

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E TURISMO

1. Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público:

O presente Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo analisar a necessidade, viabilidade e justificativa para a contratação de carne de cordeiro destinada à alimentação escolar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), regulado pela Lei nº 11.947/2009 e Resolução CD/FNDE nº 6/2020 (e alterações).

A inclusão da carne de cordeiro na merenda contribui para a diversificação proteica de alto valor biológico, ferro, zinco e vitaminas do complexo B, contribuindo para o desenvolvimento físico, cognitivo e nutricional dos estudantes e promoção de hábitos alimentares saudáveis. Além dos benefícios nutricionais, a contratação poderá fomentar a cadeia produtiva regional da ovinocultura e incentivar produtores locais, promovendo desenvolvimento econômico regional.

2. Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração:

Atualmente o município de Iomerê não possui Plano Anual de Contratações.

3. Requisitos da Contratação:

Itens: Carne de cordeiro moída de 1ª qualidade, refrigerada e Carne de cordeiro em iscas, refrigeradas.

Características:

Animal jovem (idade máxima recomendada 7-12 meses).

Cor, odor e sabor próprios (sem manchas esverdeadas, amolecimento ou odor estranho).

Livre de ossos, nervos e gordura em excesso.

Refrigerada (0°C a 7°C).

Embalagem adequada, com identificação clara (data de abate, validade, lote, selo de inspeção).

Atender normas do SIF/SISBI ou equivalentes e boas práticas de fabricação (RDC ANVISA 216/2004).

4. Estimativas das quantidades para a contratação, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala:

As quantidades foram estimadas pela Nutricionista responsável com base em: número de alunos e dias letivos. Frequência no cardápio e consumo médio per capita de carne.

Quantidade Estimada:

Carne de Cordeiro Moída: 120Kg

Carne de cordeiro Picada: 120Kg

5. Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar:

Outras demandas de proteína animal já estão em uso pela alimentação escolar. A carne de cordeiro vem contribuir para a diversificação proteica e valorização da produção local.

6. Estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a Administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação:

Os valores foram extraídos de Banco de Preços Público, priorizando contratações similares realizadas pela Administração Pública nos últimos 6 meses.

Item	Especificação	Unidade de medida	Quantidade	Valor unitário	Valor total
1	Carne de Cordeiro Moída de 1ª qualidade - refrigerada	Kg	120	R\$ 55,67	R\$ 6.680,40
2	Carne de Cordeiro em iscas de 1ª qualidade - refrigerada	Kg	120	R\$ 61,95	R\$ 7.434,00
	TOTAL				R\$ 14.114,40

7. Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso:

A solução consiste na contratação de empresa especializada para fornecimento parcelado de carne de cordeiro destinada à alimentação escolar.

O fornecimento deverá assegurar:

- Qualidade sanitária;
- Conservação adequada;
- Regularidade nas entregas;
- Atendimento às especificações técnicas e nutricionais.

8. Justificativas para o parcelamento ou não da contratação:

A contratação será realizada de forma parcelada considerando:

Necessidade de abastecimento contínuo, garantia de frescor e qualidade, otimização do armazenamento e redução de perdas e desperdícios.

9. Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis:

Com a presente contratação, pretende-se garantir uma alimentação escolar adequada e de qualidade aos alunos da rede municipal de ensino, atendendo às exigências nutricionais estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Busca-se também diversificar o cardápio nutricional ofertado nas unidades escolares, promovendo maior variedade alimentar e contribuindo para a segurança alimentar dos estudantes. Além disso, a contratação visa incentivar a economia local e regional, fortalecendo a cadeia produtiva da ovinocultura e estimulando a participação de fornecedores e produtores locais no fornecimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar.

10. Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual:

A Administração deverá adotar as providências necessárias para a efetivação da contratação, incluindo a elaboração do Termo de Referência, a definição do cronograma de entregas e a designação de fiscal responsável pelo acompanhamento e fiscalização contratual. Também deverá promover a orientação e capacitação dos servidores encarregados do recebimento, armazenamento e controle dos produtos, garantindo o adequado acondicionamento e a manutenção da qualidade sanitária dos alimentos fornecidos.

11. Contratações correlatas e/ou interdependentes:

Na solução apresentada, relaciona-se com a aquisição de demais gêneros alimentícios.

12. Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável:

Os principais impactos ambientais identificados na presente contratação estão relacionados à geração de resíduos provenientes das embalagens utilizadas, ao consumo de energia elétrica necessária para a refrigeração e conservação dos produtos, bem como às emissões decorrentes do transporte durante as entregas.

Como medidas mitigadoras, deverão ser priorizadas embalagens recicláveis ou ambientalmente adequadas, além do planejamento logístico das entregas para redução de deslocamentos e otimização do transporte. Também deverá ser observada a destinação correta dos resíduos gerados, em conformidade com as normas ambientais vigentes.

13. Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina:

Considerando a necessidade apresentada, a solução proposta atende ao interesse público e às necessidades da alimentação escolar municipal.

14. Documentos anexos ao ETP:

- ✓ Anexo 1 – formulário de pesquisa de preço;
- ✓ Anexo 2 – Termo de Referência;

Assinatura do responsável pela elaboração do ETP