ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1-IDENTIFICAÇÃO DO PROCESSO E SOLICITANTE

1.1.Número do processo: n° 597/2026

1.1.2. **Área solicitante:** Secretaria Municipal de Educação e Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Cidadania.

Equipe de Planejamento da Contratação: Gestor do contrato fica indicada a servidora Maria da Conceição Pinheiro, matrícula nº 47490, fiscal do contrato a servidora Maria Aparecida de Almeida Dias, matrícula nº 044476 e como fiscal técnico a nutricionista Priscila Pena Camargo CRN-9/6097

2.-DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. Os gêneros alimentícios perecíveis, especificamente carnes, objeto da presente contratação, caracterizam-se como bens comuns, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da **Lei Federal nº 14.133/2021**, considerando que possuem padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado. Tratam-se de produtos amplamente comercializados, cujas características podem ser descritas de forma clara, precisa e suficiente, tais como tipo de produto, cortes, condições de armazenamento, características sanitárias, prazo de validade e demais requisitos necessários ao adequado fornecimento. Dessa forma, não há necessidade de avaliação técnica especializada ou desenvolvimento de solução específica, sendo possível estabelecer critérios objetivos para a escolha da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, em observância aos princípios e normas previstos na legislação vigente.

2.2 A necessidade se dá devido aos assistidos pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Cidadania e aos estudantes regularmente matriculados na rede de ensino, sob a responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação. O fornecimento de alimentação nutricionalmente adequada, com aporte suficiente de proteína animal que garanta a manutenção e promoção de suas saúdes físicas e mentais.

2.3 Ademais, a Lei n° 8.069/90, em seu Art. 4°, determina que é dever do poder público assegurar com absoluta prioridade a efetivação dos direitos da criança e do adolescente, entre outros, à alimentação, inclusive a "destinação privilegiada de recursos públicos nas áreas relacionadas com a proteção à infância e à juventude".

2.4. Lei nº 11.947/2009 Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica.

2.5 A aquisição de carnes se faz necessária para cumprir a Resolução no 06, de 08 de maio de 2020, atendendo aos alunos matriculados nas Creches Municipais, APAE, Escolas Infantis e Escolas do Ensino Fundamental com refeições da alimentação escolar, durante um ano letivo, considerando o calendário letivo oficial da Secretaria Municipal de Educação. Ainda, de acordo com a resolução CD/FNDE nº 3, de 04 de fevereiro de 2025, 85% dos recursos repassados ao município pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar deverão ser gastos com alimentos *in natura* (carnes e hortifrutigranjeiros).

2.6 Considerando-se que o peito de frango com osso tem uma perda de aproximadamente 40%, optou-se por adquirir o peito de frango sem osso. Além disso, há uma diminuição na necessidade de mão de obra para a manipulação do produto e na quantidade a ser adquirida para o armazenamento.

2.7 O peixe foi novamente inserido na compra, devido a recomendações federais para a alimentação escolar e a seu alto valor nutricional. Os per capita utilizados são baseados em fontes da literatura científica de Nutrição e na experiência das nutricionistas no ambiente escolar, por meio de visitas técnicas e conversas

com os envolvidos na produção da alimentação escolar.

2.8 A entrega desses produtos será realizada pelo fornecedor diretamente nas unidades escolares e APAE e a periodicidade de entrega será mensal, de acordo com as datas definidas pelas nutricionistas do Setor de Alimentação Escolar, podendo ocorrer alguma variação devido a imprevistos. Depois de os cálculos serem realizados, foi adicionada uma margem de segurança de 15% ao total da compra, caso haja mudanças no número de alunos atendidos, no cardápio ou alguma mudança envolvendo a alimentação escolar.

3- DOS **REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

(Ref.: Lei Federal 14.133/2021, art. 18, § 1º, III)

3.1 A presente contratação possui caráter continuado, tendo em vista que o fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis é indispensável à execução permanente das políticas públicas de alimentação escolar desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Educação. Trata-se de serviço essencial vinculado à garantia do direito fundamental à alimentação adequada e à educação, demandando abastecimento regular e ininterrupto durante todo o período letivo, de forma a assegurar a oferta de refeições nutricionalmente equilibradas aos estudantes da rede municipal de ensino. A eventual interrupção do fornecimento poderá comprometer a execução do Programa de Alimentação Escolar e causar prejuízos ao desenvolvimento, à aprendizagem e ao bem-estar dos alunos atendidos.

3.2 A empresa/ instituição deverá atender aos seguintes critérios:

3.2.1 Fornecer produtos que atendam aos padrões de qualidade e segurança alimentar estabelecidos pelas Secretaria Municipal de Educação e de Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Cidadania.

3.2.2 Entregar os produtos em condições de consumo imediato, atendendo aos requisitos mínimos de utilidade, resistência e segurança e atender às normas técnicas aplicáveis ao objeto e divulgadas por órgãos oficiais competentes. Devem ser considerados aspectos como pH, capacidade de retenção de água, cor, firmeza, textura, quantidade e distribuição da gordura, maciez, sabor e suculência.

3.2.3 Estar em conformidade com todas as leis e regulamentos aplicáveis. A contratada deverá entregar o material, quando da solicitação da Contratante, em remessa única, nos endereços especificados no instrumento convocatório.

3.3 A análise e validação dos itens observarão as competências de cada Secretaria demandante. Os cortes de carnes destinados à alimentação escolar serão avaliados pela equipe técnica de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação, quanto à conformidade das especificações, padrões de qualidade e adequação nutricional. Os demais cortes de carnes e produtos embutidos serão avaliados pela equipe técnica da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Cidadania, conforme as especificações da contratação. A fiscalização da execução contratual será realizada pelas Secretarias, no âmbito de suas respectivas competências.

4. DO QUANTITATIVO ESTIMADO

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

4.1.2 Previsão do número total de discentes e de crianças presentes nos Abrigos dos Adolescentes e na Caa LaR.

Item	Unidade	Secretaria	QuantidadePessoas Máxima Pessoas Atendidas
1	Abrigo dos Adolescentes	Desenvolvimento Social	20
2	Abrigo das Crianças (Casa Lar)	Desenvolvimento Social	20
3	Creche	Educação	1117
4	APAE	Educação	215
5	Escolas Fundamentais	Educação	5521
6	EMEI	Educação	538

4.2.1 Quantidade de assistidos e de alunos atendidos: 7431

4.3 Consulta a outros órgãos da Administração com perfil, necessidades ou demandas semelhantes para uma comparação

4.4 As estimativas de consumo encontram-se consignadas na tabela a seguir:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTITATIVO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO	QUANTITATIVO DE SECRETARIA DE DESENV. SOCIAL
1	**Carne bovina (miolo de pá), EM ISCAS**, congelada, fresca, limpa (sem aparas, ossos, cartilagens, gordura, sebo, aponeuroses ou nervuras que comprometam o seu padrão de qualidade e identificação), cor vermelho vivo, odor característico. Não serão aceitas carnes arroxeadas, acinzentadas ou esverdeadas e com odor forte e desagradável. Picada em iscas pequenas, embalada em saco atóxico de polietileno hermeticamente fechado, adequado para tal função, transparente e descartável, com carimbo do SIF e prazo de validade do produto, número do lote, peso unitário de 1 Kg constando em cada pacote, de acordo com programação prévia e data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Entrega nos locais indicados pela Secretaria Municipal de Educação. A entrega da carne deverá ser feita em veículo com refrigeração correta, em bom estado de higienização, a fim de manter a carne em condições adequadas para consumo e que atenda as especificações técnicas deste item. O fornecedor deverá apresentar laudo da vigilância sanitária local para comercialização do produto, até 48 horas após o final do certame. OBS.: Caso os pacotes venham com excesso de água, suco, gelo, em processo de degelo, com sinais de recongelamento, embalagem violada, temperatura do transporte ou do produto inadequada e qualquer sinal que contrarie a especificação supracitada, toda a mercadoria será devolvida e o fornecedor terá até 48 horas para efetuar a reposição. Apresentar amostra à nutricionista da SME, no ato da licitação	KG	30.974	640
2	**Carne bovina (patinho), MOÍDA**, congelada, limpa (sem aparas, gordura, cartilagem, sebo, ossos, aponeuroses ou nervura que comprometam seu padrão de qualidade e identificação), cor vermelho vivo, odor característico. Não serão aceitas carnes arroxeadas, acinzentadas ou esverdeadas e com odor forte e desagradável. Livre de parasitas ou qualquer contaminante. Embalada em saco atóxico de polietileno hermeticamente fechado, adequado para tal função, transparente e descartável, com carimbo do SIF e prazo de validade do produto, número do lote, peso unitário de 1 Kg constando em cada pacote, de acordo com programação prévia, e data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. A entrega da carne deverá ser feita em veículo com refrigeração correta, em bom estado de higienização a fim de manter a carne em condições adequadas para consumo e que atenda as especificações técnicas deste item. O fornecedor deverá apresentar laudo da vigilância sanitária local para comercialização do produto, até 48 horas após o final do certame. OBS.: Caso os pacotes venham com excesso de água, suco, gelo, em processo de degelo, com sinais de recongelamento, embalagem violada, temperatura do transporte ou do produto inadequada ou qualquer sinal que contrarie a especificação supracitada, toda a mercadoria será devolvida e o fornecedor terá até 48 horas para efetuar a reposição. Apresentar amostra à nutricionista da Secretaria de	KG	**25.774**	**640**

	Municipal de Educação, no ato da licitação			
3	**Peito de frango SEM OSSO**, congelado, fresco, como dor e cor característicos, embalado com saco atóxico, de polietileno, hermeticamente fechado, adequado para tal função, descartável, com carimbo do SIF e prazo de validade do produto, peso unitário máximo de 1 Kg constando em cada pacote. Não serão aceitas carnes arroxeadas, acinzentadas ou esverdeadas e com odor forte e desagradável. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Entrega nos locais indicados pela Secretaria Municipal de Educação. A entrega da carne deverá ser feita em veículo com refrigeração correta, em bom estado de higienização a fim de manter a carne em condições adequadas para consumo e que atenda as especificações técnicas deste item. O fornecedor deverá apresentar laudo da vigilância sanitária local para comercialização do produto, até 48 horas após o final do certame. OBS.: Caso os pacotes venham com excesso de água, suco, gelo, em processo de degelo, com sinais de recongelamento, embalagem violada, temperatura do transporte ou do produto inadequada, qualquer sinal que contrarie a especificação supracitada, toda a mercadoria será devolvida e o fornecedor terá até 48 horas para efetuar a reposição. Apresentar amostra à nutricionista da Secretaria de Municipal de Educação, no ato da licitação.	KG	**40.170**	**100**
4	**Pernil suíno congelado, EM CUBOS** de 25 a 30 gramas, limpo (sem aparas, gordura ou nervura que comprometam seu padrão de qualidade e identificação), sem osso e sem pele. Com cor e odor característicos. Os cubos devem ser embalados em saco atóxico de polietileno hermeticamente fechado, adequado para tal função, descartável. Esta embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, com carimbo do SIF e prazo de validade do produto. Peso unitário de 1 Kg constando em cada pacote. Não serão aceitas carnes arroxeadas, acinzentadas ou esverdeadas e com odor forte e desagradável. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Entrega nos locais indicados pela Secretaria Municipal de Educação. A entrega da carne deverá ser feita em veículo com refrigeração correta, em bom estado de higienização a fim de manter a carne em condições adequadas para consumo e que atenda às especificações técnicas deste item. O fornecedor deverá apresentar laudo da vigilância sanitária local para comercialização do produto, até 48 horas após o final do certame. OBS.: Caso os pacotes venham com excesso de água, suco, gelo, em processo de degelo, com sinais de recongelamento, embalagem violada, temperatura do transporte ou do produto inadequada ou qualquer sinal que contrarie a especificação supracitada, toda a mercadoria será devolvida e o fornecedor terá até 48 horas para efetuar a reposição. Apresentar amostra à nutricionista da Secretaria de Municipal de Educação, no ato da licitação	KG	**16.560**	**540**
5	**Filé de peixe Tilápia, congelado, SEM ESPINHAS**, sem pele, sem manchas, sem cartilagens, sem parasitas. Isento de toda e qualquer evidência de decomposição. Temperatura inferior a -15º C. Após descongelamento, o produto deverá apresentar consistência firme, com cor, odor e sabor próprios. Embalados em pacotes plásticos transparentes de polietileno e atóxicos, contendo entre 800 g e 1 Kg cada e com o peso constando no pacote. Acondicionados em caixas de papelão lacradas, limpas e secas, não violadas, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Deverão	KG	**5.646**	**100**

	constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no SIF, data de validade mínima de 45 dias a partir da data de entrega. Entrega pelo fornecedor nos locais indicados pela Secretaria Municipal de Educação (ponto a ponto). Apresentar amostra à nutricionista da Secretaria de Municipal de Educação, no ato da licitação. OBS.: Caso os pacotes venham com excesso de água, suco, gelo, em processo de degelo, com sinais de recongelamento, embalagem violada, temperatura do transporte ou do produto inadequada ou qualquer sinal que contrarie a especificação supracitada, toda a mercadoria será devolvida e o fornecedor terá até 48 horas para efetuar a reposição. Ressalta-se que o produto não pode apresentar espinhas, pois destina-se a crianças de escolas infantis.			
6	**Bife de Coxão Mole de 1ª qualidade, em BIFES** com aproximadamente 100gr, congelado, fresca, limpa (sem aparas, gordura, isento de tecido adiposo parente e tecido conjuntivo de revestimento ou nervuras que comprometem o seu padrão de qualidade e identificação) cor vermelho vivo, odor característico, embalado à vácuo, em saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a Resolução105/99 da ANVISA, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido das embalagens de 1kg e 2kg	KG	**0**	**640**
7	**Cubos de cote de músculo, EM CUBOS** de 25 a 30 gramas, congelado, , fresca, limpa (sem aparas, gordura, isento de tecido adiposo parente e tecido conjuntivo de revestimento ou nervuras que comprometem o seu padrão de qualidade e identificação) cor vermelho vivo, odor característico, embalado à vácuo, em saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a Resolução105/99 da ANVISA, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido das embalagens de 1kg e 2kg.	**KG**	**0**	**440**
8	**Bife de pernil, EM BIFES** com aproximadamente 100gr, congelado, fresca, limpa (sem aparas, gordura, isento de tecido adiposo parente e tecido conjuntivo de revestimento ou nervuras que comprometem o seu padrão de qualidade e identificação) cor vermelho vivo, odor característico, embalado à vácuo, em saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a Resolução105/99 da ANVISA, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido das embalagens de 1kg e 2kg.	KG	**0**	**640**
9	**Lombo suíno** congelado, EM CUBOS de 25 a 30 gramas, limpo (sem aparas, gordura ou nervura que comprometam seu padrão de qualidade e identificação), sem osso e sem pele. Com cor e odor característicos. Os cubos devem ser embalados em saco atóxico de polietileno hermeticamente fechado, adequado para tal função, descartável. Esta embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, com carimbo do SIF e prazo de validade do produto. Peso unitário de 1 Kg constando em cada pacote. Não serão aceitas carnes	**KG**	**0**	**640**

	arroxeadas, acinzentadas ou esverdeadas e com odor forte e desagradável. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Entrega nos locais indicados pela Secretaria Municipal de Educação. A entrega da carne deverá ser feita em veículo com refrigeração correta, em bom estado de higienização a fim de manter a carne em condições adequadas para consumo e que atenda às especificações técnicas deste item. O fornecedor deverá apresentar laudo da vigilância sanitária local para comercialização do produto, até 48 horas após o final do certame. OBS.: Caso os pacotes venham com excesso de água, suco, gelo, em processo de degelo, com sinais de recongelamento, embalagem violada, temperatura do transporte ou do produto inadequada ou qualquer sinal que contrarie a especificação supracitada, toda a mercadoria será devolvida e o fornecedor terá até 48 horas para efetuar a reposição. Apresentar amostra à nutricionista da Secretaria de Municipal de Educação, no ato da licitação			
10	**Costela suína, em pedaços**, com osso, congelada, fresca, não defumada, não salgada, limpa (sem aparas, gordura, isento de tecido adiposo parente e tecido conjuntivo de revestimento ou nervuras que comprometem o seu padrão de qualidade e identificação) cor vermelho vivo, odor característico, embalado à vácuo, em saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a Resolução105/99 da ANVISA, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido das embalagens de 1kg e 2kg.	KG	**0**	**640**
11	**Carne de frango asa congelado**, fresco, com baixo teor de gordura, com odor e coloração característicos, embalado em saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a Resolução 105/99 da ANVISA, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido de 02kg.	**KG**	**0**	**440**
12	**Carne de frango coxinha da asa** kg, congelado, fresco, com baixo teor de gordura, com odor e coloração característicos, embalado em saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a Resolução 105/99 da ANVISA, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido de 02kg.	KG	**0**	**440**
13	**Filé de merluza**, espécie pescada, cortada em filé sem peles e sem espinhas, congelada, isenta de qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano em conformidade com a legislação em vigor.	KG	**0**	**100**
14	**Bacalhau**, salgado, seco e naturalmente preparado, conservando todas as propriedades de peixe fresco, isenta de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano, conforme legislação em vigor.	**KG**	**0**	**100**
15	**Embutido Salsicha** tipo hot dog, de carne e toucinho, composto por 17% de proteína animal, máximo de 12% de gordura, máximo de 3% de soja e umidade de 70% congelada, com condimentos misturados e cozidos, acondicionados em embalagens a vácuo de 1kg. Deverão estar de acordo com a	KG	**0**	**600**

	NTA 05 (DEC. 12.486/78) E (DEC MA 2244/91), apresentar SIF na embalagem do produto.			
16	**Embutido bacon,** toucinho defumado, preparado com carne curada de suíno defumado, sem costela, quantidade máxima de gordura de 40% acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente, hermeticamente fechado de acordo NTA (DEC 12.486/78). Apresentar SIF na embalagem do produto.	KG	**0**	**500**
17	**Embutido linguiça de carne de suíno,** sem pimenta, com pequeno percentual de gordura aparente, congelada, com cor e odor característicos, embalados em saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termosoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a Resolução 105/99 da ANVISA, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido das embalagens: entre 2,5kg e 5kg	KG	**0**	**360**
18	**Embutido linguiça de carne de frango,** sem pimenta, com pequeno percentual de gordura aparente, congelada, com cor e odor característicos, embalados em saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termosoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a Resolução 105/99 da ANVISA, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido das embalagens: entre 2,5kg e 5kg	KG	**0**	**360**
19	**Embutido hamburguer de frango** produzido a partir de carne de coxa, sobrecoxa e peito de frango processada e moída, embalagem individual ou entrefolhado. Congelado embalados em saco de polietileno de alta densidade, multicamadas, termos soldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a Resolução nº 105/99 da ANVISA, coloração azul, com selagem a quente, na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento.	KG	**0**	**150**
20	**Embutido hamburguer de bovino** produto constituído por carne bovina, água, gordura bovina, proteína texturizada de soja, proteína concentrada de soja embutido, sal, malto dextrina, temperos, estabilizante, aroma idêntico ao natural de churrasco, espessante, corante caramelo IV e antioxidante. Embalados em saco de polietileno de alta densidade, multicamadas, termos soldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a Resolução nº 105/99 da ANVISA, coloração azul, com selagem a quente, na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento.	KG	**0**	**150**

4.5 Os cálculos apresentados estão relacionados mediante a média do consumo anteriores cujo PE n°002/2024-do Processo Licitatório n°014/2024, estimada pela equipe responsável de cada secretaria

4.6 Por fim, é importante frisar que os quantitativos projetados acima são de grande valia para a definição da forma de contratação e da previsão do impacto econômico da solução.

5- DO LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1 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.

5.2.A possibilidade de terceirizar o serviço, porém essas contratações similares ocasionam em falta de observância no manuseio. Pode haver equipes despreparadas no sentido de manter a qualidade e segurança, causando contaminação ou perda do produto.

5.3 A aquisição dos produtos objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas. Sendo assim, verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos gêneros a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

5.4. Foram enviados por e-mail orçamentos para empresa e usamos os (03) três obtidos para darmos continuidade, visto que os valores não estavam discrepantes.

6- ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

6.1. Para a estimativa dos preços referenciais da contratação, foi utilizada como parâmetros as disposições contidas no seguinte normativo:

6.2. Instrução Normativa SG/SEDGGD/ME n.° 65, de 7 de julho de 2021;

6.3.O custo estimado da contratação é **$ 5.812.080,42 (cinco milhões, oitocentos e doze mil, oitenta reais e quarenta e dois centavos)**, e encontra-se pormenorizado em planilha demonstrativa de preços unitários e totais acostada aos autos deste ETP.

6.4. Pesquisa de mercado para consulta de valores de preços realizada.

7- DAS EXIGÊNCIAS RELACIONADAS

7.1. A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação das carnes que serão entregues;

7.2. A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;

7.3. Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos gêneros;

7.4. A proposta da contratada deverá ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal. Deverá ainda conter a indicação do banco, número da conta e agência, para fins de pagamento;

7.5. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

7.6. A empresa deverá apresentar material constituído e embalado com critérios socioambientais vigentes decorrentes da Lei n.º 6.938/81 e regulamentos, com os respectivos registros e comprovações oficiais, além de atentar para as exigências da Política de Resíduos Sólidos.

7.7. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

7.8. Certificado ou declaração do SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (S.I.F), quando se tratar de empresa que comercialize os produtos a nível interestadual ou internacional, ou do INSTITUTOMINEIRO DE AGROPECUÁRIA (IMA), quando se tratar de empresa que comercialize os produtos a nível intermunicipal, ou ALVARÁ SANITÁRIO quando se tratar de empresa que comercialize os produtos dentro do município;

7.9. Selo do Serviço de Inspeção Federal ou Estadual ou Municipal (SIF ou SIP ou SIM) do produto;

7.10. Certificado de vistoria de caminhão frigorífico emitido pela Vigilância Sanitária;

7.11. Atestado de Aptidão para o fornecimento do objeto da presente licitação, em nome da licitante e fornecido por Pessoa Jurídica de Direito Público ou Privado, compatível com o objeto licitado.

7.12. A carne, durante o transporte e a entrega, deve ser mantida na temperatura exigida pela Vigilância Sanitária.

7.13. O veículo e a carroceria de transporte devem ser mantidos em perfeito estado de conservação e higiene. Não é permitido transportar alimentos com pessoas e animais (a cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos). O transporte, a carga e a descarga devem garantir a integridade e a qualidade do produto e impedir a contaminação e deterioração do mesmo.

7.14. O veículo deve estar provido de medidor de temperatura para verificação da mesma. As notas de recebimento em cada unidade escolar deverão ser carbonadas, ou seja, qualquer observação que seja colocada pela pessoa responsável pelo recebimento da mercadoria deve constar em todas as vias do comprovante de entrega

8- DO PARCELAMENTO

8.1. Considerando as peculiaridades dos alimentos, visou-se como melhor, realizar parcelamento contratando frios, vegetais, perecíveis e não perecíveis, buscando assim maior economicidade.

9- DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

9.1.A presente contratação almeja alcançar, sob os aspectos da economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais, e financeiros disponíveis, inclusive do ponto de vista da sustentabilidade ambiental, os seguintes benefícios: assegurar uma ótima alimentação para os discentes das escolas e usuários dos abrigos, consequentemente aferindo melhorias no desempenho escolar dos mesmos, com um cardápio nutritivo, objetivando melhorias em saúde física e mental.

9.1.1. Atender aos discentes, por meio de espaços de desenvolvimento da prática educacional;

9.1.2. Melhor aproveitamento dos recursos financeiros;

9.2. Desta forma, a instituição poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo à sociedade acadêmica um serviço de qualidade reconhecida, com o melhor aproveitamento possível dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive, observando-se as políticas de responsabilidade ambiental.

10- DAS PROVIDÊNCIAS

10.1. Certificar-se de que seus funcionários estejam devidamente treinados em práticas seguras de manipulação de alimentos e estejam cientes das regulamentações relevantes.

10.2. Manter uma comunicação transparente com os consumidores, fornecendo informações claras sobre a origem, métodos de produção e outros detalhes relevantes sobre os produtos de carne.

10.3. Garantir condições adequadas de armazenamento para preservar a qualidade e a segurança da carne. Isso inclui controle de temperatura, umidade e prazos de validade. Estabelecer boas práticas de fornecimento com seus fornecedores de carne, garantindo que eles também cumpram padrões elevados de qualidade e segurança alimentar.

11-DOS IMPACTOS AMBIENTAIS

11.1 A perda e o desperdício de alimentos podem aumentar os impactos ambientais. Isso acontece em diferentes pontos da cadeia, desde o momento em que o alimento é produzido até o momento em que é cozido/ frito e levado para a mesa.

Para reduzir os impactos deve-se planejar as refeições, o armazenamento adequado dos alimentos e usar as sobras para evitar a lata de lixo.

Seguindo o Guia Nacional de Licitações Sustentáveis 5º edição - da CGU/AGU Agosto 2022, conforme as boas práticas e os critérios de sustentabilidade economicamente viáveis adotadas na contratação do referido objeto desta futura contratação para os produtos de origem animal conforme Lei Federal n° 1.283/1950.

11.2 Dos demais pontos que merecem atenção

A pecuária é responsável por cerca de 14,5% das emissões globais de gases de efeito estufa, mais do que todo o setor de transporte. Os principais gases de efeito estufa emitidos pela pecuária são o metano, o dióxido de carbono e o óxido nitroso, sendo o gás metano um gás proveniente do efeito estufa com potencial de aquecimento global 25 vezes maior do que o dióxido de carbono. É emitido pela digestão dos ruminantes, como vacas, ovelhas e cabras.

Já dióxido de carbono é emitido durante a produção de ração para animais, o transporte de animais e produtos de origem animal, e incineração de resíduos da pecuária.

O óxido nitroso é emitido durante a produção de fertilizantes usados na agricultura animal e também pela decomposição de resíduos da pecuária.

Diante da soma dos fatos acima expostos, é essencial que as unidades pertencentes a Secretaria de Educação e Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Cidadania aproveitem ao máximo as carnes, evitando desperdícios e assim contribuindo para o meio ambiente, além do uso responsável ser um importante exemplo na educação dos jovens que consumirão as carnes.

12. MATRIZ DE RISCO

12.1 A matriz de risco tem como objetivo identificar, avaliar e mitigar os riscos relacionados à aquisição de carnes destinadas ao atendimento das demandas da Secretaria Municipal de Educação e da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social do Município de Ouro Preto, abrangendo todas as etapas do processo, desde o planejamento da contratação até a entrega e aceitação dos produtos.

1 – Atividade: Qualificação dos Fornecedores
Assegurar que os fornecedores participantes do processo licitatório, realizado por meio do Sistema de Registro de Preços, estejam devidamente qualificados, prevenindo falhas durante as fases de licitação,

contratação e execução do fornecimento.	
Risco	**Controle Interno Sugerido**
Fornecedores não qualificados	Solicitar documentação de habilitação técnica, fiscal e jurídica; realizar, quando necessário, visitas técnicas às instalações; verificar referências comerciais e o histórico de participação e desempenho em contratações públicas anteriores.

2 – Atividade: Qualidade do consumo	
Objetivo: Assegurar que os produtos fornecidos atendam integralmente às especificações de qualidade e segurança exigidas para o consumo, especialmente no âmbito da alimentação escolar.	
Risco	**Controle Interno Sugerido**
Produtos fora das especificações	Estabelecer, de forma clara e detalhada, as especificações dos produtos no edital e na ata de registro de preços; realizar, quando necessário, testes de qualidade e análises técnicas de amostras antes da contratação e no recebimento; aceitar apenas produtos que estejam em total conformidade com os requisitos definidos.

3 – Atividade: Prazo de Entrega	
Objetivo: Garantir o cumprimento dos prazos de entrega, assegurando o abastecimento contínuo e adequado da alimentação escolar.	
Risco	**Controle Interno Sugerido**
Atraso ou entrega em quantidade inferior ao contratado	Estabelecer prazos de entrega claros e compatíveis com a demanda no edital e na ata de registro de preços; monitorar sistematicamente o cumprimento dos prazos e quantidades por meio de registros e conferências; aplicar as penalidades contratuais previstas em caso de descumprimento.

4 – Atividade: Transporte e Integridade dos Produtos
Objetivo: Assegurar condições adequadas de transporte, garantindo que os produtos sejam entregues sem danos e com sua integridade e qualidade preservadas para consumo.

Risco	Controle Interno Sugerido
Produtos danificados durante o transporte	Exigir que o transporte seja realizado em condições adequadas e compatíveis com o tipo de produto; solicitar comprovação de regularidade e idoneidade da transportadora; prever, quando aplicável, a contratação de seguro contra riscos; realizar inspeção no ato do recebimento, recusando produtos que apresentem avarias ou não conformidades.

5 – Atividade: Desabastecimento	
Objetivo: Monitorar a disponibilidade de carnes no mercado, prevenindo desabastecimento e garantindo a continuidade do atendimento à alimentação escolar.	
Risco	**Controle Interno Sugerido**
Crises de mercado ou aumento expressivo de preços das carnes, impactando o fornecimento.	Acompanhar continuamente o mercado e a variação de preços; realizar planejamento prévio das aquisições com base em séries históricas de consumo e preços; utilizar o Sistema de Registro de Preços para mitigar impactos de oscilações; prever fornecedores alternativos habilitados para garantir a continuidade do abastecimento..

6 – Atividade: Gerenciamento de preços	
Objetivo: Realizar pesquisa de preços e coleta de orçamentos no início do processo licitatório, assegurando que os valores registrados reflitam o mercado e sejam vantajosos para a Administração	
Risco	**Controle Interno Sugerido**
Oscilação dos preços Oscilação dos preços de mercado, comprometendo a adequação dos valores registrado	Realizar pesquisa de preços ampla, atualizada e devidamente fundamentada antes da abertura do processo licitatório no Sistema de Registro de Preços; utilizar múltiplas fontes de consulta, como painéis de preços oficiais, cotações com fornecedores, contratações anteriores e bases públicas de referência; atualizar as pesquisas sempre que necessário para assegurar compatibilidade com os valores de mercado.

12- DA CONCLUSÃO

A ausência dos produtos objeto deste estudo compromete a adequada operacionalização da alimentação ofertada aos acolhidos nos abrigos de crianças e adolescentes, bem como a execução do cardápio nutricional destinado aos alunos matriculados nas unidades escolares da Secretaria Municipal de Educação. Considerando que é dever do Poder Público assegurar às crianças e aos adolescentes, com absoluta prioridade, a efetivação dos direitos fundamentais à vida, à saúde e à alimentação, conclui-se que a presente contratação constitui a medida mais adequada para garantir a continuidade e a qualidade desses serviços essenciais.

Maria da Conceição Pinheiro
Gestora do Contrato

Priscila Pena Camargo
Responsável Técnico

Maria Aparecida de Almeida Dias
Fiscal do Contrato

Angeluce de Oliveira Carvalho
Gerente Administrativa

Deborah Etrusco Tavares
Secretária Municipal de Educação

Edvaldo César Rocha
Secretário Municipal de Desenvolvimento Social Cidadania