



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPETININGA

Secretaria de Educação

Departamento de Alimentação Escolar

Rua Joaquim Leonel, 103 - Centro – CEP- 18200355

Telefone- 32751497

E-mail- nutrimrerenda@itapetininga.sp.gov.br

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Insumos: CARNES e OVOS

1. Área requisitante

A presente demanda está sendo solicitada pelo Departamento de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação da Prefeitura Municipal de Itapetininga – SP.

2. Descrição da necessidade

Esta solicitação se faz necessária para manter o abastecimento da alimentação nas entidades conveniadas pela Secretaria de Educação através do Departamento de Alimentação Escolar do Município de Itapetininga. A aquisição do material solicitado visa atender às necessidades para o período de 01 (um) ano a partir da homologação do pregão eletrônico e serão utilizados nos atendimentos das entidades conveniadas.

A aquisição de carne e ovos: insumo perecível, se faz necessária devido a necessidade em atender prontamente as entidades, proporcionando um atendimento eficiente e eficaz para o preparo de alimentação para as crianças e adolescentes atendidas. A realização de uma nova contratação do gênero alimentício em questão se faz necessária uma vez que se necessita de um novo processo licitatório para a celebração de novos contratos, considerando que os alimentos são utilizados no dia a dia nas entidades e conforme solicitação, a aquisição desses itens permitirá a garantia de uma alimentação adequada diária.

Pretende-se adquirir o gênero alimentício selecionando a proposta mais vantajosa para a administração, observando os princípios da isonomia e de sustentabilidade.

3. Descrição dos Requisitos da Contratação

Trata-se de uma aquisição de carnes e ovos para entidades, a ser contratado mediante licitação na modalidade Pregão Eletrônico, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

A aquisição se refere a fornecimentos contínuos, a qual é realizada pela Administração Pública para a manutenção da atividade administrativa, decorrentes de necessidades permanentes ou prolongadas, cuja interrupção ocasionará prejuízos a pessoas e serviços essenciais.

A empresa fornecedora dos bens será responsável pela substituição, troca ou reposição dos produtos porventura entregues com danificados, ou não compatíveis com as especificações do Termo.

Na substituição de produtos defeituosos, a reposição será por outro com especificações técnicas iguais, ou superiores com aprovação prévia da Contratante, sem custo adicional para a Contratante

4. Levantamento de Mercado

Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido. Os itens a serem licitados se referem a materiais de fácil fornecimento e de ampla disponibilidade no mercado, dada a sua baixa complexidade de produção, de modo que há várias empresas especializadas e bem solidificadas no ramo de venda de gêneros alimentícios, não havendo, portanto, restrições de mercado.

5. Descrição da solução como um todo

O presente estudo, como já informado, sinteticamente, se refere à aquisição dos estocáveis para entidades conveniadas. A aquisição destes se faz necessária para o atendimento da demanda apresentada. A necessidade foi demonstrada no presente Estudo Técnico Preliminar - ETP. Os requisitos da contratação também se encontram elencados no presente ETP.

6. Estimativa das Quantidades a serem contratadas

Os quantitativos foram extraídos do levantamento dos mapas realizadas no primeiro quadrimestre do ano de 2024. Desta forma, diante da quantidade contratada no exercício anterior, as aquisições realizadas e o planejamento para os próximos 12 (doze) meses. Dentro de um planejamento estratégico e, visando atender a escala da contratação e otimizar os recursos públicos, foi centralizada a demanda da secretaria nos quantitativos abaixo discriminados:

item	PRODUTO	QUANT.	UNID.
1	Carne bovina congelada em cubos / isca (IQF) Carne bovina sem osso, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto traseiro, apresentada no corte patinho, em iscas ou em cubos, congelada através de túneis de congelamento contínuo ou túnel (ou câmara) de congelamento rápido pelo processo IQF (“individual quick-frozen”). A carne deve: 1) Sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de – 40 °C;(quarenta graus centígrados negativos) 2) Apresentar-se aparada, isenta de cartilagem, sebo, aponevroses e do excesso de gordura, sendo que esta última deve ser inferior a 5% de gordura em 100 gr. 3) Aspecto, cheiro e sabor próprios. Cor própria, sem manchas esverdeadas. Pode ser solicitado pela contratante, o fornecimento dos cortes de carne tipo em cubos DIMENSÕES 2 x 2 CM e em isca DIMENSÕES 10 MM DE LARGURA 50 MM COMPRIMENTO E 10 MM ESPESSURA. Embalagem Primária: Polietileno com baixa densidade, aprovada para contato direto com alimento, sem perfurações ou vazamentos. Peso líquido de 1kg. Embalagem Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Prazo de validade: O produto deverá ter validade de 1 (um) ano. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação/embalagem de até 45 (quarenta e cinco) dias que antecedem a data de entrega. Condições de transporte: o produto deverá ser transportado em caminhões frigoríficos, adequado a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. Temperatura -12.	6.000	Kg

	Rotulagem: Deve atender a legislação vigente (e atualizações, quando houver) em rótulo litografado. Nos rótulos de embalagem primária e secundária deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e peso líquido, número de registro no órgão competente, carimbo do S.IM., S.I.F. OU S.I.S.P.		
2	Carne bovina congelada moída (IQF) Carne bovina sem osso, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto traseiro, apresentada no corte patinho, moída, congelada através de túneis de congelamento contínuo ou túnel (ou câmara) de congelamento rápido pelo processo IQF ("individual quick-frozen") A carne deve: 1) Sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de – 40 °C; (quarenta graus centígrados negativos) 2) Apresentar-se aparada, isenta de cartilagem, sebo, aponevroses e do excesso de gordura, sendo que esta última deve ser inferior a 5% de gordura em 100 gr. 3) Aspecto, cheiro e sabor próprios. Cor própria, sem manchas esverdeadas. Embalagem Primária: Polietileno com baixa densidade, aprovada para contato direto com alimento, sem perfurações ou vazamentos. Peso líquido de 1kg. Embalagem Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Prazo de validade: O produto deverá ter validade de 1 (um) ano. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação/embalagem de até 45 (quarenta e cinco) dias que antecedem a data de entrega. Condições de transporte: o produto deverá ser transportado em caminhões frigoríficos, adequado a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. Temperatura -12. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente (e atualizações, quando houver) em rótulo litografado. Nos rótulos de embalagem primária e secundária deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e peso líquido, número de registro no órgão competente, carimbo do S.IM., S.I.F. OU S.I.S.P. O produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura (SIF)	8.000	Kg
3	Carne suína sem osso e Sem Pele – corte em cubo ou isca (IQF) Produto preparado a partir do pernil, que é um corte da parte traseira do porco, acima do joelho, corte nobre do suíno. A carne em cubos deve ser processada a partir das peças do corte. A carne suína deve: 1) Deverá sofrer processo de congelamento em temperatura de -30°C (trinta graus negativos). 2) Ser mantido na embalagem original e armazenado em câmaras frigoríficas, aferidas -12°C (doze graus negativos) 3) Pernil suíno deverá conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, ter no máximo 1% de soro na embalagem.	5.000	Kg

	Pode ser solicitado pela contratante, o fornecimento dos cortes de carne tipo em cubos, em isca medindo (3x3x3), extra limpo. Embalagem Primária – a vácuo tipo “Cry-o-vac”, termo encolhível, atóxica, transparente ou leitosa, resistente, termossoldada - Peso líquido de 1kg. Embalagem Secundaria: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Condições de transporte: o produto deverá ser transportado em caminhões frigoríficos, adequado a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. Temperatura -12. Deve atender a legislação vigente (e atualizações, quando houver) em rótulo litografado. Nos rótulos de embalagem primaria e secundaria deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e peso líquido, número de registro no órgão competente, carimbo do S.I.M., S.I.F. OU S.I.S.P.		
4	Empanado de frango com legumes (carne de frango empanado temperado com legumes) Recortes de filé de peito ou coxa e sobrecoxa, farinha de trigo fortificada, PTS, corantes naturais, vegetais (cenoura, brócolis e milho). 1) O produto deverá ser mantido na embalagem original e armazenado em câmaras Frigoríficas, aferidas – 18°C (dezoito graus negativos). 2) Cada unidade do produto empanado deverá pesar, aproximadamente, entre 25 (vinte e cinco) e 30 (trinta) gramas. Embalagem Primária - Saco polietileno atóxico, transparente, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Embalagem 2,5 e 3,0 kg Embalagem Secundária - Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Validade – mínima de 04 meses, sendo que a entrega não deverá ser superior a 20 dias da data de fabricação. Condições de transporte: o produto deverá ser transportado em caminhões frigoríficos, adequado a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. Temperatura -12 C°. Deve atender a legislação vigente (e atualizações, quando houver) em rótulo litografado. Nos rótulos de embalagem primaria e secundaria deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e peso líquido, número de registro no órgão competente, carimbo do S.I.M., S.I.F. OU S.I.S.P.	3.000	kg
5	Empanado de Peixe (Tilápia) Pedaços selecionados de peixe (Filé de Tilápia), adicionados de tempero (sem pimenta) e empanados na farinha de trigo, acrescidos de outros nutrientes e/ou aditivos que não descaracterizam o produto. O produto deverá ser mantido na embalagem original e armazenado em câmaras Frigoríficas, aferidas - 18°C (dezoito graus negativos). Cada unidade do produto empanado deverá pesar, aproximadamente, entre 25 (vinte e cinco) e 30 (trinta) gramas. Embalagem Primária - Saco polietileno atóxico, transparente, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Embalagem de 2,5 e 03 Kg. Embalagem Secundária - Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.	3.000	kg

	Validade – mínima de 04 meses, sendo que a entrega não deverá ser superior a 20 dias da data de fabricação Condições de transporte: o produto deverá ser transportado em caminhões frigoríficos, adequado a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. Temperatura -12 C°. Deve atender a legislação vigente (e atualizações, quando houver) em rótulo litografado. Nos rótulos de embalagem primaria e secundaria deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e peso liquido, número de registro no órgão competente, carimbo do S.IM., S.I.F. OU S.I.S.P		
6	Fígado bovino em iscas IQF Fígado bovino sem a película que o envolve em tiras. O produto deverá ser congelado e mantido sob congelamento. Em tecnologia de congelamento IQF. O fornecimento do produto com as dimensões: aproximadamente 2 cm de largura, 10 cm de comprimento e 50 mm de espessura. Embalagem Primária – Saco polietileno atóxica, transparente, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Embalagem de 1 a 2 kg. Embalagem Secundária - Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Validade – mínima de 12 meses de fabricação, sendo que a entrega não deverá ser superior a 15 dias da data de fabricação. Condições de transporte: o produto deverá ser transportado em caminhões frigoríficos, adequado a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. Temperatura -12 C°. Deve atender a legislação vigente (e atualizações, quando houver) em rótulo litografado. Nos rótulos de embalagem primaria e secundaria deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e peso liquido, número de registro no órgão competente, carimbo do S.IM., S.I.F. OU S.I.S.P.	3.000	Kg
7	Frango congelado sassami (IQF) A carne de frango deve ser proveniente de aves, sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem pele. Na alimentação e produção das aves, não é permitida a administração de substancias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos, bem como de substancias B- agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar. Em tecnologia de congelamento IQF. 1) Sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de – 40°C (quarenta graus centígrados negativos). 2) A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura – 12°C (Doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro da carne do frango. 3) Apresentar-se aparada, isenta de cartilagem, osso, pele, aponevroses e do excesso de gordura. Pode ser solicitado pela contratante, o fornecimento dos cortes de carne tipo em iscas e sassami. Embalagem Primária: Saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossoldado. Embalagem de 1 a 2 kg. Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.	8.000	Kg

	Validade – mínima de 12 meses de fabricação, sendo que a entrega não deverá ser superior a 20 dias da data de fabricação. Condições de transporte: o produto deverá ser transportado em caminhões frigoríficos, adequado a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. Temperatura -12 C°. Deve atender a legislação vigente (e atualizações, quando houver) em rótulo litografado. Nos rótulos de embalagem primária e secundária deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e peso líquido, número de registro no órgão competente, carimbo do S.IM., S.I.F. OU S.IS.P.		
8	Frango congelado em cubos/iscas sobrecoxa sem pele e sem osso (IQF) A carne de frango deve ser proveniente de aves, sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem pele. Na alimentação e produção das aves, não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos, bem como de substâncias B- agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar. Em tecnologia de congelamento IQF. 1) Sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de – 40°C (quarenta graus centígrados negativos). 2) A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura – 12°C (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro da carne do frango. 3) Apresentar-se aparada, isenta de cartilagem, osso, pele, aponevroses e do excesso de gordura. Pode ser solicitado pela contratante, o fornecimento nos cortes sobrecoxa. Dimensões: 2 x 2, 3 x 3, 4 x 4 Embalagem Primária: Saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossoldado. Embalagem de 01 a 02 kg. Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Validade – mínima de 12 meses de fabricação, sendo que a entrega não deverá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Condições de transporte: o produto deverá ser transportado em caminhões frigoríficos, adequado a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. Temperatura -12 C°. Deve atender a legislação vigente (e atualizações, quando houver) em rótulo litografado. Nos rótulos de embalagem primária e secundária deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e peso líquido, número de registro no órgão competente, carimbo do S.IM., S.I.F. OU S.IS.P.	8.000	Kg
9	Peixe- filé de cação congelado (IQF) Íntegros, limpos, eviscerados, livres de espinhos, escamas ou resíduos de vísceras, peixes cartilaginosos. Cortado em cubos uniformes. ISENTA Corante Artificial. 1) O produto deve ser congelado e armazenado em temperatura igual ou inferior a – 18C (dezoito graus negativos) e transportado em condições que preservem suas características e qualidade. 2) O produto deverá apresentar tamanho uniforme, ser livres de cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Com limite a 12% a aplicação de água.	3.000	Kg

	3) Aspectos, cheiro e sabor próprios. Cor própria, sem manchas esverdeadas. Filé de Cação em cubos com tamanho de 2 x 2cm e sem adição de água. Embalagem Primária: Saco polietileno atóxico, dentro de caixas de papelão ondulado, contendo 01 a 02kg Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Condições de transporte: o produto deverá ser transportado em caminhões frigoríficos, adequado a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. Temperatura -12 C°. Deve atender a legislação vigente (e atualizações, quando houver) em rótulo litografado. Nos rótulos de embalagem primaria e secundaria deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e peso liquido, número de registro no órgão competente, carimbo do S.IM., S.I.F. OU S.IS.P.		
10	Ovo branco de galinha classe A, Extra Proveniente de ave galinácea integra, sem manchas ou sujidades, fresco de tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Deve apresentar a seguinte classificação, segundo: Cor da Casca – Branca Peso tipo 3 (grande) Peso da dúzia 660g Peso unitário mínimo 55g Qualidade classe A O produto dever ter rótulo e estabelecimento registrados no Ministério da Agricultura. Embalagem Primária: Bandejas de papelão com 30 unidades. Com etiqueta de validade em cada bandeja. Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Condições de transporte: o produto deverá ser transportado em caminhões adequado a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, de acordo com a legislação vigente.	10.000	Dz

7. Estimativa do Valor da contratação

O custo estimado da contratação é de R\$ 1.178.939,00 (Hum milhão cento e setenta e oito mil e novecentos e trinta e nove reais), se deu a partir da pesquisa de preços realizada na ata anterior de registro de preço Pregão Eletrônico:136/2023 - Ata:01/2023. Está anexada junto ao documento de formalização de demanda.

Para a grande maioria dos itens, foram encontrados pelo menos 4 (valores) valores válidos, dos quais foram desconsiderados os valores máximos e mínimos. Dos valores restantes, foi calculada a média aritmética, valor este que foi definido como valor máximo por item a ser aceito pela Administração.

No entanto, o valor indicado acima serve apenas como parâmetro para identificar o custo total da contratação e obedeceu aos requisitos do art. 23, da Lei nº 14.133/2021.

Item	Material / Especificação	Quant	Valor kg	Valor total
01	CARNE BOVINA CONGELADA (IQF) em isca / cubos	6.000	R\$ 32,65	RS195.900,00
02	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (IQF)	8.000	R\$ 28,79	R\$230.320,00
03	CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO E SEM PELE (IQF)	5.000	R\$ 17,13	R\$ 85.650,00
04	EMPANADO DE FRANGO COM LEGUMES	3.000	R\$ 22,03	R\$ 66.090,00
05	EMPANADO DE PEIXE (Peixe Empanado Temperado Cozida e Congelada)	3.000	R\$ 46,54	RS139.620,00
06	FÍGADO BOVINO EM ISCAS CONGELADO (IQF)	3.000	R\$18,46	R\$ 55.380,00
07	FRANGO CONGELADO SASSAMI (IQF)	8.000	R\$ 16,39	R\$131.120,00
08	FRANGO EM CUBOS/ISCAS CONGELADOS (SOBRECOXA) - SEM OSSO SEM PELE (IQF)	8.000	R\$17,59	R\$140.720,00
09	PEIXE - File congelado de Cação (IQF)	3.000	R\$ 29,44	R\$ 88.320,00
10	OVO BRANCO DE GALINHA	10.000 dz	R\$10,53	R\$ 105.300,00

8. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do art. 40 da Lei n.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

Considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada, haja visto, se comprovarem ser técnica e economicamente viável, com vistas a propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade.

9. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

10. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente aquisição contratação encontra-se inclusa na previsão orçamentária anual 2025.

11. Resultados Pretendidos

Garantir o fornecimento de gêneros alimentícios de qualidade, atendendo as legislações vigentes.

12.Providências a serem adotadas

É cediço informar que, a presente contratação deverá ser precedida de processo licitatório, em observância a Lei nº14.133/2021.Igualmente, foi realizado o planejamento, tendo por base a necessidades e histórico de consumo.

13 - Possíveis Impactos Ambientais

A aquisição de gêneros alimentícios é necessária para o bom desenvolvimento e crescimento das crianças atendidas, motivo pelo qual é de suma importância que as embalagens dos gêneros utilizados tenham descartes corretos no meio ambiente, com o

intuito de minimizar possíveis impactos ambientais gerados por produtos descartado incorretamente na natureza.

14 - Declaração de Viabilidade

Com base nas informações levantadas ao longo do estudo preliminar, bem como nos registros de ata anterior, entendemos ser VIÁVEL E NECESSÁRIA a contratação para atender às demandas existentes de gêneros diariamente nas entidades.

15. Responsáveis:

Lucilena Correa de Campos
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Cynthia Faria O. Ferreira
AUXILIAR ADMINISTRATIVO

Silmara A. Amaral
NUTRICIONISTA