



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estudo Técnico Preliminar – Carnes, embutidos, frios e peixes

1. Informações básicas

Requisitante: Secretaria de Desenvolvimento e Inclusão Social

Solicitação de Compra Nº

Objeto: Aquisição de carnes, embutidos, frios e peixes

2. Introdução

O presente estudo tem por finalidade fazer a análise da viabilidade técnica para futura contratação de empresas fornecedoras de carnes, embutidos, frios e peixes necessários para garantir o atendimento das demandas das diversas Secretarias, seja com Projetos ou eventos, além de atender as solicitações devidamente autorizadas pelo Gabinete.

3. Justificativa

3.1. Visando atender os Projetos e eventos realizados por esta municipalidade, no sentido de fornecer lanches e refeições, se necessário.

3.2. A Prefeitura possui ainda outras Secretarias que necessitam destes produtos para atendimento de suas unidades, como por exemplo os Núcleos de Abrigo de Menores, Casa Transitória, e o Centro Dia do Idoso onde crianças e adolescentes e idosos são atendidos e recebem lanches e alimentação diária.

4. Alinhamento com o PAC

Atualmente o município ainda não conta com o Plano Anual de Contratação (PAC), que deverá ser implantado em breve.

5. Requisitos da Contratação

5.1 As empresas detentoras deverão dentro do prazo de 03 (três) dias úteis após o certame enviar amostras dos materiais para a Cozinha Experimental, localizada na Rua Pasquá Scalzoto Pastoreli, 70 – Jd. Nações, para que os mesmos sejam analisados pela Nutricionista, de acordo com o descritivo de cada item.

5.2. Os produtos deverão estar em boas condições de conservação e sua validade deverá estar em acordo com o descritivo de cada item, suas embalagens não deverão estar deterioradas e nem violadas

5.3. Todos os produtos de origem animal deverão conter o selo SIF - “Todos os produtos de origem animal sob responsabilidade do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento devem ser registrados e aprovados pelo SIF, visando garantir produtos com certificação sanitária e tecnológica para o consumidor brasileiro e respeitando as legislações nacionais e internacionais vigentes”

5.4. O fornecedor está sujeito à fiscalização de todos os produtos no ato da entrega e posteriormente, reservando-se à Prefeitura Municipal de Taubaté, através dos responsáveis, o direito de não receber o

produto caso os mesmos não se encontrem em condições satisfatórias, ou no caso de os produtos não serem de primeira qualidade.

5.5. Caso os produtos sejam entregues em desacordo com os requisitos estabelecidos pela Prefeitura, ou em quantidades inferiores ao solicitado, a empresa deverá substituí-los ou complementá-los no prazo de 24 horas.

5.6. As solicitações de abastecimento deverão ser enviadas para a empresa detentora por meio de e-mail, com a confirmação de recebimento por parte da mesma, e as quantidades serão de acordo com a necessidade da unidade solicitante. As entregas poderão, eventualmente, serem suspensas ou alteradas, a critério da Prefeitura e com aviso antecipado.

5.7. Por se tratar de alimentos altamente perecíveis, as entregas deverão ser realizadas semanalmente, por vezes, mais de uma vez na semana, dependendo da demanda da unidade solicitante.

5.8. Serão considerados critérios de pré requisito para o recebimento: o peso, a unidade e a qualidade dos produtos.

5.9. Os produtos deverão ser transportados em veículos próprios para o transporte de alimentos, refrigerado, atendendo as exigências das legislações vigentes, como a Portaria CVS 5 de 09 de abril de 2013 e a Resolução nº 216 de 15 de setembro de 2004 da ANVISA.

5.10. Os produtos deverão ser entregues OBRIGATORIAMENTE com a Nota Fiscal, que deverá ser entregue de forma física, e acompanhada das certidões exigidas por esta Prefeitura: Certidão Negativa de Débitos Tributários da Fazenda, Certidão Negativa de Tributos Municipais, Certidão Negativa de Tributos Federais, Certidão de Regularidade do FGTS, Certidão Negativa Trabalhista.

5.11. A empresa vencedora deverá no tocante ao fornecimento e entrega dos itens objeto deste Certame, OBEDECER rigorosamente todas as disposições legais pertinentes.

6. Quantitativo

6.1. A estimativa de quantidade foi projetada com base nas informações enviadas pelas próprias Secretaria, além disso, estas quantidades visam atender eventuais ocorrências vindouras que sejam capazes de impactar o quantitativo demandado (como criação de órgãos, acréscimo de atividades e projetos, etc).

6.2. O objeto trata de aquisição de bem comum, que deverá ter caráter continuado.

6.3. A duração inicial do contrato deverá ser de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por mais 12 (doze) meses;

6.4. Os itens e suas devidas quantidades estão no Quadro Orçamentário, juntamente com seus preços unitários referenciais e memória de cálculo.

7. Levantamento de mercado

A abertura de um Registro de Preços para aquisição de carnes, embutidos, frios e peixes visa garantir a sua utilização pela Cozinha Experimental, no Projeto Cozinhalimento com a oferta de cursos, além de atender todas as demais Secretarias desta municipalidade e suas unidades subordinadas.

No caso da aquisição destes alimentos mencionados acima a melhor alternativa possível seria a contratação de fornecedores que já atuam neste ramo de atividade.

Todas as informações com relação as entregas em diferentes locais deverão repassadas aos fornecedores que participarem do certame, portanto será considerado o valor único posto que o frete e as condições de acondicionamento já foram consideradas pelos fornecedores.

Não foi publicado o aviso de intenção de registro de preços – IRP, conforme Decreto Municipal nº 15.447/2023, devido à necessidade de não causar a descontinuidade de projetos importantes.

8. Estimativa do Valor de Contratação

O valor estimado desta licitação foi alcançado com base nos orçamentos coletados através de pesquisas realizadas diretamente com fornecedores. Em conformidade com a Ordem Interna 12/2023 o valor estimado foi de R\$ 1.788.040,42 (Um Milhão, Setecentos e Oitenta e Oito Mil, Quarenta Reais e Quarenta e Dois Centavos)

9. Descrição da Solução como um todo

A melhor solução a nosso ver seria o Pregão Eletrônico com a participação de empresas do ramo ofertando sempre o melhor preço, mantendo sempre a qualidade dos produtos.

10. Parcelamento da contratação

A licitação deverá ser realizada por item, propiciando assim ampla participação de licitantes e o aproveitamento das peculiaridades do mercado local, com vistas à economicidade, desde que atendidos os parâmetros de qualidade.

11. Resultados pretendidos

Pretende-se com a abertura deste Registro de Preços a melhor solução, tanto em economicidade quanto em qualidade por parte desta municipalidade.

12. Providências a serem adotadas

Neste caso específico não haverá a necessidade de providências a serem adotadas pela administração, tanto no que diz respeito a adequação de ambientes como a capacitação de servidores.

13. Contratações correlatas e/ou interdependentes

Não existem contratações correlatas ou interdependentes com o objeto desta contratação.

14. Possíveis impactos ambientais

Dada a natureza dos objetos que se pretende adquirir, não se verifica impactos ambientais relevantes, sendo necessário tão somente que o fornecedor atenda aos critérios e política de sustentabilidade ambiental,

15. Posicionamento conclusivo

A Secretaria declara viável a contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar. Demonstrado a importância da avaliação e a ponderação da qualidade técnica das propostas, opinamos pela escolha do critério de julgamento qualidade e preço.

16. Declaração de cumprimento dos requisitos do Estudo Técnico Preliminar

Para todos os efeitos, é declarado o cumprimento dos requisitos expostos no Estudo Técnico Preliminar.