Estudo Técnico Preliminar 8/2024

1. Informações Básicas

Número do processo:

2. Descrição da necessidade

REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA PREFEITURA, SECRETARIAS E FUNDOS MUNICIPAIS, DE CRUZ DAS ALMAS-BA.

2.1. GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

2.2. Aquisição de materiais de consumo - Gêneros Alimentícios - para atender as demandas das secretarias requisitantes por se tratar de os produtos são essenciais para a continuidade e manutenção dos serviços das Secretarias e seus equipamentos, com a finalidade promover as atividades e para manter os serviços públicos em níveis aceitáveis.

2.3. Para a Secretaria Municipal de Administração os produtos serão ofertados e utilizados nos eventos e demais atividades de mesma natureza estabelecido no calendário da Pasta.

2.4. Enquanto a Secretaria Municipal de Educação tem por intuito de atender a demanda nos eventos e atividades dos programas educacionais, ações em educação, formações e capacitações e as unidades escolares.

2.5. Já a Secretaria Municipal de Saúde visa atender as necessidades dos setores relacionados aos Programas do Fundo Municipal de Saúde, dos Departamentos da Secretaria Municipal de Saúde, e em especial Unidades e Postos de Saúde, para realização de atividades promovidos pela Secretaria.

2.6. E por fim, a Secretaria Municipal do Trabalho e Assistência Social visa atender as necessidades dos setores relacionados aos Programas do Fundo Municipal do Trabalho e Assistência Social, dos Departamentos da Secretaria Municipal do Trabalho e Assistência Social, para realização de eventos e campanhas promovidos pela secretaria.

2.7. Considerando, ainda que as solicitações foram elaboradas por cada secretaria, no intuito de organizar o estoque através do registro de preço, a partir das necessidades de cada uma delas e enviados ao setor de Compras para realização das cotações, já que as quantidades relacionadas visam a manutenção dos serviços respectivos durante o período de 12 (doze) meses.

2.8. Diante do exposto, Visando o cumprimento de sua finalidade, bem como o bem estar de todos os envolvidos nas atividades cotidianas realizadas nas secretarias, percebe-se a necessidade de promover a aquisição em comento.

2.9. Os materiais demandados foram inseridos no Plano Anual de Contratações do ano de 2024, de forma que com essa ação, estaremos executando essa ação planejada.

2.11. O presente estudo tem por objetivo apontar os fundamentos para aquisição de materiais de consumo (Gêneros Alimentícios) para disponibilização às secretarias demandantes .

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Secretaria Municipal da Administração.	Tatiana de Souza Cavalcante
Secretaria Municipal de Saúde	Robson Martins de Souza
Secretaria Municipal de Educação	Camila Teixeira de Jesus
Secretaria Municipal do Trabalho e Assistência Social	Mariana Brandão Blosi

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Os objetos referentes a esta aquisição de materiais de consumo - Gêneros Alimentícios visa atender as demandas da secretarias.

4.2. O contratado deverá entregar o material no prazo máxima de até 05 (cinco) dias úteis, contados do(a) do recebimento da Nota de Empenho, em remessa única no seguinte endereço indicado por cada secretaria requisitante.

4.3. O contratado deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos materiais que serão entregues.

4.4. O contratado deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

4.5. O contratado deverá fornecer materiais próprios para o consumo e de acordo com as normas sanitárias em vigor, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado.

4.6. Os itens deverão possuir boa qualidade e com a garantia contra não conformidades de fabricação sanitárias, a contar do recebimento definitivo dos mesmos pelo Município, sendo esta garantia de sua total responsabilidade, inclusive os custos no que tange o transporte da CONTRATANTE à CONTRATADA e seu devido retorno a CONTRATANTE.

4.7. O contratado deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados pelo Município, relacionados com as características dos materiais fornecidos. Caso seja necessária averiguação das especificações técnicas dos objetos, a contratada deverá apresentar documentos no prazo estipulado pela Contratante.

4.8. O contratado deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento dos materiais, sem qualquer ônus para o Município.

4.9. O contratado deverá repetir procedimentos às suas próprias custas para correção de falhas verificadas, principalmente na hipótese de aquisição do objeto em desacordo com as condições pactuadas.

4.10. Os riscos de impactos ocasionados devido a produção nas indústria, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, em como as lei e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades.

4.11. A aquisição deve considerar as consequências ambientais, sociais e econômicos de: projeto; uso de materiais não renováveis; fabricação e métodos de produção, logística, prestação de serviços; uso, operação, manutenção, reutilização; opções de reciclagem; disposição, e as capacidades dos fornecedores para resolver essas consequências em toda a cadeia de abastecimento.

5. Levantamento de Mercado

5.1. A opção disponível para atendimento da demanda é realizar aquisição de gêneros alimentícios, o que já ocorre em anos anteriores, assim como em outras Prefeituras da região. Tais alimentos são encontrados no mercado local e da região, de modo que há várias empresas especializadas e bem solidificadas no ramo de venda desses itens. Para que o Município atenda toda a demanda no âmbito da Administração Pública Municipal, há necessidade de aquisição de uma ampla gama de gêneros que visa as possibilidades a partir dos preços praticados no mercado considerando a nossa disponibilidade orçamentária, que se enquadram nos seguintes cenários:

5.1.1. Adquirir todos os gêneros alimentícios necessários para atendimento da demanda conforme as necessidades das secretarias, via Sistema de Registro de Preços (SRP), o que causaria um impacto relativamente menor no orçamento de modo que possam viabilizar o funcionamento;

5.1.2. Todos os itens são materiais comuns, encontrados usualmente no mercado e a forma de escolha do fornecedor deverá ser por Pregão Eletrônico mediante SRP, pois já vem sendo praticado dessa forma e atende todas as demandas;

5.1.3. 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 e estocagem;

5.1.4. Os itens listados serão adquiridos com quantidades e unidades de fornecimento de acordo com os usualmente praticados no mercado, de forma a viabilizar o atendimento das necessidades levantadas..

5.2. Há, no mercado, diversos fornecedores que trabalham com os produtos solicitados, desde fabricantes, distribuidores e comerciantes, não havendo, portanto, restrições de mercado.

5.3. Para todos os itens elencados, foram considerados preços praticados em contratações similares de outros órgãos e preços praticados no Painel de Preços do Banco de Preços.

5.4. Também foram considerados preços praticados por fornecedores locais e regionais, e inseridos no processo licitatório e considerados para a média de preços. A escolha da modalidade Pregão eletrônico pelo Sistema de Registro de Preços encontra amparo legal, e se justifica pela conveniência da aquisição de bens com previsão de entregas parceladas. Esta modalidade também facilita o trabalho de planejamento orçamentário das unidades, possibilitando uma melhor aplicabilidade dos recursos ao longo do exercício.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A solução proposta é o Sistema de Registro de Preços a partir de Pregão Eletrônico, para a aquisição de gêneros alimentícios a serem utilizados pelas secretarias. Atendendo ao princípio da economicidade, celeridade, eficácia, eficiência e padronização, que busca os melhores resultados, com menor custo, o Pregão Eletrônico mediante SRP, demostra ser a melhor forma de satisfazer as necessidades dessa contratação até mesmo por serem itens que oscilam constantemente, e por esse motivo é possível manter os preços por um período de um ano.

6.2. A empresa fornecedora deve estar devidamente apta para operar legalmente como fornecedora de alimentos do segmento de produtos proveniente de horta e de origem animal. As carnes fornecidas devem atender a padrões rigorosos de qualidade e segurança alimentar para garantir que os alimentos sejam seguros para o consumo. Os produtos devem conter uma seleção e atender às necessidades nutricionais básicas. O custo destes alimentos devem ser competitivos em relação ao mercado, permitindo a utilização eficiente dos recursos disponíveis. A empresa deve demonstrar capacidade para fornecer as quantidades necessárias de produtos de acordo com os prazos estipulados. Deve haver uma estratégia eficaz de logística e distribuição para garantir que os produtos cheguem de forma segura e oportuna aos requisitantes. A empresa deve estar disposta a fornecer informação transparentes sobre os preços, a qualidade dos produtos e o processo de distribuição, bem como cooperar com auditorias e verificações.

6.3. Deste modo, a licitação em tela visa permitir a aquisição de produtos para atendimento a mais de um órgão ou entidade, trabalhando de forma integrada aspectos técnicos da contratação, estimativas de consumo e minimização de tempo e custos, além de obter melhores preços junto ao mercado e maximizar o poder de compra da Administração Pública.

6.3. Além, de melhorar a qualidade técnica dos procedimentos licitatórios, um planejamento integrado de contratação reduz a duplicidade de esforços entre as organizações interessadas e aperfeiçoa o trabalho dos gestores com ênfase nas atividades de aquisições, licitações e contratos, ensejando economia processual.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. Para atendimento das demandas do setor supracitado, a descrição dos itens e suas quantidades, levou-se em consideração os pedidos das Secretarias, bem como o consumo dos anos anteriores. Contudo, esse quantitativo estará condicionado a diversos fatores externos, não representando qualquer fonte de obrigação da Administração em efetuar a aquisição em sua totalidade.

7.2. Para a estimativa dos preços referenciais da contratação, foi utilizada como parâmetros as disposições contidas: banco de preços, aquisições e contratações similares de outros entes públicos, pesquisa em sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, e pesquisa direta com fornecedores, mediante solicitação formal de cotação.

7.3. As especificações e quantitativos estão descritos abaixo:

Item	Descrição	Und	Qtd

1	Abacate manteiga, de primeira qualidade, de tamanho médio uniforme, apresentando grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Seguir Normas Técnicas Especiais descritas na Resolução CNNPA nº12/78	KG	40
2	Abacaxi, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O produto devera obedecer a Legislação Especifica e a Regulamentação Técnica vigente da ANVISA.	UNID	2300
3	Abobora, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O produto devera obedecer a Legislação Especifica e a Regulamentação Técnica vigente da ANVISA	KG	1650
4	Acelga, de primeira, livre de resíduos de fertilizante sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Seguir Normas Técnicas Especiais descritas na Resolução CNNPA nº12/78.	KG	270
5	Acerola de primeira quantidade compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, com grau de amadurecimento ideal para o consumo. Transportados de forma adequada. Seguir Normas Técnicas Especiais descritas na Resolução CNNPA nº12/78	KG	40
6	Aipim, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	2350
7	Alface, material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizante sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Seguir Normas Técnicas Especiais descritas na Resolução CNNPA nº12/78.	MOLHO	1420
8	Alho de primeira, sem a réstia. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido. O produto devera obedecer a Legislação Especifica e a Regulamentação Técnica vigente da ANVISA.	KG	350
9	Amendoim torrado1k	KG	40
10	Amendoim verde	KG	460
11	Amendoim, sem pele, torrado constituídos de grãos inteiros, de primeira qualidade, sem fermentação e mofo, isento de sujeiras, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pacote com 500g.	KG	125

12	Banana da Terra, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O produto devera obedecer a Legislação Especifica e a Regulamentação Técnica vigente da ANVISA.	KG	2370
13	Banana de Prata, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O produto devera obedecer a Legislação Especifica e a Regulamentação Técnica vigente da ANVISA.	KG	2360
14	Batata do reino, inglesa, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	4780
15	Batata Doce, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	2150
16	Beterraba de primeira, sem folhas, em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de resíduos de fertilizantes. Seguir Normas Técnicas Especiais descritas na Resolução CNNPA nº12/78	KG	960
17	Brócolis, de primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	MAÇO	470
18	Cebola de primeira, branca, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O produto devera obedecer a Legislação Especifica e a Regulamentação Técnica vigente da ANVISA.	KG	4320
19	Cebola de primeira, roxa, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O produto devera obedecer a Legislação Especifica e a Regulamentação Técnica vigente da ANVISA.	KG	2380
20	Cebolinha de primeira, molho, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	MOLHO	1400
21	Cenoura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O produto devera obedecer a Legislação Especifica e a Regulamentação Técnica vigente da ANVISA.	KG	3700

22	CHUCHU, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	2250
23	Coco seco, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	UNID	40
24	Coco verde de primeira, in natura.	UNID	40
25	Coentro de primeira, em molho, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	MOLHO	1600
26	Couve folha de primeira, in natura, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	PES	580
27	COUVE-FLOR de primeira, in natura, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	KG	40
28	Ervilha torta, in natura, higienizado, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, pacote contendo no mínimo 500g.	PCT	20
29	Espinafre de primeira, in natura, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	PES	20
30	Gengibre, de primeira, in natura, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	KG	20
31	Inhame branco, de primeira, com grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação e, condições adequadas para o consumo. O produto devera estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS e da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	KG	2970
32	Laranja pêra, de primeira, in natura, com grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação e, condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades, parasitas e larvas. O produto devera estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS e da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	CT	130

33	Limão de primeira, in natura, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	KG	100
34	Maçã de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O produto devera obedecer a Legislação Especifica e a Regulamentação Técnica vigente da ANVISA.	KG	1000
35	Mamão formosa, de primeira, in natura, com grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação e, condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades, parasitas e larvas. O produto devera estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS e da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA.	KG	1000
36	Manga de primeira, in natura, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	KG	100
37	Maracujá amarelo, de primeira, in natura, com grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação e, condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades, parasitas e larvas. O produto devera estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS e da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	KG	20
38	Massa puba in natura, Embalagem com 500 g	UNID	4
39	Melancia de primeira, in natura, com grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação e, condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades, parasitas e larvas. O produto devera estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS e da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	KG	2000
40	Melão amarelo, de primeira, in natura, com grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação e, condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades, parasitas e larvas. O produto devera estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS e da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA.	KG	1500
41	Milho espiga, in natura, verde. O produto devera estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS. Rotulagem contendo, no mínimo, nome e CNPJ do fabricante, numero do lote, data de fabricação e data ou prazo de validade.	UNID	2500
42	Morango	KG	20
43	OVO de CODORNA, in natura, placa contendo 36 Unidades	PLACA	40

44	Pepino de primeira, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa, tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, sem manchas bolores, sujidades, ferrugem sem lesões de origem física ou mecânica. Seguir Normas Técnicas Especiais descritas na Resolução CNNPA nº12/78.	KG	300
45	Pimentão de primeira, in natura, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	KG	600
46	Ovos de galinha grande	DZ	3200
47	Pepino Japonês, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	20
48	Quiabo de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	690
49	Repolho de primeira, in natura, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	KG	400
50	Tomate de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O produto devera obedecer a Legislação Especifica e a Regulamentação Técnica vigente da ANVISA.	KG	3300
51	Uva, in natura, tipo itália, de primeira, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	200
52	UVA, passa, escura, sem semente. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA. O produto devera ter registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura.	KG	40

Item	Descrição	Und	Qtd
1	BACON, suíno, salgado, acondicionado em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, validade do produto nao poderá ser inferior a 3 meses, contados a partir da data de sua entrega. O produto devera estar em conformidade com a legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes; Rotulagem contendo no mínimo, nome do fabricante e do produto, CNPJ do fabricante, numero do lote, data de fabricação e data ou prazo de validade.	KG	560

2	Bucho derivado do boi, produto industrializado apresentação congelado. Temperatura de entrega -18°C. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir data de entrega	KG	400
3	Carne Bovina de 1ª embalagem de 1 kg, coxão mole, coxão duro, alcatra, contra-filé, patinho	KG	6080
4	Carne Bovina Filé especial, de primeira, sem osso.	Kg	3650
5	Carne Bovina tipo Acém sem Osso	KG	2400
6	Carne Bovina, coxão mole, moída de primeira Características Técnicas: Peça de carne bovina, congelada, sem gordura. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável, carne dianteiro. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg (embalados em pacotes de 1 kg de forma que não grudem nos demais, depois de congelados, com a especificação do peso em cada pacote). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	KG	4400
7	Carne Bovina, tipo Fígado	KG	3380
8	Carne de carneiro de 1kg, lombo, costelas e paletas	KG	1540
9	Carne Suína de 1 kg, bisteca Bisteca de porco Carne industrializada de 1ª para bife apresentação congelado, Temperatura de entrega -18° C. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir data de entrega	KG	200
10	Carne Suína de 1 kg, lombo e costelinha	KG	950
11	CARNE, bovina, charqueada, dianteiro. Acondicionado em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, validade do produto não poderá ser inferior a 3 meses, contados a partir da data de sua entrega. O produto devera estar em conformidade com as normas e /ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes. Rotulagem contendo no mínimo, peso liquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, numero do lote e data ou prazo de validade.	KG	3400
12	CARNE, bovina, do sol, contra-file. Acondicionado em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, validade do produto não poderá ser superior a 3 dias, contados a partir da data de sua entrega. O produto devera estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes. Rotulagem	KG	2360

	contendo no mínimo, peso liquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, numero do lote e data ou prazo de validade.		
13	CARNE, bovina, músculo, resfriada, sem osso. Acondicionado em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, validade do produto não poderá ser superior a 3 dias, contados a partir da data de sua entrega. O produto devera estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes. Rotulagem contendo no mínimo, peso liquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, numero do lote e data ou prazo de validade.	KG	3060
14	CARNE, bovina, paulista, resfriada, sem osso. Acondicionado em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, validade do produto não poderá ser superior a 3 dias, contados a partir da data de sua entrega. O produto devera estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do MA apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes. Rotulagem contendo no mínimo, peso liquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, numero do lote e data ou prazo de validade.	Kg	3560
15	CARNE, de frango, coxa e sobrecoxa, congelado, acondicionado em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente. Na data da entrega, o prazo de validade indicado para o produto, não devera ter sido ultrapassado na sua metade, tomando-se como referencia, a data de fabricação do lote, impressa na embalagem. O produto devera estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS inclusive apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes. Rotulagem contendo no mínimo, peso liquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, numero do lote e data ou prazo de validade	KG	7500
16	CARNE, de frango, peito, com osso, congelado, acondicionado em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, validade do produto não poderá ser inferior a 12 meses, contados a partir da data de sua entrega. O produto devera estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS inclusive apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes. Rotulagem contendo no mínimo, peso liquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, numero do lote e data ou prazo de validade.	KG	5200
17	CARNE, de frango, peito, sem osso, congelado, acondicionado em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, validade do produto não poderá ser inferior a 12 meses, contados a partir da data de sua entrega. O produto devera estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS inclusive apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes. Rotulagem contendo no mínimo, peso liquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, numero do lote e data ou prazo de validade.	KG	4800
18	Filé de Merluza congelado De primeira qualidade, sem espinha, limpo, congelado, não apresentando qualquer sinal de descongelamento. Embalado em saco plástico polietileno resistente e transparente de 1 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção	KG	4750

	estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela		
19	Frango inteiro, congelado, acondicionado em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, validade do produto não poderá ser inferior a 12 meses, contados a partir da data de entrega. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ ou legislação vigente da ANVISA/MS inclusive apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes. Rotulagem contendo no mínimo peso líquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número do lote e data ou prazo de validade.	KG	120
20	LINGUICA, suína, calabresa, acondicionado em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, validade do produto não poderá ser superior a 3 meses, contados a partir da data de sua entrega. O produto devera estar em conformidade com as normas e /ou legislação vigente da ANVISA/MS inclusive apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes. Rotulagem contendo no mínimo, nome do fabricante e do produto, CNPJ do fabricante, numero do lote, data de fabricação e data ou prazo de validade.	KG	1750
21	Paleta sem músculo, limpa s/ pelanca, congelada e embalada a vácuo em caixa lacrada.	KG	2100
22	PEIXE, corvina, em posta, congelada, acondicionado em saco plástico transparente, validade do produto não poderá ser inferior a 12 meses, contados a partir da data de sua entrega. O produto devera estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS inclusive apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes. Rotulagem contendo no mínimo, peso liquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, numero do lote e data ou prazo de validade.	KG	100
23	Pernil de Porco carne de primeira, sem osso, congelada, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, 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 a aponevroses), deve ser congelada, registro no ministério da agricultura – sif. Composição isenta de cartilagem e sebo, contendo no máximo 10% de gordura e, no máximo, 3% de aponevroses. Embalagem acondicionada em embalagem própria contendo 2 kg cada , prazo de validade mínima de 01 ano, a partir da data de fabricação.	KG	130
24	Peru congelado, com osso, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio. A embalagem deverá conter os dados de identificação e validade do produto não inferior a 01(um) mês. Deverá ser entregue em caminhão refrigerado em temperaturas seguras de contaminação de acordo com as normas do decreto vigilância sanitária	KG	50
25	Salsicha (embalagem lacrada, bom período de validade)	KG	2400

8. Estimativa do Valor da Contratação

8.1. No Termo de Referencia estão discriminados os valores de cada item descrito na solução, lembrando que valor da contratação foi estimado a partir da pesquisa de preços de mercado em âmbito local e nacional.

8.2. O custo estimado da contratação para o lote 01 será R$ 459.085,80 e para Lote 02 será de R$ 1.799.043,30 sendo utilizado, como método para obtenção do preço estimado, a média aritmética dos valores obtidos na pesquisa de preços, sobre um conjunto de preços, para estabelecer um preço de referência condizente com o praticado no mercado. Conforme orçamentos anexados no Processo Administrativo.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. A solução foi parcelada em lotes, tendo em vista que o parcelamento da solução é a regra, devendo a licitação ser realizada por item, sempre que o objeto for divisível, desde que se verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas. Em exame da natureza dos itens que ora se pretende adquirir nessa contratação, se verifica especificidades que venham exigir seu agrupamento em lotes, bem como o melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala, devendo prevalecer a regra geral de parcelamento como forma de garantir a ampla concorrência.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Não há necessidade de contratações correlatas ou aquisição de insumos/equipamentos complementares aos solicitados neste Estudo Técnico Preliminar.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. Os materiais demandados foram inseridos no Plano Anual de Contratações do ano de 2024, de forma que com essa ação, será executada essa ação planejada.

12. Resultados Pretendidos

12.1. Espera-se com esta contratação que as ações e atividades das secretarias requisitantes sejam atendidas. Quanto a contratação, os benefícios diretos e indiretos podem ser percebidos na economicidade, uma vez que o procedimento licitatório permite a contratação de empresa especializada por preço competitivo no mercado, uma vez que há concorrência entre as empresas do ramo de atividades, com a oferta de menor preço considerando os requisitos previamente estabelecidos no edital da licitação, sempre embasados nos princípios de eficiência e sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos. 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 sobre preço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato. A contratação decorrente do presente processo licitatório exigirá da contratada o cumprimento das boas

práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Para fins de melhorias quanto ao alcance do objetivo pretendido, os materiais adquiridos serão recebidos e acondicionados de forma a manter a sua qualidade até que sejam efetivamente utilizados. Para isso, serão adotados os procedimentos necessários para orientar os servidores do setor de almoxarifado, bem como os servidores, quanto à forma correta de manuseio e armazenamento dos produtos adquiridos, bem como quanto ao controle do registro atualizado do cadastro dos materiais;

13.2. Além do controle no recebimento, armazenamento e distribuição dos materiais adquiridos, será mantidos em arquivo termos de responsabilidade atualizados, devidamente assinados e organizados por tipo de material e setor de localização, realizado pelo setor requisitante a fim de controlar a guarda e utilização correta dos materiais adquiridos.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. Os principais impactos ambientais dos materiais adquiridos, podem estar associados tanto ao processo produtivo, como à geração de efluentes, ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos de embalagem pós-uso.

14.2. Os riscos de impactos ocasionados devido a produção nas indústria, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, em como as lei e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades.

14.3. Em conformidade ao art. 5º da Instrução Normativa Nº 01 de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, os bens devem seguir os seguintes critérios de sustentabilidade ambiental:

14.3. Que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;

14.4. Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

14.5. Que os bens devam ser preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

1.1. Existe viabilidade técnica, operacional e orçamentária na contratação da AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS através de Pregão – Registro de Preços com menor preço por lote. De acordo com as necessidades das secretarias, considerando que sua interrupção comprometeria a continuidade das atividades de interesse público.

1.2. Diante do exposto, esta equipe declara ser viável a contratação para aquisição de gêneros alimentícios pois atende à demanda existente respeitando os princípios da economicidade e eficiência da administração pública.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do Decreto nº 10.543,

de 13 de novembro de 2020.

TATIANA DE SOUZA CAVALCANTE

Diretora de Compras

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Relatorio_Itens.pdf (27.79 KB)

Anexo I - Relatorio_Itens.pdf

PLANEJAMNETO E GERENCIAMENTO DE CONTRATAÇÕES
Órgão: 026435 - INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO R.G.DO NORTE
UASG: 152756 - INSTITUTO FEDERAL DO RN/CÂMPUS PARNAMIRIM
Relatório de Itens do Plano Anual **2022**
Arquivo gerado em: 28/01/2022 14:17:46

Filtros utilizados: Grupo: Materiais de consumo - Insumos para merenda escolar

Nº Item	Tipo de item	Subitem	Código do item	Descrição	Quantidade estimada	Despesa informada é somente para vincular aos aspectos/necessidades orçamentárias	Valor unitário estimado (R$)	Valor total estimado (R$)	Valor orçamentário estimado para o exercício (R$)	Participação de recursos externos	Ação orçamentária	Grupo de Despesa	Renovação de contrato	Dependência de outro item	Item Vinculado	Grau de prioridade	Data desejada	Situação do item
386	Materiais e Serviços	CONSUMO	466411	BEBIDA LÁCTEA	1260	Não	2,80	3.528,00	3.528,00	Não	2994 - Assistência aos Estudantes das Instituições Federais de Educação Profissional e Tecnológica	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	01/01/2022	Incluído no PAC
387	Materiais e Serviços	CONSUMO	235092	BISCOITO	1080	Não	3,07	3.315,60	3.315,60	Não	2994 - Assistência aos Estudantes das Instituições Federais de Educação Profissional e Tecnológica	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	01/01/2022	Incluído no PAC
388	Materiais e Serviços	CONSUMO	232236	BISCOITO	1080	Não	3,28	3.542,40	3.542,40	Não	2994 - Assistência aos Estudantes das Instituições Federais de Educação Profissional e Tecnológica	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	01/01/2022	Incluído no PAC

Total: 3 item(s)
Valor total dos itens: **R$ 10.386,00**