

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

Descrição: Aquisição de 20.000 kg (vinte mil) peixes, congelados, tipo corvina, para distribuição as famílias em situação de risco e vulnerabilidade social do município de Paudalho-PE amparada na Lei Municipal nº 773/2017 e o levantamento dos elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência, com todas as etapas previstas na Legislação vigente.

Os normativos analisados que nortearam este estudo para os serviços a serem contratados são:

- Constituição Federal de 1988;
- LOAS – Lei nº 8.742/1993;
- Lei Municipal nº 773/2017;

2. RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DESTA ETP

Servidor(a):

Elidiani Rodrigues da Silva
Coordenadora de Benefícios Eventuais

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Descrição da necessidade da contratação:

3.1. A aquisição deste objeto justifica-se face ao interesse público de proceder-se a distribuição realizada pela Secretaria de Ação Social, adstritas ao município de Paudalho, conforme condições e especificações contidas na Lei Municipal Nº 773/2017, a qual trata de Benefícios Eventuais, objetivando assim, a continuidade ao serviço público relevantes de assistência as vulnerabilidades das pessoas / famílias deste município, as quais, comprovadamente, se encontram em situação de necessidade, conforme avaliação realizada por profissionais da equipe técnica do CRAS - Centro de Referência de Assistência Social, em conformidade com a Lei Orgânica da Assistência Social – LOAS.

3.2. O município de Paudalho /PE no mês de janeiro do corrente ano possui 19.445 famílias cadastrada no programa Bolsa Família, com 11.988 pessoas beneficiadas.

3.3. A meta estabelecida pelo Programa do Peixe do município de Paudalho/PE é distribuir gratuitamente peixes no período da Semana Santa para beneficiar **10.000** famílias carentes em situação risco e vulnerabilidade social.

4. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual:

4.1. O objeto em análise faz parte dos Benefícios Eventuais planejados no Plano Municipal da Assistência Social e Lei nº 773/2017 Programa do Peixe.

4.2. O Município de Paudalho não elaborou o seu Plano de Contratação Anual.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Descrição dos requisitos necessários:

5.1. Os produtos deverão ser entregues da seguinte forma:

5.1.1. Os produtos deverão ser entregues em caixas de papelão resistentes, não podendo haver produtos que não estejam adequados para o consumo humano, sob pena de devolução de todos os produtos no empenho, entregue à empresa contratada;

5.1.2. Não serão aceitas ofertas de produtos em embalagens ou condições diferentes das solicitadas;

5.1.3. Os produtos deverão apresentar nas embalagens sua composição nutricional e prazo de validade, que seja de no mínimo 06 (seis meses), após a data da entrega;

5.1.4. A entrega dos peixes deverá ser feita de forma integral, conforme solicitação da **Secretaria Municipal de Assistência Social e de acordo com o cronograma de entrega: 31/03/2026 e 01/04/2026, devendo CHEGAR NO LOCAL COM 01 (UM) DIA DE ANTECEDÊNCIA, OU SEJA, EM 30/03/2026.**

5.1.5. Os itens licitados terão que estar dentro das normas de legislação vigente de qualidade/técnica; Relativamente ao disposto no presente tópico, aplicam-se, as disposições da Lei nº 8.078 de 11/09/90 12. de Defesa do Consumidor.

5.1.6. A contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;

5.1.7. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

5.1.8. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação

5.2. Os Produtos deverão ser entregues nas seguintes especificações:

a) Os Produtos deverão ser entregues em temperatura de até - 18° C;

b) Os Produtos deverão ter aspecto firme e cor característica;

c) A embalagem secundária deverá ser reforçada, lacrada com rótulo indicando data de congelamento e de validade, registro no órgão competente em caixas de no máximo 20 kg;

d) O quantitativo total de peixe licitado deverá ser transportado e acondicionado em condições adequadas de higienização e conservação até o local definido pela contratante.

e) O responsável pela entrega deverá apresentar-se de acordo com as exigências básicas preconizadas pela ANVISA (RDC 216) para todo e qualquer manipulador de alimentos a fim de garantir a qualidade microbiológica do produto alimentício em questão.

5.3 Das condições do veículo para o transporte do peixe:

a) O veículo utilizado para o transporte dos peixes deverá ser tipo baú fechado dotado de sistema de refrigeração adequadamente ajustado para a manutenção da qualidade do alimento transportado, bem como encontrar-se em ótimas condições de limpeza e

conservação;

b) A cabine do condutor deverá estar isolada da parte que acondiciona o peixe;

c) O veículo não poderá estar transportando outros tipos de produtos a não ser o peixe contratado;

d) Deverão ser utilizados materiais para proteção e fixação de carga que não constituam fonte de contaminação ou dano para o alimento;

e) As caixas contendo os peixes devem estar sobre pallets de polietileno devidamente higienizados;

f) Os Produtos serão conferidas e pesadas no local de recebimento, sendo que os produtos que não atenderem às especificações e critérios técnicos serão devolvidas com ônus para o fornecedor e deverão ser repostas em no máximo 04 (quatro) horas. O não cumprimento deste prazo submete o fornecedor às penalidades previstas em edital. (O caminhão frigorífico é de responsabilidade do Contratado);

g) No caso de devolução do Produto a nota fiscal ficará retida até a substituição do produto que deverão ser repostos em no máximo 4 horas. O não cumprimento deste prazo submete o fornecedor às penalidade previstas em edital;

h) As embalagens e as rotulagens deverão estar de acordo com a Instrução Normativa SARC/ ANVISA / INMETRO nº 009 de 12/11/02;

5.4 A Contratante poderá rejeitar, no todo ou em parte, o(s) fornecimento(s) executado(s) em desacordo com as especificações e condições deste Estudo Técnico, do Edital e do Contrato.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Estimativa das quantidades a serem contratadas:

6.1. De acordo com levantamento realizado pela Secretaria de Ação Social e Trabalho, o número de famílias beneficiadas no último ano, pela Secretária de Ação Social através dos CRAS- Centro de Referência de Assistência Social.

6.2. O objeto pretendida será em Item Único, para atender as demandas da Secretaria Municipal de Ação Social e Trabalho, para atendimento aos usuários de sua jurisdição, conforme discriminado abaixo:

ITEM	OBJETO	QUANTIDADE ESTIMADA
01	PESCADO TIPO CORVINA: Peixe corvina congelado, inteiro com vísceras, pele e cabeça, pesando entre 800g a 1.200 g por unidade, livre de manchas, parasitas e fungos, acondicionados em saco plástico transparente, embalado em caixa de papelão, reforçado com rótulo contendo informações de data de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério de Agricultura, dipoa nº304, de 22 de abril de 1998 e da resolução da ANVISA N°105 de 19 de maio de 1999. Instrução Normativa MAPA nº 21, de 31 de maio de 2017 As embalagens que acondicionam o produto devem ser resistentes á umidade e a incidência de luz, com alta barreira ao oxigênio e ao vapor d'agua, resistência mecânica, mantida sob temperatura de - 18°. Obs.: Os custos com transporte e acondicionamento em condições adequadas de higienização e conservação até o local definido pelo o contratante serão por conta	20.000

	da contratada. Os produtos jamais poderão ser descongelados e recongelados	
--	--	--

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO

7.1. A existência de várias empresas no ramo de mercado, assim como a prática comum da atividade, caracteriza que se trata de serviço comum que não possui restrição no mercado.

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

8.1. O levantamento dos preços foi pesquisado junto ao **Banco de Preço**.

8.2. Estima-se o valor total a ser utilizado para a pretensa contratação em **R\$ 339.600,00 (Trezentos e trinta e nove mil, e seiscentos reais)**, conforme planilha abaixo:

ITEM	OBJETO	QUANTIDADE ESTIMADA	UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	PESCADO TIPO CORVINA: Peixe corvina congelado, inteiro com vísceras, pele e cabeça, pesando entre 800g a 1.200 g por unidade, livre de manchas, parasitas e fungos, acondicionados em saco plástico transparente, embalado em caixa de papelão, reforçado com rótulo contendo informações de data de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério de Agricultura, dipoa nº304, de 22 de abril de 1998 e da resolução da ANVISA N°105 de 19 de maio de 1999. Instrução Normativa MAPA nº 21, de 31 de maio de 2017 As embalagens que acondicionam o produto devem ser resistentes à umidade e a incidência de luz, com alta barreira ao oxigênio e ao vapor d'água, resistência mecânica, mantida sob temperatura de -18°. Obs.: Os custos com transporte e acondicionamento em condições adequadas de higienização e conservação	20.000	KG	R\$ 16,98	R\$ 339.600,00

	até o local definido pelo o contratante serão por conta da contratada. Os produtos jamais poderão ser descongelados e recongelados				
--	--	--	--	--	--

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Descrição da Solução com um todo:

9.1 É Ofertar a população que se enquadra em situação de risco e vulnerabilidade social com a entrega de 20.000 kg de peixes, suprimindo a medida do possível o consumo de um alimento saudável, nutritivo e tradicional na mesa das 10.000 famílias no período da Semana Santa.

9.2 Resultado pretendido com a contratação é atender as famílias de baixa renda em situação de vulnerabilidade social no município de Paudalho.

9.3 Espera-se que a solução escolhida garanta uma contratação econômica do ponto de vista financeiro e eficiente em todos os aspectos, notadamente naqueles relacionados a preço, qualidade e recebimento da mercadoria.

10. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

10.1. Como justificativa para a contratação observa-se que, para atendimento da necessidade, foi constituído com apenas um item, com um valor global estimado, e entrega integral do produto. Neste sentido, do ponto de vista de gestão e da execução do contrato, identifica-se que a disponibilização em um item provê mais eficiência na efetividade da execução. Considerando o fato de que um único item pode parecer frustração do caráter competitivo da licitação, esta Administração esclarece e justifica suas razões para promover a adjudicação em um único item.

11. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Demonstrativo dos Resultados Pretendidos:

11.1 Por meio dessa contratação, a Secretaria de Assistência Social pretende atender a Lei nº 773/2017. A qual dispõe sobre critérios de concessão de Benefícios Eventuais.

11.2. Ofertar e valorizar a população que se enquadra em situação de risco e vulnerabilidade social com a entrega de 20.000 kg de peixes, suprimindo a medida do possível o consumo de um alimento saudável, nutritivo e tradicional na mesa das 10.000 famílias no período da Semana Santa.

12. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

12.1 Não se vislumbra necessidades de tomada de providências de adequações para a solução ser contratada e o serviço prestado.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não se verifica contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda

14. IMPACTOS AMBIENTAIS

14.1. Dada a natureza do objeto que se pretende adquirir, não se verifica impactos ambientais relevantes, sendo necessário tão somente que a licitante atenda aos critérios dos órgãos fiscalizadores quanto à sua atividade.

15. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Viabilidade da Contratação:

15.1. Considerando o estudo acima disposto, os quais evidenciaram que a contratação descrita no item 1. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida.

Paudalho, 05 de Fevereiro de 2026.

Elidiani Rodrigues da Silva
Coordenadora de Benefícios Eventuais