e coloração característicos da espécie. O glacemento, não poderá exceder o limite máximo de 12% (degelo), conforme IN 21/2017 - MAPA. Deve ter corte reto e ser sem cabeça, vísceras, escamas ou nadadeiras. Não deve apresentar mutilações ou deformações. Deverá estar totalmente congelado em pacotes com peso de 1kg, em embalagens de polietileno transparentes, atóxicas; resistentes; hermeticamente seladas. Prazo de validade mínimo: doze meses. UNIDADE: quilograma.

Os produtos contratados devem estar de acordo com critérios de sustentabilidade e responsabilidade social aplicáveis ao objeto. As embalagens e o acondicionamento devem obedecer as normas ambientais, sendo preferencialmente biodegradáveis ou recicláveis, de forma a minimizar os impactos ambientais. Todos os produtos deverão ser dispostos em embalagens secundárias, sendo elas, caixas de papelão reforçadas, impermeabilizadas internamente e lacradas com cintas de nylon. Contendo em seu rótulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso, suas condições deverão estar de acordo com a Normatização da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), constando obrigatoriamente registro no SIF

ou IMA. Deverão seguir as especificações de rotulagem de acordo com a Legislação Federal Específica.

Os objetos contratados devem ser transportados em veículos refrigerados, providos de termômetro adequado, temperatura ideal, assegurando a integridade e a qualidade sanitária. O pedido será feito com no mínimo 7 (sete) dias de antecedência e a entrega deverá ocorrer da seguinte forma:

- Secretaria de Educação: as entregas serão semanais, diretamente nas unidades de ensino, conforme cronograma a ser definido.
- Secretaria de Esportes: a entrega será realizada conforme a execução dos eventos esportivos, sendo a empresa avisada com 7 dias de antecedência. É necessário flexibilidade no calendário de entregas devido a possibilidade de alterações no calendário esportivo, para garantir que os atletas sejam sempre atendidos.
- Secretaria de Assistência Social: as entregas serão quinzenais, diretamente na Residência Inclusiva, conforme cronograma a ser definido.

Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 2 (dois) dias, pelos(as) responsáveis pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste documento. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste documento, devendo ser substituídos no prazo de 1 (um) dia, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato

O fornecedor contratado deverá apresentar toda a documentação que ateste sua capacidade técnica e operacional, bem como todas as certificações que atestem a qualidade e procedência do produto. Além disso, deverá manter transparência em todo o processo de fornecimento, com rastreabilidade dos alimentos.

5 - LEVANTAMENTO DO MERCADO

O levantamento de mercado consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar. Após a verificação do objeto demandado e dos requisitos da contratação, a equipe de planejamento realizou o levantamento de mercado e identificou as seguintes características:

- I- O objeto demandado possui contratações similares feitas por outros órgãos e entidades públicas, ou seja, não se trata de demanda exclusiva ou estranha para o mercado;



II- Em razão da baixa complexidade do objeto demandado não será necessário a realização de audiência e/ou consulta pública, junto ao mercado para coleta de contribuições;

III- Não se aplica a hipótese de locação dos bens demandados;

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

V- 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. Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa.

VI- A aquisição dos alimentos objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas

VII- Verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos alimentos a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento

6 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

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. 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 para os alunos e beneficiários dos programas e serviços implantados no município de João Monlevade, 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 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 possibilidade de haver ampliação da demanda dos produtos a serem adquiridos, necessidade de entregas parceladas por se tratar de gêneros perecíveis, bem



como possibilita que outros órgãos interessados participem do referido certame. Desta forma, o presente processo se enquadra nos incisos I, II e III do Art. 3º do Decreto 7.892/2013, que rezam que: Art. 3º O Sistema de Registro de Preços poderá ser adotado nas seguintes hipóteses:

I - quando, pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações frequentes;

II - quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida ou em regime de tarefa;

III - quando for conveniente a aquisição de bens ou a contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade, ou a programas de governo.

Todos os demais elementos necessários ao atendimento à demanda estarão dispostos no Termo de Referência, entre eles as obrigações e responsabilidades da contratada e demais especificidades do objeto.

7- ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

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

- Demanda dos alimentos a serem fornecidos para um período de 12 meses;
- Previsão do número total de discentes, residentes e atletas;
- Série histórica de consumo (Secretaria de Educação).

Item	Especificação	Unidade de Medida	Quantidade
01	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: ACÉM, APRESENTAÇÃO: MOÍDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	QUILO	6585
02	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: ACÉM, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM CUBOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	QUILO	5566



03	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE:MÚSCULO TRASEIRO, APRESENTAÇÃO:CORTADA EM CUBOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:RESFRIADO(A)	QUILO	120
04	EMBUTIDO, TIPO: LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA, TAMANHO: GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO: FRESCA, SABOR: TEMPERADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	QUILO	4077
05	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE: PERNIL, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM TIRAS, PROCESSAMENTO: SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	QUILO	6497
06	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL:FRANGO, TIPO CORTE:FILÉ DE PEITO, APRESENTAÇÃO:FATIADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO(A), PROCESSAMENTO:SEM PELE, SEM OSSO	QUILO	5636
07	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: COXA E SOBRECOXA, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A), PROCESSAMENTO: COM PELE, COM OSSO	QUILO	240
08	EMBUTIDO, TIPO:SALSICHA HOT DOG, TIPO PREPARAÇÃO:COZIDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:RESFRIADO(A)	QUILO	857
09	PEIXE IN NATURA VARIEDADE: TILÁPIA, TIPO CORTE: FILÉ, APRESENTAÇÃO: SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A)	QUILO	60

8- ESTIMATIVA DE VALORES

Os valores unitários constantes neste ETP considerou os preços apresentados nos DFD que, à época da elaboração dos mesmos, utilizou como parâmetro os preços praticados no mercado local e disponibilizados pelas redes de supermercado em sites da internet, de domínio público.



Item	Especificação	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Unitário (R\$)	Total (R\$)
01	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: ACÉM, APRESENTAÇÃO: MOÍDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	QUILO	6585	21,27	140.062,95
02	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: ACÉM, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM CUBOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	QUILO	5566	22,97	127.851,02
03	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE:MÚSCULO TRASEIRO, APRESENTAÇÃO:CORTADA EM CUBOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:RESFRIADO(A)	QUILO	120	35,90	4.308,00
04	EMBUTIDO, TIPO: LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA, TAMANHO: GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO: FRESCA, SABOR: TEMPERADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	QUILO	4077	14,68	59.850,36
05	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE: PERNIL, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM TIRAS, PROCESSAMENTO: SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	QUILO	6497	14,46	93.946,52
06	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL:FRANGO, TIPO CORTE:FILÉ DE PEITO, APRESENTAÇÃO:FATIADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO(A), PROCESSAMENTO:SEM PELE, SEM OSSO	QUILO	5636	16,65	93.839,40
07	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: COXA E SOBRECORA, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A), PROCESSAMENTO: COM PELE, COM OSSO	QUILO	240	15,99	3.837,60
08	EMBUTIDO, TIPO:SALSICHA HOT DOG, TIPO PREPARAÇÃO:COZIDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:RESFRIADO(A)	QUILO	857	8,65	7.413,05



09	PEIXE IN NATURA VARIEDADE: TILÁPIA, TIPO CORTE: FILÉ, APRESENTAÇÃO: SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A)	QUILO	60	52,90	3.174,00
----	---	-------	----	-------	----------

O valor estimado para a solução prevista é R\$534.282,90.

9 - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do art. 40 da Lei n.º 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. Considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada.

10 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda

11 – RESULTADOS PRETENDIDOS

Dentre os benefícios pretendidos com a presente aquisição cita-se:

- Fornecimento de refeições para os alunos da rede municipal de ensino, atendendo as exigências do Programa Nacional de Alimentação Escolar;
- Fornecimento de refeições para os moradores da Residência Inclusiva e atletas participantes de competições e eventos;
- Manter o estoque de alimentos sob controle, fazendo o ressuprimento em tempo suficiente, conforme cronograma da Administração Pública;
- Atender a necessidade de uma alimentação nutricionalmente adequada para a comunidade atendida;
- Contribuir para o rendimento cognitivo dos alunos durante o processo de aprendizagem;
- Evitar a evasão escolar;
- Aumentar a performance dos atletas além de garantir suprimento energético e nutricional adequado durante as competições e eventos;

- Garantir refeições diárias que atendam além das necessidades nutricionais as necessidades sociais, dos acolhidos da Residência Inclusiva.

A presente contratação almeja a aquisição de produtos que atendam além dos requisitos técnicos/específicos solicitados, requisitos como: economicidade, eficácia, eficiência e melhor aproveitamento dos recursos materiais e/ou financeiros da administração pública.

12- PROVIDÊNCIAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Elaboração de cardápio para que sejam confeccionadas as refeições de acordo com as indicações nutricionais repassadas pela nutricionista do Município. Considerar a necessidade de capacitação de servidores lotados nas Unidades de Alimentação e Nutrição no que se refere a higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos, conforme o item 4.6.7 da Resolução ANVISA nº 216/2004, possibilitando desta forma, o uso adequado dos alimentos no preparo da alimentação.

13- POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS

Os bens deverão ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem que utilizem materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento. Consoante com o Art. 5º da IN SLTI/MPOG Nº 01/2010:

I – que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;

II – que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

III – que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento; e

IV – que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

A comprovação do disposto poderá ser feita mediante apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada, ou por qualquer outro meio de prova que ateste que o bem fornecido cumpre com as exigências do edital.



Em suma, ao examinar a natureza dos itens que ora se pretende adquirir, se faz necessário que a licitante atenda aos critérios e políticas de sustentabilidade, bem-estar animal e legislação ambiental que lhe compete além do descarte responsável pelos consumidores dos produtos.

14- DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Com base no estudo apresentado e considerando a essencialidade da demanda, a solução descrita se mostra tecnicamente viável e fundamentadamente necessária.

Esta comissão de planejamento **DECLARA VIÁVEL** esta contratação.

16- RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO ETP

João Monlevade, 15 de Abril de 2024.

Noeme das Graças Dias

Nutricionista - Mat: 7959

Ana Cláudia Basílio Araújo

Agente de Planejamento - Mat: 12140

Jéssica Martins de Oliveira

Agente de Planejamento - Mat:12609

Geisiane de Lourdes Almeida

Agente de Planejamento - Mat: 11675

Thainara Fernanda Da Silva

Agente de Planejamento - Mat:13182



Wellington Caetano Da Silva

Agente de Planejamento - Mat: 11661



ANÁLISE DE RISCO

OBJETO

Aquisição de Carnes e Embutidos em atendimento a Secretaria Municipal de Educação, Secretaria Municipal de Esportes e Secretaria Municipal de Assistência Social, nos termos na Lei nº 14.133/2021.

ETAPA DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO

RISCO 1	PROBABILIDADE	IMPACTO	DANO
Aquisição com preço acima da média do mercado	<input checked="" type="checkbox"/> Baixa <input type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta	<input type="checkbox"/> Baixo <input type="checkbox"/> Médio <input checked="" type="checkbox"/> Alto	Dano ao erário.

AÇÃO	DESCRIÇÃO	RESPONSÁVEL
PREVENTIVA	<ul style="list-style-type: none">• Pesquisa de preço com de acordo com a IN nº 73 de 05 de agosto de 2020 da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia, em seu art. 5º, inciso III e IV e artigo 23º da Lei 14.133 de 01 de Abril de 2021.	Área Requisitante e Equipe de Planejamento, com o apoio do Setor de Licitações
CONTINGENCIAL	<ul style="list-style-type: none">• Revalidar a pesquisa de mercado.• Cancelar ou revogar a licitação e republicar o edital	Equipe de Planejamento e Agente de Contratação



RISCO 2	PROBABILIDADE	IMPACTO	DANO
Não entrega do produto por parte da empresa contratada.	<input type="checkbox"/> Baixa <input checked="" type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta	<input type="checkbox"/> Baixa <input checked="" type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta	

AÇÃO	DESCRIÇÃO	RESPONSÁVEL
PREVENTIVA	<ul style="list-style-type: none">• Sempre submeter o Processo à análise da Procuradoria Jurídica, a fim de verificar a existência de irregularidades;• Verificar o teor de impugnações e recursos em contratações similares.	Equipe de Planejamento e Agente de Contratação
CONTINGENCIAL	<ul style="list-style-type: none">• Suspende o processo licitatório;• Readequar o Edital com a retirada das causas de obstrução do processo;• Republicar o Edital.	Agente de Contratação



RESPONSÁVEIS

Jéssica Martins de Oliveira

Thainara Fernanda da Silva

Wellington Caetano da Silva

Geisiane de Lourdes Almeida

Ana Cláudia Basílio Araújo

Noeme das Graças Dias

DATA DE ELABORAÇÃO DO DOCUMENTO: 15/04/2024