
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR N° 51

Secretaria demandante: Secretaria Municipal de Educação

Objeto: O presente procedimento destina-se à **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS CARNES** para atendimento à alimentação escolar, em fornecimento parcelado, conforme as necessidades da rede municipal de ensino de Mariana.

1 DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

1.1 A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) compreende a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (Art. 3º da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional – LOSAN). O Serviço de alimentação das escolas é um ambiente onde esse direito se materializa, por meio do fornecimento diário da alimentação escolar aos estudantes. Essa alimentação objetiva fornecer nutrientes e energia aos alunos durante a permanência dos mesmos no ambiente escolar, contribuindo assim para melhora no desenvolvimento e rendimento do aprendizado;

1.2 A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) está longe de ser entendida apenas como o local apropriado para que se obtenha a manipulação adequada de alimentos. A UAN envolve um complexo sistema operacional, com procedimentos que devem ser tão padronizados, claros e precisos de maneira tal, que todos os operadores (aqui considerados funcionários ou manipuladores) possam executá-los com presteza;

1.3 A pretensa aquisição visa prover as unidades de alimentação e nutrição da rede escolar municipal, com gêneros alimentícios de padaria adequados às necessidades nutricionais dos alunos conforme o que dispõem a Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020: atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Assim, a aquisição destes alimentos é fundamental para oferta regular da alimentação oferecida diariamente nas escolas;

1.4 Trata-se de objeto cuja necessidade de compra é definida em legislação específica em face da obrigatoriedade de atingir as necessidades nutricionais dos alunos durante a permanência no ambiente escolar;

1.5 Considerando o Quadro de Turmas e Matrículas (QTM) do 3º bimestre de 2024. Educação Infantil: creche: 88 turmas, 1.118 alunos, pré-escola: 82 turmas; 1.365 alunos, Fundamental I 175 turmas e 2.915 alunos, Ensino Fundamental II: 105 turmas, 1.838 alunos, EJA 13 turmas 133 alunos. APAE: 23 turmas 177 alunos. Total: 7.546 alunos e número de escolas conforme Anexo I;

1.6 Considerando a continuidade do Programa Tempo Integral em todas as unidades educacionais a qual a matrícula é facultativa e está previsto para o ano de 2025 uma alta adesão, assim como a continuidade para o ano de 2026;

1.7 Diante do exposto, de modo a garantir a continuidade e a qualidade e regularidade da alimentação fornecida a todos os alunos da rede pública de ensino, é necessária a aquisição destes produtos. Cobertos por garantias técnicas e recomendações das normas vigentes específicas.

2 ESSA CONTRATAÇÃO ESTÁ PREVISTO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES?

Não, uma vez que ainda não há regulamentação do Plano Anual de Contratações do Município de Mariana. Entretanto, está previsto na Lei Orçamentária Anual (LOA).

3 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO.

3.1 Dos Normativos que disciplinam a Contratação

O procedimento obedecerá, integralmente, aos seguintes normativos:

- a) **Lei nº 14.133/2021;**
- b) **Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020:** Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;
- c) **Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004:** Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para serviços de Alimentação;
- d) **Resolução - RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001:** Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos;
- e) **Lei nº 8.078 de 11 de setembro de 1990:** Código de Defesa do Consumidor: Dispõe sobre proteção do consumidor e dá outras providências.

4 ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA CONTRATAÇÃO.

4.1 Os respectivos quantitativos estimados para aquisição serão solicitados de acordo com a necessidade da Secretaria de Educação, não gerando qualquer obrigação de contratação de sua totalidade por este poder;

4.2 As quantidades informadas são para atender toda a Rede de Ensino Municipal, com manutenção da oferta regular da alimentação escolar. Para o cálculo foi considerado o número total de alunos por escola, o cardápio oferecido diariamente aos alunos, as recomendações de proteínas e micronutrientes estabelecidas para cada faixa conforme Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020.

4.3 Os quantitativos previstos para esta contratação encontram-se devidamente justificados no Anexo I deste Estudo Técnico Preliminar

ITEM	QUANT.	UNID.	ESPECIFICAÇÃO
01	3400	KG	<p>ALMÔNDEGA BOVINA CONGELADA</p> <p>O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A mistura de carne moída bovina, moldada na forma arredondada, de tamanho uniforme, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal.</p> <p>O produto deve apresentar-se arredondado, com coloração marrom clara, textura macia, odor e sabor característico. Composição: Almôndega de carne bovina moída com água, gordura bovina, proteína de soja, farinha de rosca, amido de mandioca, cebola em pó, alho em pó, sal, açúcar, cebolinha desidratada em flocos e salsa desidratada em flocos. Estabilizante e antioxidante. Contém glúten. Cada unidade deve conter peso variando entre 17 a 21 gramas.</p> <p>Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Deve ser entregue completamente congelada, em saco de polietileno de alta resistência, atóxico, apropriado para o contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento.</p> <p>Pode ser entregue em pacote de 1 ou 2 kg. Rotulagem: deve atender a legislação vigente contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, nº do registro no órgão de inspeção sanitária.</p> <p>O produto deve ter registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA ou IMA.</p> <p>Validade: Prazo de validade mínima 6 meses. A entrega não deverá ter data superior a 30 dias de fabricação.</p>
02	44000	KG	<p>CARNE BOVINA CONGELADA EM CUBOS DE 1ª QUALIDADE</p> <p>PALETA (cortada em cubos de aproximadamente 40g, limpa, sem pele, com pouca gordura, livre de aparas ou nervuras, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais, (físicas, químicas e organolépticas). Isenta de água de adição.</p> <p>Validade mínima de 1 (um) ano ou validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Deve ser entregue completamente congelada.</p> <p>Saco plástico transparente atóxico, hermeticamente fechado com 1 kg.</p> <p>Apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente contendo: identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, nº do registro no órgão de inspeção sanitária.</p> <p>O produto deve ter registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA ou IMA - Instituto Mineiro de Agropecuária</p> <p>Obs: Os produtos poderão ser entregues em embalagens secundárias (caixa) de 20 a 24 Kg.</p>
03	47000	KG	<p>CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (PALETA)</p> <p>PALETA (moída congelada, magra, sem gordura e sebo). A peça deverá ser totalmente limpa de gordura, tecido conjuntivo, nervos, tendões aparentes antes da moagem. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais, (físicas, químicas e organolépticas), isenta de água de adição. Proveniente da moagem de massas musculares da espécie bovina, animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. A carne bovina moída deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa</p>

			<p>alterá-la ou encobrir. Não serão permitidos aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/ Elaboração.</p> <p>Validade mínima de 1 (um) ano ou validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Deve ser entregue completamente congelada.</p> <p>Saco plástico transparente atóxico, hermeticamente fechado com 1 kg.</p> <p>Apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente contendo: identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, nº do registro no órgão de inspeção sanitária.</p> <p>O produto deve ter registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA ou IMA - Instituto Mineiro de Agropecuária</p> <p>Obs: Os produtos poderão ser entregues em embalagens <i>secundárias</i> (caixa) de 20 a 24 Kg.</p>
04	45000	KG	<p>CARNE SUÍNA PERNIL EM CUBOS</p> <p>Ser de primeira qualidade, cortado em CUBOS de aproximadamente 40g, limpo, sem pele, com pouca gordura, livre de aparas ou nervuras, apresentar consistência firme e compacta, coloração rosada e cheiro característico de carne fresca. Não ser pegajosa e rançosa. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas,químicas e organolépticas), Isenta de água de adição.</p> <p>Validade mínima de 1 (um) ano ou validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Deve ser entregue completamente congelada</p> <p>Saco plástico transparente atóxico, hermeticamente fechado com 1 kg.</p> <p>Apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente contendo: identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, nº do registro no órgão de inspeção sanitária.</p> <p>O produto deve ter registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA ou IMA - Instituto Mineiro de Agropecuária</p> <p>Obs: Os produtos poderão ser entregues em embalagens <i>secundárias</i> (caixa) de 20 a 24 Kg</p>
05	11000	KG	<p>CARNE SUÍNA LOMBO - PEÇA</p> <p>Ser de primeira qualidade peça inteira em embalagem de 2kg. Limpo, sem pele, com pouca gordura, livre de aparas ou nervuras, apresentar consistência firme e compacta, coloração rosada e cheiro característico de carne fresca. Não ser pegajosa e rançosa. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais, (físicas,químicas e organolépticas), Isenta de água de adição.</p> <p>Validade mínima de 1 (um) ano ou validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Deve ser entregue completamente congelada.</p> <p>Saco plástico transparente atóxico, hermeticamente fechado com 2 kg.</p> <p>Apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente contendo: identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, nº do registro no órgão de inspeção sanitária.</p> <p>O produto deve ter registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA ou IMA - Instituto Mineiro de Agropecuária</p> <p>Obs: Os produtos poderão ser entregues em embalagens <i>secundárias</i> (caixa) de 20 a 24 Kg</p>
06	13000	KG	<p>SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA E CONGELADA</p> <p>O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios abatidos sob inspeção sanitária. Sobrecoxa de frango semi processado sem osso e sem pele em peça com pouca gordura, livre de aparas ou nervuras. Apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Não deve</p>

			<p>apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento.</p> <p>Validade mínima de 1 (um) ano ou validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Deve ser entregue completamente congelada.</p> <p>Saco plástico transparente atóxico, fechado à vácuo ou selado automaticamente, com 1 kg.</p> <p>Apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente contendo: identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, nº do registro no órgão de inspeção sanitária.</p> <p>O produto deve ter registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA ou IMA - Instituto Mineiro de Agropecuária</p> <p>Obs: Os produtos poderão ser entregues em embalagens <i>secundárias</i> (caixa) de 20 a 24 Kg.</p>
07	9000	KG	<p>LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA EM GOMO CONGELADA</p> <p>Linguíça feita 100% de carne suína. Carne suína, água, proteína de soja, sal, cebola, alho, açúcar, coentro, pimenta branca, noz moscada. Regulador de acidez: lactato de sódio. Estabilizantes: tripolifosfato de sódio e pirofosfato dissódico. Realçador de sabor: glutamato monossódico. Aromatizante: aroma natural de alecrim. Antioxidante: isoascorbato de sódio. Conservador: nitrito de sódio. Corante natural: carmim de cochinilha.</p> <p>Validade mínima de 60 DIAS a partir da data de entrega.</p> <p>Deve ser entregue completamente congelada.</p> <p>Saco plástico transparente atóxico, fechado, podendo ser entregue em embalagem de 1 ou de 5kg.</p> <p>Apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente contendo: identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, nº do registro no órgão de inspeção sanitária.</p> <p>O produto deve ter registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA ou IMA - Instituto Mineiro de Agropecuária</p> <p>Obs: Os produtos poderão ser entregues em embalagens <i>secundárias</i> (caixa) de 20 a 25 Kg</p>
08	64000	KG	<p>FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO</p> <p>O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios abatidos sob inspeção sanitária.</p> <p>Desossado e sem pele, limpo, sem gordura, livre de aparas ou nervuras. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais, (físicas, químicas e organolépticas), Isenta de água de adição.</p> <p>Validade mínima de 1 (um) ano ou validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Deve ser entregue completamente congelada.</p> <p>Saco plástico transparente atóxico, fechado à vácuo, com 1 kg.</p> <p>Apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente contendo: identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, nº do registro no órgão de inspeção sanitária.</p> <p>O produto deve ter registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA ou IMA - Instituto Mineiro de Agropecuária</p> <p>Obs: Os produtos poderão ser entregues em embalagens <i>secundárias</i> (caixa) de 20 a 24 Kg.</p>
09	15000	KG	<p>FILÉ DE TILÁPIA SEM PELE CONGELADO IQF</p> <p>Carne de tilápia livre de pele, cartilagens e espinhos. Aspecto: o produto deverá apresentar-se com todo o frescor da matéria prima convenientemente conservada; deverá estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta à</p>

			<p>normal para a espécie considerada, incisões ou rupturas. Cor: característica das espécies. Odor: característica das espécies. Consistência: firme. Validade mínima de 1 (um) ano ou validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Deve ser entregue completamente congelado.</p> <p>O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 25, DE 2 DE JUNHO DE 2011 – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO</p> <p>Embalagem primária: saco de material flexível, resistente, termossoldado a vácuo, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente (rdc 360), aprovada para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa. Pacotes de 1 kg.</p>
10	3400	KG	<p>QUIBE DE CARNE BOVINA</p> <p>O produto deverá ser obtido a partir da carne de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. Carne bovina processada, homogeneizada, com formato de kibe, com aproximadamente 30 a 40g. congelado.</p> <p>Ingredientes: Carne bovina, água, trigo integral, gordura vegetal, proteína de soja, sal, cebola, hortelã, baixa concentração de pimenta, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio e realçador de sabor glutamato monossódico.</p> <p>Validade: 60 dias congelada</p> <p>Embalagem com 1kg</p> <p>Poderá ser entregue em embalagem secundária (caixa contendo 6 pacotes, totalizando aproximadamente 6kg)</p> <p>Saco de polietileno de alta resistência, atóxico, apropriado para o contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento.</p> <p>Pacote de 1Kg. Rotulagem: deve atender a legislação vigente contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, nº do registro no órgão de inspeção sanitária.</p> <p>O produto deve ter registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA ou IMA. A entrega não poderá ter data superior a 20 dias de fabricação.</p> <p>Deve ser entregue e distribuída nas escolas congelado.</p>

5 LEVANTAMENTO DE MERCADO

A Instrução Normativa 65/2021, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, no Art. 62, define a necessidade de realização de pesquisa de preços nos estudos preliminares para aquisição de bens e contratação de serviços em geral nos processos licitatórios.

Dessa forma, optou-se por realizar uma pesquisa de fornecedores locais e regionais, considerando que a entrega será ponto a ponto, além de utilizar os contratos administrativos, em conformidade com a legislação vigente, especialmente a Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020, que regulamenta o PNAE. Essa abordagem assegura o cumprimento da exigência de utilização da cesta de preços como referência, garantindo transparência e confiabilidade no processo.

Todos os levantamentos de preços serão enviados por e-mail para o endereço eletrônico, adm.alimentacao@educacao.mariana.mg.gov.br, coordenadoria de alimentação escolar deste município. As soluções de mercado disponíveis e que atendem aos requisitos da contratação foram pesquisadas no município de Mariana/MG e, em outros municípios. O fornecimento contínuo, semanal, com entregas uma vez por semana, nos endereços citados no APÊNDICE I, justifica a busca por empresas dentro e fora do município. Na pesquisa foi possível identificar também que as empresas utilizam soluções semelhantes, sendo:

Solução I:

É importante ressaltar que, devido à natureza comum dos itens a serem adquiridos, gêneros alimentícios cárneos, as opções de mercado diferenciadas são limitadas. Além disso, no contexto da administração pública, a aquisição desses dos produtos cárneos é geralmente realizada por meio de licitação na modalidade pregão eletrônico, utilizando o sistema de registro de preços. Essa abordagem é mais adequada, uma vez que não é possível quantificar com precisão o consumo anual, permitindo à Administração a flexibilidade necessária para contratar os itens de acordo com as necessidades da Secretaria de Educação.

Como solução, optou-se pelo fornecimento dos produtos de forma semanal nos horários, condições e locais pré-estabelecidos no Termo de Referência.

Essa abordagem se baseia na perecibilidade dos itens, produtos cárneos, que demandam consumo imediato para preservar sua qualidade e frescor.

A entrega semanal dos itens é fundamental para garantir a disponibilidade constante e a qualidade dos produtos, considerando sua natureza perecível.

Essa estratégia também permite uma melhor gestão dos estoques, evitando desperdícios e garantindo que apenas os produtos frescos sejam disponibilizados aos alunos. Além disso, a entrega semanal possibilita um controle eficiente do consumo, permitindo ajustes na quantidade solicitada.

Dessa forma, o fornecimento semanal dos produtos, devido à sua perecibilidade e à necessidade de consumo imediato dos itens cárneos, é a solução mais adequada para atender às demandas das unidades educacionais.

6 ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A pesquisa de preços foi realizada de acordo com a IN 01/2024 da Controladoria do Município assim como o artigo 28 da Resolução FNDE Nº. 06, de 08 de maio de 2020, sendo orientada nos seguintes parâmetros:

Art. 28 Nas licitações para aquisição de gêneros alimentícios do PNAE, as EEx devem realizar pesquisa de preços prévia mediante a utilização dos seguintes parâmetros:

I – painel de Preços do Comprasnet, disponível no endereço eletrônico <http://paineldepesos.planejamento.gov.br>;

II – pesquisa publicada em mídia especializada e em sítios eletrônicos especializados ou de acesso público, desde que contenha a data e a hora de acesso, especialmente:

a) preços da Companhia Nacional de Abastecimento – Conab, disponíveis em <https://www.conab.gov.br/infoagro/precos?view=default>;

b) preços das Centrais Estaduais de Abastecimento – Ceasas, disponíveis em <http://www.ceasa.gov.br>; c) outros bancos informativos oficiais de preços regionais;

III – painel de preços praticados no âmbito do PNAE, disponível em <http://www.fnde.gov.br>;

IV – pesquisa com os fornecedores que atuem no ramo do objeto licitado, preferencialmente sediados no município, mediante solicitação e identificação formal, desde que as datas das pesquisas não se diferenciem em mais de cento e oitenta dias. § 1º Serão utilizadas, como metodologia para obtenção do preço de referência para a contratação, a média, a mediana ou o menor dos valores obtidos na pesquisa de preços, desde que o cálculo incida sobre um conjunto de três ou mais preços, oriundos de um ou mais dos parâmetros adotados neste artigo.

§ 2º A utilização do parâmetro previsto no inciso IV exige a combinação de, pelo menos, mais um dos referenciais dos incisos I, II ou III, demonstrada, no processo administrativo, a metodologia utilizada para obtenção do preço de referência.

§ 3º A aplicação deste artigo não impede a utilização de outros critérios ou metodologias para obtenção do preço de referência, desde que devidamente justificada pela autoridade competente e demonstrada a vantajosidade para a Administração.

Sendo assim, o custo total estimado da contratação é de R\$ 6.807.183,333 (Seis milhões, oitocentos e sete mil, cento e oitenta e três inteiros e trezentos e trinta e três centavos.). Para o estimativo do valor da contratação foi considerada a média da pesquisa de preços dos fornecedores Comercial Jorc e Vitox Distribuidora, contratos administrativos ARP 359/2024 - Prefeitura de Bauru - SP, ARP 125/2024 - Prefeitura de Jaboticatubas - SP e Contrato 024/2024 - Prefeitura de Itabirito - MG. O cálculo desta estimativa se encontra no Anexo II.

Potenciais fornecedores:

1. Comercial Jorc LTDA
2. Vitox Distribuidora

7 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO.

A solução escolhida e a ser adotada é a Solução I, pelo fato de ser a única solução existente. Ressalta-se que não foram identificados requisitos que restrinjam a competitividade de mercado.

Os itens a serem adquiridos deverão ser entregues no endereço indicado no Termo de Referência. O atraso no fornecimento acarretará a aplicação das sanções previstas na Lei 14.133/2021 e suas correlatas, bem como as demais normas cabíveis, nos termos definidos no Edital.

A entrega dos produtos será de responsabilidade da contratada, sem ônus para o Município de Mariana. Todas as despesas com o carregamento, transporte, descarregamento e entrega correrão por conta da empresa contratada.

Durante o fornecimento, a empresa deverá informar um responsável, com capacidade de resolução imediata de possíveis problemas, para fins de contato direto do fiscal e gestor do contrato.

Caso algum item não seja entregue, ou não esteja de acordo com as especificações, ou apresente algum tipo de defeito, validade fora do prazo, qualidade inferior à esperada, o produto não deverá ser aceito, oportunidade em que a empresa será notificada para corrigir as inconsistências, com os custos correndo por conta da empresa contratada.

O pagamento à empresa contratada será realizado após apuração das entregas realizadas no mês, com pagamento no mês subsequente.

A subcontratação não será admitida.

8 JUSTIFICATIVA DO PARCELAMENTO OU NÃO

(x) Sim, é divisível e foi parcelado em tantas parcelas quanto tecnicamente e economicamente viáveis.

() É divisível, mas não poderá ser parcelado. Será lote único devido à similaridade e natureza dos produtos a serem adquiridos. Essa estratégia permite um maior controle por parte da Administração, racionalizando os procedimentos relacionados à execução contratual. Além disso, essa abordagem garante a disponibilidade de produtos de mesma natureza, que serão consumidos em conjunto.

() Não é divisível.

09 DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a aquisição dos gêneros alimentícios cárneos, busca-se atender às exigências da legislação para alcançar os resultados pretendidos no cardápio da alimentação escolar. Adicionalmente, a compra desses itens está alinhada com os objetivos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), garantindo conformidade com a legislação vigente e evidenciando uma gestão eficiente e transparente dos recursos públicos.

A adoção do Pregão Eletrônico através do Sistema de Registro de Preços proporciona vantagens efetivas e práticas, permitindo ampla concorrência, com agilidade na aquisição dos produtos, atendimento de demandas imprevisíveis, redução dos custos da licitação e maior transparência das aquisições, uma vez que a Secretaria de Educação não possui pessoal tampouco matéria prima para atender as necessidades de produtos cárneos da alimentação escolar.

10 PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO.

Não se verifica a necessidade de providências específicas a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, nem quanto à capacitação de servidores para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização uma vez que o Setor de Alimentação escolar possui em seu corpo técnico servidores aptos para a realização de gestão do contrato.

11 CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES.

Existem contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade da demanda?

(x) Não.

() Sim.

12 DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS.

Essa contratação gera algum impacto ambiental?

(x) Não.

() Sim. Não se vislumbra impactos ambientais diretos ou potenciais com a contratação pretendida, face às características dos materiais que compõem os itens.

13 CONCLUSÃO

a) Analisando as alternativas disponíveis e que atendem à área requisitante, considerando a viabilidade técnica e econômica, a solução indicada pela Equipe de Planejamento é a realização do procedimento licitatório para aquisição de gêneros alimentício cárneos, de acordo com as especificações comuns de mercado capazes de atender aos requisitos legais. As especificações dos produtos a serem comprados estão indicados no item 5.

b) Considerando a dotação orçamentária:

Dotação orçamentária : 09.01.12.306.18.2.648

33.90.30 Ficha 275

Fonte : 1.500.000.0000/1.500.000.1001/1.550.000.0000/1.552.000.0000 RECURSO PRÓPRIO E RECURSO VINCULADO FEDERAL

Tempo Integral :

Dotação orçamentária : 09.01.12.361.18.2.460

33.90.30 Ficha 282

Fonte : 1.500.000.0000/1.500.000.1001/1.550.000.0000/1.552.000.0000/ 1.575.000.0000 RECURSO PRÓPRIO E RECURSO VINCULADO FEDERAL

c) Os recursos a serem utilizados nesse processo serão provenientes também do repasse do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE por dia letivo (200 dias), para cada aluno para alimentação escolar, que no ano de 2024, conforme valores atualizados, são:

- Creches: R\$ 1,37
- Pré-escola: R\$ 0,72
- Escolas indígenas e quilombolas: R\$ 1,37
- Ensino fundamental e médio: R\$ 0,50
- Educação de jovens e adultos: R\$ 0,41
- Ensino integral: R\$ 1,37
- Programa de Fomento às Escolas de Ensino Médio em Tempo Integral: R\$ 2,56
- Alunos que frequentam o Atendimento Educacional Especializado no contraturno: R\$ 0,68

d) Nesta contratação busca-se ofertar à alimentação escolar com qualidade, objetivando atender as necessidades nutricionais, a segurança alimentar e o direito à alimentação adequada e saudável no ambiente escolar.

Mariana, 26 de setembro de 2024

Cleisiane Ruthe da Silva

Responsável pela elaboração do Estudo Técnico Preliminar

Aprovo o presente Estudo Técnico Preliminar, bem como estou de acordo com todas as informações prestadas nas declarações e assinaturas acima.

Claudia Regina Arantes Guimarães

Secretária Municipal de Educação

APÊNDICE I

UNIDADES ESCOLARES COM KM*						
Nº	Escolas	Endereço		Localização	Turnos	Dist./KM
1	APAE	Rua dos Salgueiros, n. 02	Jardim Inconfidentes	Sede	M / T	2
2	CEMEI Casinha de Nazaré	Rua Monsenhor Horta	Centro	Sede	M / T	1
3	CEMEI Danielle Cristina Mendes da Silva	Rua do Campinho	Passagem de Mariana	Sede	M / T	6
4	CEMEI Santo Antônio	Rua L, S/N	Santo Antônio	Sede	M / T	2
5	CEMEI Santa Rita de Cássia	Rua Passagem de Mariana, s/n	Cabanas	Sede	M / T	6
6	CMEI São Cristóvão	Rua Antônio Alves S/N	São Cristóvão	Sede	M / T	3
7	CEMEI Tia Elza	S/N	Vale Verde	Sede	M / T	6
8	Anexo: CEMEI Tia Elza	Rua Diamantina, 296	Cabanas	Sede	M / T	6
9	CMEI Espaço Novo	Rua Wenceslau Brás	Centro	Sede	M / T	1
10	CEMPA	Av. do Contorno, 327	São Sebastião	Sede	M / T / N	1
11	E. M. Professora Celina Célia Gomes	Praça Carlos Lobo, S/N	Águas Claras	Zona rural	M / T / N	38
12	E. M. Aníbal de Freitas	Rua Firmino Ulhoa , SN	Cachoeira do Brumado	Zona rural	M / T / N	25
13	E. M. Bandeirantes	Bandeirantes	Bandeirantes	Zona rural	T	12
14	E. M. Barro Branco	Rua N. S. da Glória, S/N	Barro Branco	Zona rural	M / T	25
15	E. M. Dante Luiz dos Santos	Rua Dr. Francisco Sampaio, S/N	Barroca	Zona rural	M / T	37
16	E. M. Bento Rodrigues	Rua São Bento, 620	Novo Bento	Zona rural	M / T	33
17	E. M. Campinas	Rua Santa Cruz, S/N	Campinas	Zona rural	M / T	42
18	E. M. Dom Luciano Pedro Mendes	Rua Perimental Sucupira, S/N	Rosário	Sede	M / T	2
19	E. M. Dom Oscar de Oliveira	Rua Passagem de Mariana, S/N	Santa Rita de Cássia	Sede	M / T	5
20	E. M. Furquim	Furquim	Furquim	Zona rural	M / T	40
21	E. M. Joaquim Emílio Baptista	Goiabeiras	Furquim	Zona rural	M / T	30
22	E. M. Prefeito Jadir Macedo	Rua Santo Antônio, S/N	Monsenhor Horta	Zona rural	M / T / N	25
23	E. M. Mainart	Praça São Guilherme, S/N	Mainart	Zona rural	M / T	25
24	E. M. Monsenhor José Cotta	Rua Diamantina, S/N	Cabanas	Sede	M / T / N	5
25	Anexo Tempo Integral: E. Monsenhor José Cotta	Rua Realeza, 73	Cabanas	Sede	M/T	5
26	E. M. Cônego Paulo Dilascio	Rua Raimunda Bretas, S/N	Morro Santana	Sede	M / T	5
27	E. M. Padre Viegas	Padre Viegas	Mariana	Zona rural	M	12

28	E. M. Paracatu de Baixo	Av. Manoel Leandro Correa	Centro	Sede	M / T / N	2
29	E. M. Passagem de Mariana	Rua do Campinho, 210	Passagem de Mariana	Sede	M / T	7
30	Anexo: E. M. Passagem de Mariana	Praça Capitão Inácio, Sede da Banda	Passagem de Mariana	Sede	M / T	7
30	E. M. Pe. Antônio Gabriel	Rua Professor Drumond, 2	Claudio Manoel	Zona rural	M / T	45
31	E. M. Santa Godoy	Rua Wenceslau Brás, 247	Centro	Sede	M / T	1
32	Anexo Tempo Integral: E. M. Santa Godoy	Rua Antônio Bastos, 87 A,	Centro	Sede	M / T	1
33	E. M. Serra do Carmo	Serra do Carmo	Padre Viegas	Zona rural	M / T	35
34	E. M. Sinhô Machado	Praça da Matriz, 263	Santa Rita Durão	Zona rural	M / T / N	43
35	E. M. Wilson Pimenta	Rua L, S/N	Santo Antônio	Sede	M / T / N	1,5
36	Secretaria de Educação	Rua Santa Cruz, 28	Barro Preto	Sede	M / T	1
37	Comunidade da Figueira	Rua Cônego Amando, 278	Chácara	Sede	M / T	2
38	Almoxarifado da Merenda	Rua do Aleijadinho, nº 419	Centro	Sede	M / T	
39	CVT Mariana	R. do Contorno, 327	Centro	Sede	M / T	2

*** As distâncias têm como referência de ponto de partida o Almoxarifado da Merenda Escolar**

ANEXO I:

Anexo memória de cálculo com o número de alunos matriculados na rede municipal de ensino no ano de 2024 e relatório de saldo dos contratos que comprovam a quantidade atendida no ano de 2024, a partir de fevereiro de 2024.

Considerando o quantitativo para garantir o fornecimento do produto nos 200 dias letivos do calendário escolar e, ainda, a previsão de inauguração de novas instituições de ensino no Município bem como a variação do número de alunos e a adesão à Alimentação Escolar, foi realizada a projeção do quantitativo com base em memória de cálculo.

As carnes marcadas com asterisco no memorial de cálculo são reservadas exclusivamente para eventos especiais na alimentação escolar, como a Semana da Criança, formaturas e eventos comemorativos. Nessas datas, o cardápio é diferenciado para fornecer uma alimentação especial, garantindo variedade e celebrando momentos importantes do calendário escolar. Essas carnes não são utilizadas na rotina diária, sendo destinadas unicamente a esses eventos pontuais. Essa prática garante

que as refeições em datas especiais sejam ainda mais atrativas para os alunos, sem comprometer a regularidade do cardápio cotidiano.

Memória de Cálculo em 2024

Média de Consumo por modalidade e por ano		Ed. infantil	Fundamenta l	Tempo integral	APAE	EJA	Total previsto para 2025	Total previsto para 2026	Margem de segurança de 20%	TOTAL GERAL (arredondado)
Quantidade alunos matriculados		2.483	4.753	2050	177	133				
Média de Consumo Anual (Kg)	Almôndega bovina*	315	546	0	84	105	1260	1512	554,40	3400
	Carne bovina em cubos	4110,6	7125,04	0	1096,16	1370,20	16442,40	19730,88	7234,65	44000
	Carne bovina moída	4425,60	6841,04	830	1180,16	1475,20	17702,40	21242,88	7789,056	47000
	Carne suína pernil em cubos	4227,90	6428,36	900	1127,44	1409,30	16911,60	20293,92	7441,10	45000
	Carne suína lombo - peça*	972	1684,80	0	259,20	324	3888,00	4665,60	1710,72	11000
	Sobrecoxa de frango desossada e congelada	1188	2059,20	0	316,80	396	4752,0	5702,40	2090,88	13000
	Linguiça de carne suína em gomo	552	1711,20	0	220,80	276	3312,0	3974,40	1457,28	9000
	Filé de peito de frango	6047,70	9492,68	990	1612,72	2015,90	24190,80	29028,96	10643,95	64000
	Filé de tilápia sem pele	1368	2371,20	0	364,80	456	5472,0	6566,40	2407,68	15000
	Quibe de carne bovina*	0	0	0	0	0	1260	1512	554,40	3400

ANEXO II

Planilhas das estimativas de preços

Estimativa de Preço 2024 - Atas de Registro de Preço					
Produto		ARP Utilizada	Quantidade (kg)	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
1	almôndega bovina	ARP 359/2024 - Prefeitura de Bauru - SP	3.400	20,00	68.000,00
2	carne bovina em cubos	ARP 125/2024 - Prefeitura de Jaboticatubas - SP	44.000	21,00	924.000,00

3	carne bovina moída	ARP 125/2024 - Prefeitura de Jaboticatubas - MG	47.000	19,25	904.750,00
4	carne suína pernil em cubos	ARP 125/2024 - Prefeitura de Jaboticatubas - MG	45.000	13,80	621.000,00
5	carne suína lombo - peça	ARP 125/2024 - Prefeitura de Jaboticatubas - MG	11.000	16,50	181.500,00
6	sobrecoxa de frango desossada e congelada	ARP 125/2024 - Prefeitura de Jaboticatubas - MG	13.000	10,52	136.760,00
7	Linguiça de carne suína em gomo	Contrato 024/2024 - Prefeitura de Itabirito - MG	9.000	12,90	116.100,00
8	filé de peito de frango	ARP 125/2024 - Prefeitura de Jaboticatubas - MG	64.000	16,09	1.029.760,00
9	filé de tilápia sem pele	ARP 125/2024 - Prefeitura de Jaboticatubas - MG	15.000	44,00	660.000,00
10	quibe de carne bovina	ARP 1586/2024 - Prefeitura de Catanduva - SP	3.400	17,50	59.500,00
Total					4.701.370,00

Estimativa de Preço 2024 - Vitox Distribuidora				
Produto		Quantidade (kg)	Valor Unitário (R\$)	Valor Total Total (R\$)
1	almôndega bovina	3.400	45,00	153.000,00
2	carne bovina em cubos	44.000	44,00	1.936.000,00
3	carne bovina moída	47.000	38,00	1.786.000,00
4	carne suína pernil em cubos	45.000	29,99	1.349.550,00
5	carne suína lombo - peça	11.000	35,20	387.200,00
6	sobrecoxa de frango desossada e congelada	13.000	11,99	155.870,00
7	Linguiça de carne suína em gomo	9.000	16,99	152.910,00

8	filé de peito de frango	64.000	22,00	1.408.000,00
9	filé de tilápia sem pele	15.000	47,00	705.000,00
10	quibe de carne bovina	3.400	44,00	149.600,00
Total				8.183.130,00

Estimativa de Preço 2024 - Comercial Jorc				
Produto		Quantidade (kg)	Valor Unitário (R\$)	Valor Total Total (R\$)
1	almôndega bovina	3.400	39,90	135.660,00
2	carne bovina em cubos	44.000	36,50	1.606.000,00
3	carne bovina moída	47.000	36,50	1.715.500,00
4	carne suína pernil em cubos	45.000	24,50	1.102.500,00
5	carne suína lombo - peça	11.000	29,90	328.900,00
6	sobrecoxa de frango desossada e congelada	13.000	10,99	142.870,00
7	Linguiça de carne suína em gomo	9.000	27,98	251.820,00
8	filé de peito de frango	64.000	21,90	1.401.600,00
9	filé de tilápia sem pele	15.000	49,90	748.500,00
10	quibe de carne bovina	3.400	30,50	103.700,00
Total				7.537.050,00