

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP (LEI 14.133/2021)

Órgão Requisitante: Departamento de Esportes e Lazer

Responsáveis:

Alessandro Laureto (Dozim) - Diretor do Departamento de Esportes e Lazer

José Elias Pederiva - Chefe de Seção de Recreação de Práticas Esportivas

REGISTRO DE PREÇOS OBJETIVANDO FUTURAS AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NECESSÁRIOS AO DEPARTAMENTO DE ESPORTES E LAZER DO MUNICÍPIO DE GUARARAPES.

INTRODUÇÃO

ETP elaborado conforme a ordem dos elementos indicados no § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações e contratos) e Decreto Municipal nº 4.384/2024.

Conforme estudos preliminares, a análise do objeto pretendido com a aquisição revela a sua natureza “comum”, até por conta da averiguação de padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos no edital, principalmente perante as especificidades escolhidas para garantir a utilidade do produto pretendido na compra, reforçando o enquadramento fático à hipótese de aquisição na modalidade licitatória “pregão” (art.29, Lei nº 14.133/2021), para o Registro de Preços.

I - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, CONSIDERANDO O PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO.

1.1 Constitui objeto deste Estudo Técnico Preliminar, o registro de preço para eventual e futura Aquisição de Gêneros Alimentícios, para o Departamento de Esportes e Lazer, a fim de que possa atender à confecção de refeições que serão oferecidas aos atletas participantes da Copa Sul-Americana.

1.2 A efetivação da aquisição de gêneros alimentícios permitirá a elaboração de refeições utilizando gêneros alimentícios básicos, de modo a respeitar os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade, baseando-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na alimentação saudável, bem como se respeitando também as restrições alimentares dos atletas.

II - DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL, SEMPRE QUE ELABORADO, DE MODO A INDICAR O SEU ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO

2.1 No que se refere à previsão ao Plano de Contratação Anual (PCA), verificamos que o objeto de contratação está previsto e aprovado no plano.



III - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 3.1.** O licitante deve proporcionar entrega de Gêneros Alimentícios, e demais produtos abaixo especificados para atender as necessidades do Departamento de Esportes e Lazer, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas neste instrumento e estabelecidas no Termo de Referência e seus apêndices (em anexo).
- 3.2.** A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes do Edital, e seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda: efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes do Termo de Referência, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, procedência e prazo de garantia ou validade.
- 3.3.** O recebimento provisório ou definitivo do objeto pela área responsável não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato ou por vícios do produto.
- 3.4.** A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues;
- 3.5.** A contratada deverá fornecer diretamente o produto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;
- 3.6.** A contratada deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados relacionados com as características dos produtos fornecidos;
- 3.7.** A contratada deverá executar, fielmente, as entregas de acordo com as requisições expedidas, não se admitindo modificações sem prévia consulta e concordância da Contratante.
- 3.8.** A Contratada se obriga a entrega dos produtos de acordo com os prazos e critérios estipulados, em dias, local e quantidades determinadas, de acordo com suas necessidades;
- 3.9.** O Contratado(a) é obrigado(a) a pagar todos os tributos, contribuições fiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os materiais adquiridos, fornecer Nota Fiscal correspondente aos produtos comercializados, assim como se responsabilizar pelas despesas operacionais e administrativas, de mão de obra dos produtos, transporte até o local da entrega que será na Cozinha Piloto e outros locais previamente indicados.
- 3.10.** Durante a execução de entrega dos produtos, o (a) Contratado(a) é obrigado (a) a prestar informações sobre o andamento do mesmo, e, caso ocorra imprevistos deverá notificar de imediato a Prefeitura municipal sobre o fato, assim como as devidas medidas que serão tomadas visando à normalização da entrega dos produtos; Os produtos deverão ser recebidos pelos respectivos fiscais de contratos, no prazo determinado no termo de referência.
- 3.11.** A vigência da Ata de Registro será de 12 meses, podendo ser prorrogada por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

3.12. O prazo de entrega do produto é de até 10 (dez) dias, após o recebimento da Autorização de Fornecimento.

3.13. Caso o produto seja entregue em desacordo com os requisitos estabelecidos pela Prefeitura, ou em quantidade inferior ao estabelecido, à empresa deverá substituí-lo ou complementá-lo em no máximo 48 (quarenta e oito) horas.

3.14. Os gêneros alimentícios serão recebidos provisoriamente no prazo de até 2 (dois) dias corridos da data de entrega, pelo responsável pela fiscalização, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no termo de referência (TR).

3.15. Os gêneros alimentícios serão recebidos definitivamente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, no prazo de até 2 (dois) dias corridos, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

3.16. De acordo com o art. 15 da Lei 14.133/2021, a participação de empresas em consórcios em licitações é permitida. Entretanto, neste caso específico, não demanda um envolvimento de múltiplas empresa, pois de acordo com o instituto do consórcio, este representa a soma de experiências e qualificações técnicas para viabilizar a execução de serviços públicos que em razão de sua magnitude ou elevada complexidade, só logram ser satisfatória através dessa ferramenta societária, com aumento da competitividade e possibilidades de seleção de licitantes capacitados a execução do objeto.

3.16.1 Não é necessária a previsão de participação de empresas de forma consorciada, visto que no mercado encontram-se várias empresas aptas a fornecer o objeto de forma isolada..

3.17. Além das vedações estabelecidas pelo art. 14 da Lei 14.133/2021, não será permitida a participação do licitante:

3.17.1. Direta ou indiretamente, aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

3.17.2. Concordatária ou em processo de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;

3.17.3. A empresa em recuperação judicial ou extrajudicial, poderá participar, devendo apresentar juntamente com a documentação necessária a comprovação da habilitação econômico-financeira, o Plano de Recuperação já homologado pelo juiz competente e em pleno vigor;

IV - ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADAS DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHEM DÃO SUPORTE, QUE CONSIDEREM INTERDEPENDÊNCIA COM OUTRAS CONTRATAÇÕES DE MODO A POSSIBILITAR ECONOMIA DE ESCALA.

4.1. Os quantitativos solicitados foram calculados de acordo com a programação do cardápio a ser fornecido na semana de jogos da Copa Sul-Americana acrescentados de 10% de quantitativo extra para resguardar de possível demanda ou alteração do cardápio em razão de restrição de fornecimento de determinado gênero.

4.2. A estimativa das quantidades também foi levantada, levando-se em consideração a necessidade das quantidades dos alimentos a serem fornecidos para o período dos jogos levando-se em consideração o número de atletas beneficiários do evento, qual seja, 3.000 (três mil) atletas. A descrição dos quantitativos estão dispostos na tabela abaixo:

ITEM	QTD	UN	PRODUTO / ESPECIFICAÇÃO
1	3.500	L	Leite pasteurizado integral homogeneizado , sem adição de soro de leite ou permeado de soro, amido, maltodextrina, gordura vegetal, ou quaisquer outras substâncias estranhas a sua composição natural.
2	20	kg.	Achocolatado , contendo cacau em pó como primeiro ingrediente e sem adição de corantes artificiais. Deve apresentar boa solubilidade, adequado para preparo de bebidas e preparações alimentícias. SEM GLÚTEN. Embalagem de 1 kg.
3	150	Potes	Margarina com sal , potes com 500g.
4	20	Kg	Açúcar cristal , embalagem primária pacote de 5 kg, embalagem secundária reembalada em fardos de papel multifoldado ou plástico reforçado.
5	50	Kg	Sal refinado , iodado. Embalagem de 1 kg
6	1.600	kg	Arroz mix , mistura de arroz polido branco 65% e arroz parboilizado 35%, tipo 1, polido.
7	100	Kg	Feijão carioca , grãos nobres e selecionados, tipo 1, grupo I feijão-comum, de excelente qualidade, safra recente. Produto apresentando alto padrão de qualidade, com grãos inteiros, graúdos, uniformes, íntegros e de coloração característica, isento de impurezas e materiais



			estranhos. Baixo percentual de grãos quebrados, mofados ou germinados (dentro dos limites para o tipo 1), com ausência de pedras, torrões, cascas, detritos vegetais e insetos. Não deve apresentar mistura de variedades ou classes. Apresentar característico, sem odores estranhos de ranço ou mofo. Aspecto limpo, seco e uniforme. Embalagem: 1 kg
8	250	Kg	Feijão preto , grãos nobres e selecionados, tipo 1, grupo I feijão-comum, classe preto, de excelente qualidade, safra recente. Produto apresentando alto padrão de qualidade, com grãos inteiros, graúdos, uniformes, íntegros e de coloração característica, isento de impurezas e materiais estranhos. Baixo percentual de grãos quebrados, mofados ou germinados (dentro dos limites para o tipo 1), com ausência de pedras, torrões, cascas, detritos vegetais e insetos. Não deve apresentar mistura de variedades ou classes. Apresentar característico, sem odores estranhos de ranço ou mofo. Aspecto limpo, seco e uniforme. Embalagem: 1 kg
9	700	Kg	Macarrão grano duro tipo parafuso, sem ovos.
10	400	Frascos	Óleo de soja , refinado, frasco de 900 ml.
11	150	Kg	Alho puro triturado.
12	70	Kg	Farinha de mandioca.
13	50	Kg	Amido de milho , embalagem de 400 g a 1 kg.
14	100	Bg	Milho verde em conserva , sem adição de açúcar e sal, bisnaga com 1,7 kg.
15	15	Kg	Ervilha congelada , sem adição de sal e açúcar, pacotes de 1 kg.
16	200	Kg	Polpa de tomate , 100 % natural, bisnaga de 1 kg



17	15	Pct.	Açafrão em pó , puro, embalagem de 50 gr, deve conter “açafrão” como único ingrediente. Deve apresentar rótulo com identificação do fabricante, lote e data de validade e lista de ingrediente. Deve apresentar pó fino e homogêneo, sem grumos e com odores característicos do produto. Não deve conter corantes, conservantes e nenhum aditivo químico.
18	10	Pct.	Folha de louro , puro, pacotes com 50 gr.
19	30	Pct.	Cebola em pó , conter apenas “cebola” como seu único ingrediente, produto 100% cebola desidratada, apresentar pó fino e homogêneo, sem grumos e com odores característicos do produto; com ausência de impurezas e materiais estranhos. Não deve conter adição de sal, açúcar, aditivos químicos ou nenhum outro ingrediente. Deve apresentar rotulo com identificação do fabricante, lote e data de validade e lista de ingrediente. Embalagem de 1 kg.
20	900	Kg	Sobrecoxa de frango , em cubos IQF, produto com registro de acordo com a legislação vigente. Não contém glúten. Embalagem original, deverá ser sacos de polietileno, poliéster ou similar, hermeticamente fechados, resistente, transparente, atóxico lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulo de gelo, resistente ao transporte e armazenamento, peso líquido de 1 a 2 Kg por embalagem. Produto registrado em órgão competente. Rotulado de acordo com a legislação vigente.
21	700	Kg	Carne bovina , miolo de acém em iscas/tiras em IQF,



			produto com registro de acordo com a legislação vigente.
22	650	Kg	Carne bovina , músculo moído em IQF, produto com registro de acordo com a legislação vigente.
23	150	Kg	Carne suíno , cubos em IQF, produto com registro de acordo com a legislação vigente.
24	400	Kg	Drumet , para preparo de galinhada.
25	10	Kg	Bacon
26	20	Kg	Calabresa
27	400	Kg	Batata inglesa
28	250	Kg	Cebola
29	350	Kg	Cenoura
30	50	Kg	Chuchu
31	70	Mç	Cheiro verde
32	7	mç.	Couve manteiga
33	500	Kg	Tomate
34	200	Kg	Repolho
35	350	Kg	Pepino
36	40	fr.	Vinagre para tempero
37	70	Kg	Limão para tempero
38	60	Kg	Vagem
39	400	Kg	Banana nanica
40	150	Kg	Maça , embalada, nº 165, de primeira qualidade. O produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucada, perfurado, muito maduro e nem muito verde. O produto deve estar intacto em caixas de 18 kg.
41	400	Kg	Poncã

V - LEVANTAMENTO DE MERCADO, QUE CONSISTE NA ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

5.1 Na tarefa de compor os preços da demanda atual houve a pesquisa de mercado com solicitação de orçamentos via e-mail a fornecedores dos produtos a serem adquiridos, bem como foi utilizado ainda pesquisa junto ao PNCP – Portal Nacional de Compras Públicas. Além disso, utilizou-se ainda pesquisa em sites de domínio amplo, conforme disposto no inc. II do art. 44 do Decreto Municipal nº 4.384/2024, buscando dessa forma apresentar preços semelhantes aos de mercado. Foram desconsiderados os preços de fretes para não tornar o valor dos itens excessivamente elevados, visto que há fretes mais caros que os próprios itens.

5.2 Desta forma tomou-se o preço levantado para cada produto, apurando-se o preço médio de cada produto, obtendo-se o valor total para a licitação = (valor médio do produto R\$ x Quantidade unitária especificada para o produto = valor R\$ médio unitário do produto x quantidade total do produto) = **Valor médio total do produto, conforme Quadro Demonstrativo de Preços e Média, anexo do presente ETP.**

VI - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

6.1. As despesas decorrentes da licitação de acordo com o valor total médio estimado é de **R\$ 181.066,69 (cento e oitenta e um mil e sessenta e seis reais e sessenta e nove centavos)** e onerará a unidade orçamentária:

Unidade de Custeio: 020902 – Fundo Municipal Pró-Esporte Amador; Funcional Programática: 27.812.1057.2075.0000; Elemento de Despesa: 3.3.90.30.00.

ITEM	QTD	UN	PRODUTO / ESPECIFICAÇÃO	VALOR MÉDIO UNITÁRIO R\$	VALOR MÉDIO TOTAL R\$
1	3.500	L	Leite pasteurizado integral homogeneizado , sem adição de soro de leite ou permeado de soro, amido, maltodextrina, gordura vegetal, ou quaisquer outras substâncias estranhas a sua composição natural.	5,78	21.230,00
2	20	kg.	Achocolatado , contendo cacau em pó como primeiro ingrediente e	16,74	334,80



			sem adição de corantes artificiais. Deve apresentar boa solubilidade, adequado para preparo de bebidas e preparações alimentícias. SEM GLÚTEN. Embalagem de 1 kg.		
3	150	Potes	Margarina com sal , potes com 500g.	8,17	1.225,50
4	20	Kg	Açúcar cristal , embalagem primária pacote de 5 kg, embalagem secundária reembalada em fardos de papel multifoldado ou plástico reforçado.	3,82	76,40
5	50	Kg	Sal refinado , iodado. Embalagem de 1 kg	2,58	129,00
6	1.600	kg	Arroz mix , mistura de arroz polido branco 65% e arroz parboilizado 35%, tipo 1, polido.	6,13	9.808,00
7	100	Kg	Feijão carioca , grãos nobres e selecionados, tipo 1, grupo I feijão-comum, de excelente qualidade, safra recente. Produto apresentando alto padrão de qualidade, com grãos inteiros, graúdos, uniformes, íntegros e de coloração característica, isento de impurezas e materiais estranhos. Baixo percentual de grãos quebrados, mofados ou germinados (dentro dos limites	10,72	1.072,00



			para o tipo 1), com ausência de pedras, torrões, cascas, detritos vegetais e insetos. Não deve apresentar mistura de variedades ou classes. Apresentar característico, sem odores estranhos de ranço ou mofo. Aspecto limpo, seco e uniforme. Embalagem: 1 kg		
8	250	Kg	Feijão preto , grãos nobres e selecionados, tipo 1, grupo I feijão-comum, classe preto, de excelente qualidade, safra recente. Produto apresentando alto padrão de qualidade, com grãos inteiros, graúdos, uniformes, íntegros e de coloração característica, isento de impurezas e materiais estranhos. Baixo percentual de grãos quebrados, mofados ou germinados (dentro dos limites para o tipo 1), com ausência de pedras, torrões, cascas, detritos vegetais e insetos. Não deve apresentar mistura de variedades ou classes. Apresentar característico, sem odores estranhos de ranço ou mofo. Aspecto limpo, seco e uniforme.	8,57	2.142,50



			Embalagem: 1 kg		
9	700	Kg	Macarrão grano duro tipo parafuso, sem ovos.	17,85	12.495,00
10	400	Frasco s	Óleo de soja , refinado, frasco de 900 ml.	8,34	3.336,00
11	150	Kg	Alho puro triturado.	21,01	3.151,50
12	70	Kg	Farinha de mandioca.	7,11	497,70
13	50	Kg	Amido de milho , embalagem de 400 g a 1 kg.	9,02	451,00
14	100	Bg	Milho verde em conserva , sem adição de açúcar e sal, bisnaga com 1,7 kg.	21,95	2.195,00
15	15	Kg	Ervilha congelada , sem adição de sal e açúcar, pacotes de 1 kg.	20,34	305,10
16	200	Kg	Polpa de tomate , 100 % natural, bisnaga de 1 kg	25,70	5.140,00
17	15	Pct.	Açafrão em pó , puro, embalagem de 50 gr, deve conter "açafrão" como único ingrediente. Deve apresentar rótulo com identificação do fabricante, lote e data de validade e lista de ingrediente. Deve apresentar pó fino e homogêneo, sem grumos e com odores característicos do produto. Não deve conter corantes, conservantes e nenhum aditivo químico.	3,47	52,05
18	10	Pct.	Folha de louro , puro, pacotes com	6,64	66,40



			50 gr.		
19	30	Pct.	Cebola em pó , conter apenas “cebola” como seu único ingrediente, produto 100% cebola desidratada, apresentar pó fino e homogêneo, sem grumos e com odores característicos do produto; com ausência de impurezas e materiais estranhos. Não deve conter adição de sal, açúcar, aditivos químicos ou nenhum outro ingrediente. Deve apresentar rotulo com identificação do fabricante, lote e data de validade e lista de ingrediente. Embalagem de 1 kg.	30,73	921,90
20	900	Kg	Sobrecoxa de frango , em cubos IQF, produto com registro de acordo com a legislação vigente. Não contém glúten. Embalagem original, deverá ser sacos de polietileno, poliéster ou similar, hermeticamente fechados, resistente, transparente, atóxico lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulo de gelo, resistente ao transporte e armazenamento, peso líquido de 1 a 2 Kg por	21,91	19.719,00



			embalagem. Produto registrado em órgão competente. Rotulado de acordo com a legislação vigente.		
21	700	Kg	Carne bovina , miolo de acém em iscas/tiras em IQF, produto com registro de acordo com a legislação vigente.	44,21	30.947,00
22	650	Kg	Carne bovina , músculo moído em IQF, produto com registro de acordo com a legislação vigente.	37,65	24.472,50
23	150	Kg	Carne suíno , cubos em IQF, produto com registro de acordo com a legislação vigente.	28,62	4.293,00
24	400	Kg	Drumet , para preparo de galinhada.	17,15	6.860,00
25	10	Kg	Bacon	30,87	308,70
26	20	Kg	Calabresa	25,09	501,80
27	400	Kg	Batata inglesa	9,80	3.920,00
28	250	Kg	Cebola	6,91	1.727,50
29	350	Kg	Cenoura	11,00	3.850,00
30	50	Kg	Chuchu	6,50	325,00
31	70	Mç	Cheiro verde	7,76	543,20
32	7	mç.	Couve manteiga	7,82	54,74
33	500	Kg	Tomate	11,53	5.765,00
34	200	Kg	Repolho	7,73	1.546,00
35	350	Kg	Pepino	13,71	4.798,50
36	40	fr.	Vinagre para tempero	3,74	149,60
37	70	Kg	Limão para tempero	3,82	267,40



38	60	Kg	Vagem	22,54	1.352,40
39	400	Kg	Banana nanica	5,65	2.260,00
40	150	Kg	Maça , embalada, nº 165, de primeira qualidade. O produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucada, perfurado, muito maduro e nem muito verde. O produto deve estar intacto em caixas de 18 kg.	11,01	1.651,50
41	400	Kg	Poncã	5,31	2.124,00

VII - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Pretende-se, com o processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município. Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, bem como evitar contratação com sobrepreço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato.

Para atendimento da demanda em questão, a solução proposta é a realização de processo licitatório amplo na modalidade Pregão Eletrônico, no formato eletrônico utilizando-se o Sistema de Registro de Preços - SRP, para aquisição de gêneros alimentícios destinados ao Departamento de Esportes e Lazer, ao preparo e distribuição de refeições para os atletas participantes da Copa Sul-Americana, que acontecerá no município de Guararapes. O certame deverá possibilitar a ampla concorrência entre os fornecedores interessados, desde que atendam os requisitos mínimos de habilitação e do objeto, a se fazerem constantes no Edital e Termo de Referência. No caso específico, justifica-se a propositura da utilização do Sistema de Registro de Preços, em virtude da (1) possibilidade de haver ampliação da demanda dos produtos a serem adquiridos, (2) necessidade de entregas parceladas por se tratar também de gêneros perecíveis, bem como (3) aquisições dentro da disponibilidade orçamentária da Administração Municipal.

VIII - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

8.1. 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, se comprovarem ser técnica e economicamente viável, com vistas a propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade.

8.2. O parcelamento se aplica ao presente ETP, tendo o julgamento da contratação escopo no critério das ofertas como **“menor preço por item”**, mostrando-se tecnicamente e economicamente viável, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes na disputa, aumentando a competitividade e a viabilização de melhores propostas.

IX - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS

9.1 Atender as necessidades nutricionais dos atletas, durante sua permanência em nosso município, contribuindo para uma alimentação adequada, através de cardápio diversificado.

9.2 A finalidade da compra através do Sistema de Registro de Preços é viabilizar o aproveitamento mais eficiente dos recursos públicos na medida em que for necessário a sua utilização.

9.3 Em decorrência dos princípios da economicidade e da eficiência, foi realizado o adequado planejamento, a fim de obter propostas efetivamente vantajosas, evidenciando, a melhor utilização dos recursos que lhe são disponibilizados.

9.4 Com a presente contratação se pretende alcançar, sob os aspectos da economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.

9.4.1. O emprego da alimentação saudável e adequada na semana de jogos da Copa Sul-Americana, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos atletas e para a melhoria do rendimento em campo, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;

9.4.2. A promoção da alimentação adequada e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida na perspectiva da segurança alimentar e nutricional;

9.4.3. A promoção do direito à alimentação, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos atletas, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos atletas que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontrem em vulnerabilidade social.

9.5 Desta forma, a Administração Municipal, poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo aos atletas participantes da Copa Sul-Americana um serviço de qualidade reconhecida, com o melhor aproveitamento possível dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.



X - PROVIDENCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO.

Por se tratar de aquisição de insumos já utilizados pelo município, não se faz necessária nenhuma adequação da administração para a celebração da Ata de Registro de Preços,

XI - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há contratações correlatas e/ou interdependentes.

XII - DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

12.1 Um possível impacto ambiental relacionado à contratação pleiteada é a destinação incorreta dos resíduos oriundos das embalagens dos produtos. Após o uso, as embalagens dos itens devem passar por um processo de triagem e, posteriormente, serem destinadas ao serviço de coleta específico. Outra categoria de resíduo proveniente das atividades de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos e da limpeza regular das áreas das Unidades são os resíduos orgânicos.

12.2. Quando não tratados adequadamente, podem causar risco de contaminação, seja pelo favorecimento da proliferação de microrganismos como as bactérias ou pela atração de vetores e pragas. A principal norma relacionada ao manejo e ao descarte de resíduos é a Resolução ANVISA nº 216/2004. Ela determina que os estabelecimentos devem dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos. Ainda, os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual. O normativo dispõe também que os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos. Isso de modo a evitar focos de contaminação e atração de pragas e vetores urbanos.

XIII - DA ENTREGA:

13.1 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS HORTIFRÚTI

13.1.2 Os produtos deverão estar com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para o consumo mediato e imediato;

13.1.3. Os produtos deverão apresentar tamanho, cor e aroma característico, não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes e de colheita recente;

13.1.4. Todos os proponentes vencedores no certame estarão sujeitos a receber diligências da Comissão de Licitação, Nutricionista e responsáveis pelo Departamento de Esportes e Lazer em seus estabelecimentos, em qualquer fase do processo de licitação ou do contrato;

13.1.5. Os preços deverão ser apresentados conforme a UNIDADE especificada (Quilo e Maço);

13.1.6. Os fornecedores têm a inteira responsabilidade pela qualidade e higiene dos produtos, e deverá apresentar a comprovação junto às autoridades sanitárias locais, de instalações compatíveis com o produto;

13.1.7. O fornecedor deverá cumprir o cronograma de entrega, quanto à data, horário, local e quantidades estipuladas em pedidos.

13.2. GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS - (entregas semanais, quinzenais e/ou mensais)

13.2.1. Todos os produtos deverão apresentar rótulos de acordo com a legislação vigente, embalagens com identificação impressa, sem alterações ou rasuras, contendo todos os dados do fabricante, marca do produto, ingredientes, nº de registro em órgão competente, data de fabricação, prazo de validade, peso ou volume líquido;

13.2.2 Todos os proponentes deverão apresentar a marca dos seus produtos;

13.2.3 Todos os produtos entregues estarão sujeitos a análises laboratoriais em qualquer momento da vigência da ata de registro de preços;

13.2.4 Cotar os preços unitários referentes às UNIDADES (quilo, litro, caixa, pacote, lata, bisnaga ou frasco) relacionadas na lista;

13.2.5 O fornecedor deverá obedecer ao cronograma de entrega quanto a data, horário, local e quantidades determinadas nos pedidos;

13.2.6 Os produtos deverão ser entregues no Município de Guararapes, na Cozinha Piloto do município, conforme solicitação do Departamento de Esportes e Lazer;

13.2.7 O horário de recebimento de mercadoria, que deverá ser obedecido rigorosamente:

- **Na Cozinha Piloto: 8 horas às 11 horas e das 13 horas às 17 horas;**

13.2.8 A vida útil de todos os produtos devem ser de no mínimo seis meses, com exceção de produtos com período de validade inferior a seis meses, que devem apresentar a data de fabricação inferior a trinta dias, a contar da data de recebimento;

13.2.9 A estocagem desses produtos deverá feita em temperatura ambiente;

13.2.10 O fornecedor deverá acompanhar todas as etapas de conferência de mercadorias executado pelo Departamento de Esportes e Lazer.

13.2.11 Somente serão recebidas as mercadorias mediante apresentação da respectiva nota fiscal;

13.2.12 Os fornecedores têm a inteira responsabilidade pela qualidade e higiene dos produtos, e deverá apresentar a comprovação junto às autoridades sanitárias locais, de instalações compatíveis com o produto;

13.2.13. Todos os proponentes vencedores no certame estarão sujeitos a receber diligências da Comissão de Licitação, Departamento de Esportes e Lazer e/ou Nutricionista em seus estabelecimentos, em qualquer fase do processo de licitação ou do contrato;

13.2.14 O transporte de gêneros alimentícios deverá obedecer a legislação vigente CVS 15, de 07/11/1991. Os meios de transporte de alimentos não especificados na portaria citada devem cumprir as exigências estabelecidas pela autoridade sanitária competente.

13.3. GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - (entregas até 2 vezes na semana do evento)

13.3.1. Todos os produtos devem apresentar rótulos de acordo com a legislação vigente, embalagens com identificação impressa, sem alterações ou rasuras, contendo em todos os produtos os dados dos fabricantes, marca do produto, ingredientes, nº de registro em órgão competente e de fiscalização, data de fabricação, prazo de validade, peso ou volume líquido.

13.3.2. Todos devem ter registro em órgão competente para comercialização para outros municípios e/ou estados

13.3.3. Todos os proponentes deverão apresentar a marca dos seus produtos;

13.3.4. Os produtos entregues estarão sujeitos a análises laboratoriais em qualquer momento do contrato;

13.3.5. Todos os proponentes vencedores no certame estarão sujeitos a receber diligências da Comissão de Licitações, Departamento de Esportes e Lazer e Nutricionista em seus estabelecimentos, em qualquer fase do processo de licitação ou do contrato;

13.3.6. Os preços deverão ser apresentados conforme a unidade (kg, litro, Pacote, Pote) especificada, cotar produtos de primeira qualidade;

13.3.7 Todos os itens de produtos perecíveis poderão sofrer variações em suas quantidades nas entregas, ou não serem solicitados em determinados meses ou semanas, em virtude de variedade de cardápios, feriados, e intercorrências

13.3.8 - O fornecedor deverá cumprir o cronograma de entrega, quanto à data, horário, local e quantidade:

- Na Cozinha Piloto das 8 horas às 11 horas e das 13 horas às 17 horas;

13.3.9 - Os produtos frios, resfriados, refrigerados ou congelados, deverão ser feitos através de transporte com controle de temperatura de acordo com a legislação vigente CVS 15, de 07/11/1991. Os meios de transporte de alimentos não especificados na portaria citada devem cumprir as exigências estabelecidas pela autoridade sanitária competente.

13.3.10 – Todos os produtos perecíveis passarão por análise e registro de temperatura no ato do recebimento, podendo ser devolvido para troca caso não esteja de acordo com a legislação vigente.

13.3.11 – Os fornecedores têm a inteira responsabilidade pela qualidade e higiene dos produtos e deverá apresentar a comprovação junto às autoridades sanitárias locais, de instalações compatíveis com o produto.

XIV - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA

Justificativa da Viabilidade: Considerando as análises ora empreendidas no presente Estudo Preliminar da Contratação e demais informações, nos manifestamos no sentido de considerar viável, tanto nos aspectos técnicos quanto econômicos, a realização da aquisição pretendida. Declaramos viável esta contratação.

Alessandro Laureto
Diretor do Departamento de Esportes e Lazer