



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada. O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Aquisição de Gêneros alimentícios; carne, aves congeladas e ovos para atender as necessidades a cozinha comunitária do município que atenderá a população diariamente, de segunda a sexta feira, com 200 refeições. Considerando os desafios enfrentados pelo referido município diante da situação de vulnerabilidade social de inúmeras famílias em situação de pobreza e extrema pobreza, reconhecemos a importância deste equipamento em nossa cidade, de modo a referenciar estas famílias, já acompanhadas pelos serviços socioassistenciais da Secretaria Municipal de Ação Social.

2 - PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A demanda está prevista de contratação anual.

3 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Contratação necessária para suprir a demanda de aquisição de gêneros alimentícios; carne, aves congeladas e ovos para Cozinha Comunitária, é equipamento público de segurança alimentar e nutricional que possuem capacidade mínima de produção de 200 refeições diárias, funcionando 5 dias na semana, para garantia de acesso a uma refeição saudável e adequada para os que estão em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar e nutricional.

4 - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A Estimativa das quantidades a serem contratadas está discriminada nos ANEXOS deste ETP

5 - LEVANTAMENTO DE MERCADO

De acordo com o levantamento de mercado a melhor opção encontrada é a aquisição parcelada de gêneros alimentícios. Uma vez que o Município não dispõe de depósito para o armazenamento de todos os itens.

6 - ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

O custo estimado da contratação é de R\$ 208.523,50 (DUZENTOS E OITO MIL,QUINHENTOS E VINTE E TRÊS REAIS E CINQUENTA CENTAVOS).

7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Atender à demanda de beneficiários, os quantitativos são de 200 refeições diárias, funcionando 5 dias na semana, para garantia de acesso a uma refeição saudável e adequada para os que estão em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar e nutricional.

8 - JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

A aquisição será de forma parcelada uma vez que os alimentos são perecíveis e não suporta uma duração a longo prazo.

9 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Pretende-se que haja essa aquisição de gêneros alimentícios; carne, aves congeladas e ovos para atender e possibilitar o bom funcionamento da cozinha comunitária e do programa bom prato, onde vai beneficiar 200 pessoas diárias, durante 5 dias da semana.

10 - PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Após a realização do Estudo Técnico Preliminar (ETP), o Termo de Referência será elaborado e caso aprovado pela Autoridade Competente. A licitação estando homologada e as Atas de Registro de Preços assinadas poderá ser feita a contratação para aquisição dos itens licitados.

11 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Fundamentação: Contratações correlatas e/ou interdependentes. (inciso XI do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 7º, inciso VIII da IN 40/2020).

12 - IMPACTOS AMBIENTAIS

Fundamentação: Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável. (inciso XII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas de tratamento. (Art. 7º, inciso XII da IN 40/2020)

13 - VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Declara esta equipe de planejamento que a contratação pretendida é viável, uma vez que a mesma é indispensável para manter o funcionamento adequado; Da Cozinha comunitária para os beneficiários que dela necessita uma refeição saudável e adequada para os que estão em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar e nutricional.

Sem mais pra o momento, reafirmamos nossos votos de estima e apreço.

Moreilândia, 17 de Outubro de 2024.

Cícera Erbenha Sampaio Teixeira
Secretária Municipal de Assistência Social

ANEXO I

ITENS	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	CARNE BOVINA COM OSSO Especificação: Carne bovina in natura – Carne bovina in natura, tipo corte: lagarto, apresentação: peça inteira, processamento: com osso, estado de conservação: congelado	KG	3000
2	CARNE BOVINA MOÍDA: carne bovina, musculo, moído, limpo, isento de tecido conjutivo de revestimento, deve ser entregue congelado, apresentar cor e odor característico, embalagem a vácuo hermeticamente	PCT	2000



	fechada de 01 kg, deve apresentar sif, validade mínima de 30 dias.		
3	CARNE BOVINA: de primeira qualidade.	KG	3000
4	CARNE IN NATURA – ALCATRA especificação: carne-in-natura-alcatra quilo especificação: carne bovina in natura, tipo alcatra, apresentação peça inteira, apresentação limpa e resfriada, sem osso, podendo ser entregue em pedaço	KG	3000
5	FRANGO CONGELADO: excelente qualidade, aspecto, cor e cheiro próprio, não pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas, larvas, ter consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave, acondicionado em embalagem plástica atóxica. Possuir certificação no IMA ou SIF, número do lote, da de fabricação e validade, ingredientes, modo de conservação e tabela nutricional	KG	3000
6	LINGUIÇA DEFUMADA: Com carne suína, levemente salgada, congelado em pacotes de 1KG, embalagem plástica a vácuo resistente e transparente, com o rotulo contendo a identificação da empresa, com registro no IMA ou no SIF, data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 45 dias a partir da data de entrega	KG	1000
7	OVOS BRANCO DE GRANJA: classe a branco, bandeja com 30 unidades com identificação do produto marca do fabricante e prazo de validade.	BANDEJA	1000
8	COXA E SOBRE COXA DE FRANGO: Congelada, não temperada, cor própria, sem manchas esverdeadas, embalagem de 1kg.	KG	3000
9	CARNE SUÍNA: em peça, congelada, com osso, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico.	KG	2000
10	AÇUCAR: Cristal, embalagem de 01 kg, procedência nacional, livre de mofo, odores estranhos e substancias nocivas. Embalagem primaria plástica, integra e resistente prazo mínimo de validade de 06 meses. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação, data de validade, lote e informações nutricionais.	KG	600
11	ARROZ PARBOLIZADO: embalagem com identificação do produto de 1KG, fino, de primeira qualidade, sem sujidades ou fragmentos de insetos, própria p consumo humano. Classificada como arroz 1ª. Marca do produto, prazo de validade e peso.	KG	6.000
12	AZEITONA: verde sem caroço, pacote de 180 gramas.	PCT	300
13	CALDO DE CARNE: tabletes, preparado a partir de materiais primas são, limpas e de boa qualidade, constituído basicamente de carne de gado desidratada, liofilizada ou em pó, sal, amido de milho, gordura vegetal e condimentos, podendo conter corante natural, livre de matéria terrosa, parasitas, larvas, e detritos de animais e vegetais. Embalagem com 06 tabletes de 57 gramas.	UNID	200



14	CALDO DE GALINHA: tabletes, preparado a partir de matérias primas são, limpo e boa qualidade constituída basicamente de carne de galinha desidratada, liofilizada ou em pó, sal, amido de milho gordura vegetal e condimentos, podendo conter corante natural, livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem com 06 tabletes de 57 gr	UNID	200
15	COLORAL: produto obtido a partir do urucum, sem adição de sal, embalado em pacotes de 100 gramas. Constar número do lote, informação nutricional, data de fabricação e validade, de no mínimo de 06 meses a partir da data de entrega	KG	200
16	COMINHO PÓ: condimento, apresentação industrial, matéria-prima cominho, aspecto físico pó. Embalagem com 100 gramas com dizeres de rotulagem, data de fabricação, conforme legislação vigente de 06 meses.	KG	200
17	CREME DE LEITE: leite pasteurizado-100% de origem animal, embalado em caixas de 200 gramas, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Apresentando teor de matéria gorda mínima de 25%. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade de produto e atender as exigências do ministério da agricultura e dispor do regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Prazo de validade mínimo de 06 meses da data de entrega.	UNID	1.500
18	EXTRATO DE TOMATE concentrado, embalagem em lata com 02 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, de acordo com as normas e/ou resoluções da anvisa/ms.	UNID	500
19	FARINHA DE MANDIOCA: torrada, seca, fina, tipo 01, isenta de sujidades, parasitas e larvas, com aspecto odor, e sabor próprio, acondicionado em pacote de 01 kg.	KG	400
20	FARINHA DE TRIGO: De primeira qualidade, com fermento, obtida a partir de cereal limpo, desgerminado, são, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço, isenta de adulterações ou contaminações, excelente para preparar mingaus, papas, bolos, tortas. Unidade de 1 kg. Na embalagem devem constar os ingredientes, tabela nutricional, a data de fabricação, validade e número do lote.	KG	200
21	FEIJÃO CARIOCA: Carioca tipo 01, novo, constituídos de grãos inteiros e são. Embalagem plástica transparente, íntegra e resistente de 01 kg, livre de parasitas, odores estranhos, substâncias nocivas, prazo de validade mínima	KG	1000



	de 06 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação, data de validade, lote e informações nutricionais.		
22	FEIJÃO DE CORDA: embalagem com identificação do produto de 1KG, fino, de primeira qualidade, sem sujidades ou fragmentos de insetos, própria p consumo humano. Classificada como feijão 1ª. Marca do produto, prazo de validade e peso.	KG	3000
23	FEIJÃO PRETO: embalagem com identificação do produto de 1KG, fino, de primeira qualidade, sem sujidades ou fragmentos de insetos, própria p consumo humano. Classificada como feijão 1ª. Marca do produto, prazo de validade e peso.	KG	1000
24	FLOCAO DE MILHO: farinha de milho flocada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500 gramas, sacos plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	3300
25	LEITE EM PÓ: integral, instantâneo contendo os seguintes ingredientes vitaminado e enriquecido com vitamina A, C, D, Ferro e emocionante lecitina de soja. Embalagem aluminizada, resistente, hermeticamente selados, isento de qualquer substancia estranha ou nociva, pacote de 0,200gr, com data de fabricação e validade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, prazo mínimo de validade de 06 meses a partir da data de entrega.	PCT	2500
26	MACARRÃO ESPAGUETE: Macarrão tipo espaguete, ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante cúrcuma e beta caroteno, com glúten. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade a pressão dos dedos. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, em embalagem de polietileno bem vedado, em embalagem de ate 500gr. Prazo de validade: mínimo de 03 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes	PCT	4000



	informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.		
27	MAIONESE: tipo tradicional, composto a base de ovos pasteurizados, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, de consistência cremosa, cor cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Embalagens, tipo bisnaga 200 gr. Prazo de validade de no mínimo de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	UNID	500
28	MARGARINA VEGETAL: manteiga pura com sal. Embalagem com no mínimo 500gr, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquida. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou agricultura. Embalagem não deve apresentar estufamento ou alteração, data de fabricação e validade.	UNID	2600
29	MILHO VERDE: sachê com 260 gramas, grãos médios inteiros e uniformes, coloração amarelo, macio, imerso em líquido translúcido, livre de impurezas, com data de fabricação e validade.	LT	500
30	MOLHO DE TOMATE: Extrato de tomate simples e concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Embalagem tipo sachê com 310 gr. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, prazo mínimo de validade de 06 meses a partir da data de entrega.	UNID	3000
31	OLEO VEGETAL DE SOJA: constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos adequados. Poderão conter pequenas quantidades de outros lipídios, tais como fosfolipídios, constituintes insaponificáveis e ácidos graxos livres, naturalmente presentes no óleo vegetal. Límpido e isento de impurezas, cor e odor característicos; garrafas plásticas transparente de 900 ml; número do lote, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega	UNID	3000
32	SAL: refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, não pegajosos ou empedrado, embalado	KG	300



	em pacotes de 1 kg. Embalagem plástica, resistente e transparente, com data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional e prazo mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.		
33	TEMPERO COMPLETO: caseiro, sem pimenta, sem condimentos a base de sal, alho, cebola, cebolinha e salsa, sem conservantes e corantes. Pote plástico, resistente e lacrado contendo 60 grama, 12 unidades, com número do lote, informação nutricional, data de fabricação e validade, e prazo de mínimo de validade de 06 meses, a partir da data de entrega.	UNID	350
34	VINAGRE: de maçã produto natural, fermentado, acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, materiais terrosos e detritos de animais e vegetais. Frasco plástico de 750 ml, com data de fabricação e validade.	UNID	100