

# Estudo Técnico Preliminar

---

## 1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

- 1.1. CATEGORIA DO SERVIÇO: Bens comuns
- 1.2. MODELO DE CONTRATAÇÃO: Por escopo

## 2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

2.1 Estudo técnico preliminar para tratar da necessidade da **Aquisição Parcelada de Gêneros Alimentícios Perecíveis (Carnes)**. A realização da Aquisição para atendimento da demanda, se faz necessária visto que o fornecimento é fundamental no atendimento da população.

## 3. ÁREA REQUISITANTE

- 3.1 ÁREA: Secretaria Municipal de Educação
- 3.2 RESPONSÁVEL: Rosemary Kennedy Jose dos Santos Marques

## 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. O objeto deve ser entregue com as mesmas especificações constantes no termo de referência e seus anexos.

4.2. São de responsabilidade da empresa todos os impostos, taxas, licenças e registros dos órgãos públicos municipais, estaduais e federais, que se fizerem necessários, bem como as despesas com frete, e recursos humanos(quando for o caso).

4.3. Durante a execução dos serviços ou entrega dos bens serão submetidos à inspeção, sendo observados os seguintes itens:

- a) realizar as entregas entre segundas e sextas-feiras, das 07:00 às 11:30 horas e das 13:00 às 15:30 horas, ponto a ponto, durante o período letivo da rede municipal de educação de Esteio;
- b) entregar os produtos que deverão ser carregados e descarregados por seus próprios funcionários.
- c) Condições do entregador: deverá estar utilizando EPIs, com o crachá da empresa, uniformizado, limpo e com o cabelo protegido, evitando qualquer contaminação do produto.
- d) Devem existir veículos em quantidades suficientes para garantir uma entrega segura e pontual.
- e) Quanto aos veículos utilizados para o transporte/distribuição dos produtos, devem estar em perfeitas condições de higiene e conservação, garantindo a integridade e a qualidade do produto final com o propósito de impedir qualquer tipo de contaminação, devendo estar de acordo com as normas de legislação vigente no que se refere ao transporte de alimentos.

- f) O veículo deve estar de acordo com as normas de legislação vigente no que se refere ao transporte de carnes.
- g) O produto deve estar dentro do prazo de validade(se houver) e com licenças e registros dos órgãos que se fizerem necessários
- h) Se a qualidade dos produtos entregues não corresponderem às especificações exigidas no Edital do Pregão, a remessa do produto apresentado será devolvida ao fornecedor, para substituição no prazo máximo de 01 (um) dia, independentemente da aplicação das sanções cabíveis.
- i) Todos os produtos deverão atender ao disposto nas legislações específicas para produção e comercialização de alimentos, estabelecidas pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA - ou Divisão de Vigilância Sanitária do Rio Grande do Sul e demais exigências estabelecidas pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento ou Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação do Rio Grande do Sul.
- j) O produto deverá ser rotulado obrigatoriamente de acordo com o Anexo do Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado, da Instrução Normativa N° 22, de 24 de novembro de 2005 e suas atualizações.
- k) A embalagem deverá estar de acordo com o anexo “Regulamento Técnico: Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos” da Resolução n° 105, de 19 de maio de 1999 da ANVISA e suas atualizações.
- l) A embalagem deve ser íntegra, limpa, isenta de perfurações e/ou aberturas ou outro dano que comprometa a qualidade do alimento. Não serão aceitas embalagens com lacre metálico.
- m) A validade dos produtos deverá estar de acordo com a especificação do edital e com 90% de prazo de validade vigente restante no ato da entrega; cabendo ao fornecedor substituir os produtos deteriorados e não vencidos por outros com a mesma descrição, porém em bom estado de conservação, qualidade adequada e dentro do prazo de validade.
- n) O produto deverá ser entregue acondicionado e acompanhado da nota fiscal correspondente, devidamente preenchida.
- o) A quantidade dos produtos entregues por escola deverão estar de acordo com a solicitação encaminhada pela Secretaria Municipal de Educação.
- p) O produto deverá apresentar características químicas, físicas e físico-químicas de acordo com a sua composição e processo de fabricação; apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos e estar livre de sujidades e contaminantes de natureza biológica, física ou química.
- q) As planilhas de recebimento, com as assinaturas de quem recebeu, devem ser entregues livres de sujidades à Secretaria de Educação, junto com as notas fiscais.

4.4.O quantitativo e descritivo dos produtos compreendem o que segue:

PRODUTO	TOTAL
Bolinho De Peixe Pre - Preparado. Nome: bolinho de peixe pre - preparado. CATMAT 99457. Bolinho de tilápia com mínimo de 70% de carne de tilápia, sem espinhos. Validade mínima de 8 meses. Embalagem de 2kg.	1.830kg
Carne bovina in natura, tipo corte: coxão mole, apresentação: cortada em tiras, estado de conservação: congelado(a) CATMAT 448169. Sem osso, cortadas em formato aproximado de 1cm por 5cm, com teor máximo de 6% de gordura. Livre de parasitas ou substâncias contaminantes que possam alterar o produto, apresentando aspecto, cor, sabor e aroma próprios. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Com registro na Secretaria de Agricultura e Abastecimento CISPOA/DPA. Acondicionada em embalagem em sacos transparentes e atóxicos de 1kg, termoselados, com identificação do fornecedor, tipo de corte, prazo de validade e selo de inspeção sanitária.	3.000kg
Carne bovina in natura, tipo corte: paleta (pá), apresentação: cortada em cubos, estado de conservação: congelado(a). Código Catmat: 449723. Sem osso, cortados em formato aproximado de 2cm por 2cm, com teor máximo de 6% de gordura. Livre de parasitas ou substâncias contaminantes que possam alterar o produto, apresentando aspecto, cor, sabor e aroma próprios. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Com registro na Secretaria de Agricultura e Abastecimento CISPOA/DPA. Acondicionada em embalagem em sacos transparentes e atóxicos de 1kg, termoselados, com identificação do fornecedor, tipo de corte, prazo de validade e selo de inspeção sanitária.	4.500kg
Carne bovina in natura, tipo corte: patinho, apresentação: cortada em cubos, estado de conservação: congelado(a) CATMAT 449724. Sem osso, cortados em formato aproximado de 2cm por 2cm, com teor máximo de 6% de gordura. Livre de parasitas ou substâncias contaminantes que possam alterar o produto, apresentando aspecto, cor, sabor e aroma próprios. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Com registro na Secretaria de Agricultura e Abastecimento CISPOA/DPA. Acondicionada em embalagem em sacos transparentes e atóxicos de 1kg, termoselados, com identificação do fornecedor, tipo de corte, prazo de validade e selo de inspeção sanitária.	300kg
Carne bovina in natura, tipo corte: patinho, apresentação: moída, estado de conservação: congelado(a) CATMAT 447446. Moagem fina, com no máximo 6% de teor de gordura por kg. Livre de parasitas ou substâncias contaminantes que possam alterar o produto, apresentando aspecto, cor, sabor e aroma próprios. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Com registro na Secretaria de Agricultura e Abastecimento CISPOA/DPA. Acondicionada em embalagem em sacos transparentes e atóxicos de 1kg, termoselados, com identificação do fornecedor, tipo de corte, prazo de validade e selo de inspeção sanitária.	6.700kg
Carne De Ave In Natura Tipo Animal: Frango , Tipo Corte: Coxa E Sobrecoxa , Apresentação: Inteiro , Estado De Conservação: Congelado(A) , Processamento: Sem Pele, Sem Osso CATMAT 451063. Embalagem primária em sacos atóxicos de 1kg, selada a vácuo ou fita adesiva inviolável, com identificação da espécie da carne, tipo de corte, peso do produto, data de embalagem, data de validade e temperatura de conservação impressos na embalagem.	5.600kg
Carne de ave in natura, tipo animal: frango, tipo corte: fígado, apresentação: inteiro, estado de conservação: congelado(a). Código Catmat: 464957. Embalagem primária em sacos atóxicos de 1kg, selada a vácuo ou fita adesiva inviolável, com identificação da espécie da carne, tipo de corte, peso do produto, data de embalagem, data de validade e temperatura de conservação impressos na embalagem. Validade e temperatura de conservação impressos na embalagem.	300kg
Carne de ave in natura, tipo animal: frango, tipo corte: peito, apresentação: cortada em cubos, estado de conservação: congelado(a), processamento: sem pele, sem osso CATMAT 447616. Embalado em sacos plásticos transparentes, atóxicos, de 1kg, com identificação da espécie da carne, tipo de corte, peso do produto, data de embalagem, data de validade e temperatura de conservação impressos na embalagem.	8.500kg
Carne suína in natura, tipo corte: filé mignon, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado(a). Código Catmat: 447535. Embalado em sacos plásticos transparentes, atóxicos, de 1kg, com identificação da espécie da carne, tipo de corte, peso do produto, data de embalagem, data de validade e temperatura de conservação impressos na embalagem. De acordo com a legislação vigente, selo de inspeção sanitária.	3.000kg
Carne suína in natura, tipo corte: pernil, apresentação: cortada em cubos, processamento: sem pele, estado de conservação: congelado(a) CATMAT 451064 Sem osso, com no máximo 6% de gordura, embalado em saco atóxico de 1kg, cubos de aproximadamente 2cm por 2cm. Embalagem e rótulo de acordo com a legislação sanitária vigente, com identificação do tipo de corte, data de validade e marca impressos na embalagem.	4.400kg
Embutido. Tipo: Linguiça Mista. Tipo Preparação: Fresca. Estado De Conservação: Congelado(A). CATMAT 471352. Contendo no mínimo 80% de carne suína. Acondicionada em embalagem em sacos transparentes e atóxicos de 1kg, termoselados, com identificação do fornecedor, tipo de corte, prazo de validade e selo de inspeção sanitária.	5000kg

4.4.1 O quantitativo mínimo solicitado por entrega ponto a ponto dos produtos compreendem o que segue:

- a) Bolinho De Peixe, CATMAT 99457: 100kg;
- b) Carne bovina in natura, tipo corte: coxão mole, CATMAT 448169: 100kg;
- c) Carne bovina in natura, tipo corte: paleta (pá), Catmat: 449723: 100kg;
- d) Carne bovina in natura, tipo corte: patinho, apresentação: cortada em cubos, CATMAT 449724: 100kg;
- e) Carne bovina in natura, tipo corte: patinho, apresentação: moída, CATMAT 447446: 100kg;
- f) Frango, coxa e sobrecoxa sem pele e sem osso, CATMAT 451063: 100kg
- g) Carne de ave in natura, tipo animal: frango, tipo corte: fígado, Catmat: 464957: 100kg;
- h) Peito de frango em cubos. CATMAT 447616: 100kg;
- i) Carne suína in natura, tipo corte: filé mignon, Catmat: 447535: 100kg;
- j) Pernil suíno em cubos. CATMAT 451064: 100kg
- k) Embutido. Tipo: Linguiça Mista, CATMAT 471352: 100kg;

#### **DA EXIGÊNCIA DE AMOSTRAS**

4.5. Não serão exigidas amostras para essa aquisição

#### **DA EXIGÊNCIA DE CARTA DE SOLIDARIEDADE**

4.6. Não será exigida carta de solidariedade para essa aquisição.

#### **DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE**

4.7. Para esta solução, entende-se que não se deve criar critérios de sustentabilidade além dos critérios próprios já existentes nas especificações dos bens/serviços. Visto que critérios sobressalentes podem restringir a competitividade do certame.

4.7.1. Os bens/serviços a serem contratados devem obedecer a Lei n. 12.305/2010, as Instruções Normativas SLTI/MP ns. 01/2010 (Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública).

#### **DA GARANTIA CONTRATUAL**

4.8. Não haverá exigência de garantia contratual.

#### **DA EXIGÊNCIA DE DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA**

4.9 A documentação técnica exigida são as seguintes:

- a) ALVARÁ DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA ou DECLARAÇÃO DE ISENÇÃO, expedidos pelo Município de origem, em nome da empresa licitante.

b) LICENÇA PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS em nome da empresa licitante ou da empresa contratada para fazer o transporte (neste caso apresentar contrato de prestação de serviços), fornecida pelo órgão de vigilância competente.

c) REGISTRO DO PRODUTO, fornecido pela Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), em nome do estabelecimento industrial ou Entrepasto, dos produtos ofertados.

d) TÍTULO DE REGISTRO, fornecido pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento– CISPOA/DIPOA ou REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (S.I.F.), ou REGISTRO NO SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SISBI-POA), em nome do estabelecimento industrial ou entreposto.

#### **DA SUBCONTRATAÇÃO**

4.10. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

#### **DA FISCALIZAÇÃO**

4.11. A execução dos serviços ou entrega do objeto será acompanhada e fiscalizada por servidores designados pela Secretaria demandante no Termo de Referência.

### **5. LEVANTAMENTO DE MERCADO**

5.1. O levantamento de mercado foi realizado conforme Decreto Nº 7493, de 19 de dezembro de 2022, que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral e encontra-se descrito no **Anexo Dados do Objeto**.

5.2. O ciclo de vida do objeto varia de acordo com a demanda de consumo de cada unidade escolar. O consumo médio do total de itens solicitados para entrega será calculado a partir de uma estimativa de uso mensal.

### **6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

#### **DAS SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO E JUSTIFICATIVA DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA:**

6.1. A solução estudada trata da **Aquisição Parcelada de Gêneros Alimentícios Perecíveis (Carnes)**, para a Secretaria Municipal de Educação.

6.2 Esta solução é de baixa complexidade, amplamente fornecida pelo mercado. Portanto, não se faz necessário ampla pesquisa quanto às soluções de mercado para a demanda apresentada.

### **7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS**

7.1. As quantidades foram estimadas considerando as necessidades para um período de 12 (doze) meses que resultaram no quantitativo solicitado;

7.2 A metodologia utilizada para chegar às quantidades que serão consumidas durante o período é baseada no consumo previsto, de acordo com quantidades médias consumidas por aluno e considerando o número de vezes que cada item irá constar no cardápio elaborado para os próximos 12 meses.

## **8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

8.1. A estimativa do valor da contratação e o método de composição dos valores está mensurada no Anexo Dados do Objeto. A pesquisa de preços está anexada aos autos processuais, que são procedimentos obrigatórios e prévios à realização de processos de contratação pública.

## **9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO**

9.1. Não haverá parcelamento para esta solução. O critério de adjudicação do objeto será conforme descrito no Anexo Dados do Objeto.

## **10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES**

10.1 Não se verificou aquisições correlatas e/ou interdependentes que venham a inviabilizar a contratação ou interferir no planejamento da demanda.

## **11. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO**

11.1 Não houve previsão no Plano Anual de Contratações, pois a Prefeitura não se adequou ainda a este planejamento, porém se baseou nas necessidades encontradas nos certames anteriores, pois contribui para a logística e para as missões técnicas e operacionais, tendo em vista ser fundamental para manutenção dos serviços.

## **12. BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO**

12.1 Espera-se com a contratação suprir a necessidade dos materiais relacionados pela área requisitante possibilitando o cumprimento à legislação e a continuidade das atividades que necessitam dos materiais objeto da licitação.

## **13. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS**

13.1 No específico desta contratação, não há necessidade de adequações do órgão requisitante para a contratação do objeto deste estudo.

## **14. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS**

14.1 Dada a natureza do objeto que se pretende adquirir, não se verifica impactos ambientais relevantes, sendo necessário tão somente que a licitante atenda aos critérios dos órgãos fiscalizadores e à política de sustentabilidade ambiental de acordo com a legislação vigente.

## **15. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE**

15.1. Justificativa da Viabilidade: Tendo em vista a existência de fornecedores dos materiais relacionados, com base na Pesquisa de Preços, declaro que a contratação pretendida é viável e necessária, nos termos deste Estudo Técnico Preliminar.

15.2. DA ANÁLISE DE RISCOS:

**RISCO 1- FALTA DE RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS PARA A CONTRATAÇÃO DO OBJETO**

(  ) Risco Baixo (  ) Risco Médio (  )Risco Alto

DANOS	IMPACTO	Ação de Contingência	Responsável	Prazo
Atraso no início dos procedimentos licitatórios	Aumento das demandas que necessitam do objeto da contratação.	Reserva ou Realocação de Recursos Orçamentários e Financeiros pelo Gestor	Secretaria Demandante.	Antes do início dos Procedimentos Licitatórios

**RISCO 2- FALTA DE FORNECEDORES HABILITADOS PARA O FORNECIMENTO DO OBJETO**

(  ) Risco Baixo (  ) Risco Médio (  )Risco Alto

DANOS	IMPACTO	Ação de Contingência	Responsável	Prazo
Atraso na efetivação da contratação	Fracasso na licitação. Necessidade de refazer o processo licitatório	Edital com condições de habilitação eficientes.	Setor de Licitações	Durante o procedimento licitatório.  Constante

**RISCO 3- : DESCUMPRIMENTO OU INEXECUÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

(  ) Risco Baixo (  ) Risco Médio (  )Risco Alto

DANOS	IMPACTO	Ação de Contingência	Responsável	Prazo
-------	---------	----------------------	-------------	-------

<p>Não efetivação da contratação.</p>	<p>Falta dos materiais ou serviços que dependem da contratação.</p>	<p>Evitar a aceitação de lances Inexequíveis.</p> <p>Necessidade de cautela durante a análise da documentação de habilitação</p>	<p>Setor de Licitações e Contratos</p>	<p>Durante o procedimento licitatório.</p> <p>Constante</p>
---------------------------------------	---	--	--	---

## 16. RESPONSÁVEIS

Cassius Athayde Valter  
 Coordenador da Unidade de Alimentação Escolar  
 Matrícula 7951

Rosemary Kennedy Jose dos Santos Marques  
 Secretária Municipal de Educação

Esteio, 20 de janeiro de 2026