# MEMORANDO INTERNO

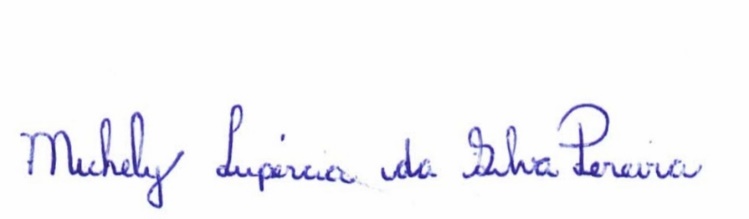
**De:** Secretaria Municipal de Educação

**Para:** Setor de Licitações, Compras, Patrimônio e Almoxarifado

**Assunto:** Solicitação

**Data:** 24/03/2025

|  |  |
| --- | --- |
| **OBJETO RESUMIDO** | **ANEXOS** |
| O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para o registro de preço para futura contratação de empresa especializada para fornecimento de carnes, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos. | 1. **Memorandos Internos** 2. **Estudo Técnico Preliminar** 3. **Relação dos Itens** 4. **Termo de Referência** |
| **TIPO DE OBJETO** | **FORMA DE EXECUÇÃO / FORNECIMENTO** |
| Fornecimento de material de consumo | Fornecimento fracionado por item |
| **MODALIDADE** | **TIPO DE LICITAÇÃO** |
| Pregão | Menor preço por item |
| **FUNDAMENTO** | |
| Lei Federal nº 14.133/2021  Decreto Municipal nº 4.815/2023 | |
| **CONDIÇÕES DE PAGAMENTO** | |
| O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicado pelo contratado. | |
| **PRAZO DE EXECUÇÃO / FORNECIMENTO** | |
| O prazo para fornecimento dos produtos licitados será imediatamente após a apresentação da Ordem de Fornecimento emitida pelo setor requisitante. | |
| **DOS RESPONSÁVEIS PELA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO** | |
| O contrato será fiscalizado pelos responsáveis indicados pela Portaria nº 002/2025. | |



**Michely Lupércia da Silva Pereira**

Diretora de Educação

**ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

**Informações Gerais**

Área solicitante: Secretaria Municipal de Educação

Servidor Responsável: Michely Lupércia da Silva Pereira

Fundamentação Legal: Art. 18 INC. I LEI Nº 14.133/2021 e ART. 13 DO DECRETO MUNICIPAL 4.815/2023

# Descrição da necessidade da contratação:

* 1. **Problema a ser resolvido e solução através da aquisição:**

Estudos mostram que uma alimentação adequada está diretamente ligada ao desempenho acadêmico dos alunos. Ao fornecer carnes de qualidade nas refeições escolares, as escolas podem contribuir para melhorar a concentração, a atenção e o rendimento escolar dos estudantes.

Carnes são fontes importantes de proteína, ferro, zinco e várias vitaminas essenciais para o desenvolvimento físico e cognitivo das crianças. Garantir o fornecimento regular de carnes nas refeições escolares ajuda a promover uma dieta equilibrada e saudável para os alunos.

Oferecer uma variedade de opções de alimentos nas refeições escolares é importante para manter o interesse dos alunos na alimentação escolar e promover hábitos alimentares saudáveis a longo prazo. A inclusão de diferentes tipos de carnes permite diversificar o cardápio e oferecer refeições mais atrativas e nutritivas.

# Previsão no Plano de Contratações Anual:

* 1. Tendo em vista que o Plano de Contratações Anuais ainda não é obrigatório por força do art. 12, parágrafo único do Decreto Municipal nº 4.815/2023, a previsão da presente contratação não foi prevista, pois não há PCA elaborado para este exercício.

# Requisitos da Contratação:

* 1. **Critérios da Aceitabilidade da proposta:**
     1. **CARNE BOVINA RESFRIADA (MOÍDA):** Pouca fibra e pouca gordura. Entregar em embalagem de 1 Kg.

**3.1.2.** **CARNE BOVINA RESFRIADA (PEDAÇO**

Pouca fibra e pouca gordura. Entregar em embalagem de 1 Kg.

* + 1. **CARNE SUÍNA RESFRIADA SEM OSSO**: Pouca fibra e pouca gordura. Entregar em embalagem de 1 Kg.
    2. **COXA E SOBRECOXA:** Valor energético: 714 Kcal, carboidratos 0,7g, gorduras totais 11g, gorduras saturadas 3,7g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 0g, sódio 94mg, ferro 1,3mg. Entregar em embalagem de 1 Kg (**Congelada**).
    3. **LAGARTO RESFRIADA:** Pouca fibra e pouca gordura. Entregar em embalagem de 1 Kg.
    4. **LINGUIÇA TIPO CALABRESA:** Valor energético: 512 Kcal, carboidratos 0,8g, proteínas 8,2g, gorduras totais 9,5g, gorduras saturadas 5,1g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 0g, sódio 606mg, ferro 0,91mg.
    5. **LINGUIÇA TOSCANA CARNE SUÍNA:** Valor energético: 147 Kcal, carboidratos 1,2g, proteínas 6,2g, gorduras totais 13g, gorduras saturadas 2,1g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 0g, sódio 442g. Entregar em embalagem de 1 Kg.
    6. **SALSICHA:** Valor energético: 111 Kcal, carboidratos 1,5g, proteínas 6,5g, gorduras totais 8,8g, gorduras saturadas 2,5g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 0,6g, sódio 635mg. Entregar em Emb. de 1 Kg
    7. **BACON DEFUMADO:** Embalado a vácuo, de boa qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), deverá ser acondicionado em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, nº do lote e carimbo do SIF.
  1. **Das entregas:**
     1. As entregas dos itens deverão ser realizadas **diariamente** nas Escolas Municipais, Creche Municipal, CEMEIs, atendendo todas as especificações.
  2. O transporte deverá ser feito em caminhão refrigerado, devidamente limpo e em bom estado; as carnes deverão estar em embalagens resistentes; o transportador responde pelos danos causados aos produtos durante o transporte.
  3. Todas as empresa classificadas provisoriamente em primeiro lugar, após a análise e aprovação prévia dos documentos de habilitação, deverão encaminhar documentos técnicos de cada produto conforme as exigências no prazo limite de 5 (cinco) dias úteis a contar da solicitação do pregoeiro.

# Quantidades:

O quantitativo estimado da contratação para atendimento das necessidades está descrito conforme demonstrado na tabela abaixo:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Descrição do Produto** | **Unidade** | **Quantidade** |
| 01 | CARNE BOVINA RESFRIADA (MOÍDA) | KG | 12.000 |
| 02 | CARNE BOVINA RESFRIADA (PEDAÇO) | KG | 9.000 |
| 03 | CARNE SUÍNA RESFRIADA SEM OSSO | KG | 5.000 |
| 04 | COXA E SOBRECOXA | KG | 5.000 |
| 05 | LAGARTO RESFRIADA | KG | 100 |
| 06 | LINGUIÇA TIPO CALABRESA | KG | 200 |
| 07 | LINGUIÇA TOSCANA CARNE SUÍNA | KG | 2.000 |
| 08 | SALSICHA | KG | 500 |
| 09 | BACON DEFUMADO | KG | 100 |

* 1. A Prefeitura considerou o número de alunos matriculados e de professores atuantes, incluindo-se um acréscimo de cerca de 10% (dez por cento) para novas matrículas.

# Prospecção de Soluções

# Levantamento de Mercado, alternativas, e escolha da solução:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| SOLUÇÕES | VANTAGENS | DESVANTAGENS |
| *Aquisição diretamente com fornecedor de carnes e derivados.* | *O processo de licitação proporciona transparência na seleção dos fornecedores, garantindo que a escolha seja feita de forma justa e equitativa.*  *Permite que a Administração obtenha o melhor preço possível para a carne, já que os fornecedores competem entre si para oferecer as melhores condições. Isso ajuda a otimizar o uso dos recursos públicos.* | *O processo de licitação pode levar tempo, o que pode resultar em atrasos na obtenção da carne necessária para as escolas, especialmente se houver problemas durante o processo de licitação.*  *A licitação pode limitar a escolha especialmente se houver poucos fornecedores interessados ou se os critérios de seleção forem muito restritivos.* |

* 1. Ao observar as soluções postas, ponderando os custos de cada uma delas, assim como os preceitos legais implícitos nas opções apresentadas, na infraestrutura da contratante e, inclusive levando em consideração a logística e procedimentos para cumprimento dos protocolos de segurança sanitária, entende-se como mais adequado. O formato apresentado pela Solução 1, por já ser um modelo utilizado pela administração, com histórico satisfatório.
  2. Conforme pesquisa de mercado, os itens pretendidos são oferecidos por ampla gama de fornecedores, usando-se o Pregão Eletrônico através do Sistema de Registro de Preços sendo a modalidade menor preço por item a mais adequada para estes tipos de objetos, uma vez que possibilitará a participação de um maior número de potenciais fornecedores fazendo com que haja uma maior disputa pelos itens e consequentemente os valores serão menores. Obtendo-se assim um mecanismo ágil e seguro para realização de futuras aquisições de forma parcelada e eventual.

# Estimativa do Valor e Publicidade do Orçamento:

* 1. Os valores estimados referentes aos itens constam no quadro a seguir, que fundamentam a estimativa de preços para a contratação. Os “Valores de Referência” que constam na tabela são referentes ao “Preço Máximo Aceitável” presente no Termo de Referência do Processo Licitatório 069/2024, Pregão Eletrônico 011/2024, do munícipio de Borda da Mata – MG; Termo de Referência do Processo Licitatório 122/2024, Pregão Eletrônico 028/2024, do Município de Borda da Mata – MG; e Termo de Referência do Processo Licitatório 045/2021 – Pregão Presencial 027/2021, da Prefeitura de Santa Rita do Ituêto - MG, conforme consta em Anexo I. O orçamento deverá ser aberto, pois entendemos que dar o parâmetro econômico aos licitantes é mais vantajoso para a contratação em tela, visto que o mercado se interessará mais pelo produto sabendo de antemão seu preço estimado.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Descrição do Produto** | **Unidade** | **Valor** |
| 01 | CARNE BOVINA RESFRIADA (MOÍDA) | KG | 28,27 |
| 02 | CARNE BOVINA RESFRIADA (PEDAÇO) | KG | 31,06 |
| 03 | CARNE SUÍNA RESFRIADA SEM OSSO | KG | 17,44 |
| 04 | COXA E SOBRECOXA | KG | 11,12 |
| 05 | LAGARTO RESFRIADA | KG | 32,44 |
| 06 | LINGUIÇA TIPO CALABRESA | KG | 21,48 |
| 07 | LINGUIÇA TOSCANA CARNE SUÍNA | KG | 16,49 |
| 08 | SALSICHA | KG | 9,65 |
| 09 | BACON DEFUMADO | KG | 29,26 |

# Descrição da solução como um todo:

* 1. No levantamento de mercado, a aquisição dos produtos já especificados para as escolas do municipio de Borda da Mata é a única solução que atende esta demanda.

# Descrição do Restante da Solução:

* 1. **Prazo da entrega dos produtos:**
     1. Entrega diária, a partir da autorização de Fornecimento ou documento equivalente.

# Do local da entrega dos produtos:

* + 1. Os produtos deverão ser entregues, de acordo com a Ordem de Fornecimento, podendo ser nos endereços abaixo:

**Creche Madre Tereza de Saldanha** – 3445-4973 – Rua Professor Afonso Antônio Florênciano nº 279, Bairro: Centro.

**CEMEI Profª Ana Maria Cabral dos Santos** – 3445-4972 – Rua Maria Nogueira Gouvêa nº 325, Bairro: São Judas Tadeu.

**Cemei Profª Maria das Graças Sousa** – 3445-4986 – Rua Eduardo Amaral nº 1.221, Bairro: São Francisco.

**Escola Municipal Benedita Braga Cobra** – 3445-4979 – Avenida Wilson Megale nº 851, Bairro: Centro.

**Escola Municipal Antônio Marques da Silva** – 3445-4977/4978 – Rua Agrícola Monteiro de Carvalho nº 14, Bairro: Santa Cruz.

**Escola Municipal Professora Diva Ribeiro dos Santos** – 3445-4974 – Avenida Juscelino Kubitschek nº 400, Bairro: Santa Rita.

**Escola Municipal Francisco de Souza Costa** – 3445-4976 – Rua Delfino Teodoro Borges nº 300, Bairro: Nossa Senhora de Fátima.

**Secretaria de Educação** –3445-4970 – Praça Antônio Megale, 86, Bairro: Centro.

**CEMEI Laura Oliveira Sousa** – Rua Amador Gabriel do Couto, s/n.º, Distrito do Cervo.

# Condições de Recebimento:

* + 1. O produto será recebido, desde que o aspecto, a cor e odor sejam característicos do mesmo.
    2. Provisoriamente no ato da entrega, para efeito de verificação da conformidade do material com a especificação, oportunidade em que se observarão as informações constantes da fatura e das embalagens, em confronto com a respectiva autorização de fornecimento, bem como a qualidade e quantidade do material;

.

* + 1. O descarregamento do produto ficará a cargo do fornecedor, devendo ser providenciada a mão de obra necessária;
    2. O recebimento/aprovação do(s) produto(s) pelo setor requisitante, não exclui a responsabilidade civil do fornecedor por vícios de quantidade ou qualidade do(s) produto(s) ou disparidades com as especificações estabelecidas, verificadas posteriormente, garantindo-se à Administração as faculdades previstas no artigo 18 da Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 e suas alterações.
    3. O transporte deverá ser feito em caminhão refrigerado, devidamente limpo e em bom estado; as carnes deverão estar em embalagens resistentes; o transportador responde pelos danos causados aos produtos durante o transporte.

# Justificativa para Parcelamento ou Adjudicação Conjunta:

* 1. A presente aquisição será realizada por menor valor por item e sua adjudicação poderá ser em separado, o que poderá facilitar em preços mais vantajosos para a administração pública.

# Contratações Correlatas ou Interdependentes:

* 1. A presente contratação não possui vínculo com outras contratações da pasta ou de outros órgãos desta administração.

# Demonstrativo dos Resultados Pretendidos:

* 1. Com a solução adotada, esta administração espera atender as demandas das unidades requisitantes produzindo assim uma maior qualidade do serviço prestado, bem como um melhor ambiente de estudos para alunos e professores.

# Providências a Serem Adotadas para a Contratação e Execução:

# Não se aplica nenhuma providência a ser adotada quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização para celebração da Ata de Registro de Preços de Aquisição de Carnes.

# Possíveis Impactos Ambientais e Medidas Mitigadoras:

* 1. Todos os itens/bens/materiais deverão estar seguramente embalados com material reciclável ( Lei n°12.305/2010, art. 32)
  2. As embalagens devem ser feitas com material que propiciem a reutilização ou reciclagem, com a prática da logística reversa.
  3. No descarte das embalagens dos produtos poderão ocasionar um grande volume de lixo a ser descartado. Para minimizar esses danos é necessário que haja um descarte de forma correta do resíduo produzido.

# Conclusão

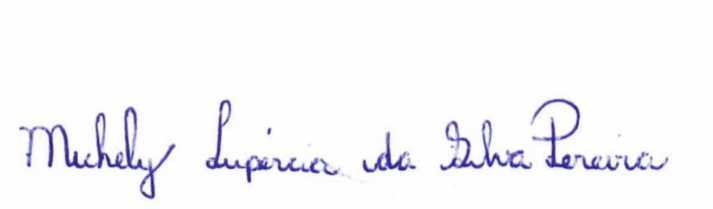
1. **Justificativa em cumprimento ao art. 18, §2º da Lei Federal nº 14.133, de 2021 –** A referida aquisição se justifica, tendo em vista que, as diretrizes de alimentação escolar geralmente incluem recomendações específicas para o fornecimento de proteínas de alta qualidade, como as encontradas em carnes magras. Comprar carnes para as escolas ajuda a garantir o cumprimento desses requisitos nutricionais, mantendo um compromisso mais amplo com a saúde, a nutrição e o bem-estar dos alunos, além de contribuir para o sucesso acadêmico e o desenvolvimento saudável das crianças.
   1. Os elementos opcionais que não foram contemplados neste estudo foram dispensados por não se adequarem ao caso concreto, conforme permissivo do art. 18, §2º da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

# Posicionamento Conclusivo:

# Concluindo o processo de análise, a aquisição de carnes para a alimentação escolar é uma decisão estratégica que impacta diretamente no ambiente de aprendizagem, tendo em vista a importância de uma alimentação saudável., representando um compromisso com a qualidade educacional e o bem-estar dos envolvidos no processo de ensino e aprendizagem.

# 15.1. Assim, entendemos que a aquisição em questão, desde que respeitados os critérios técnicos, definições e exigências neste ETP, é a solução adequada para a questão enfrentada pela administração pública no momento, sendo o gasto público empenhado nos moldes aqui descritos vantajoso para a administração municipal e, por consequência, aos administrados.

*Borda da Mata, 24 de março de 2025.*

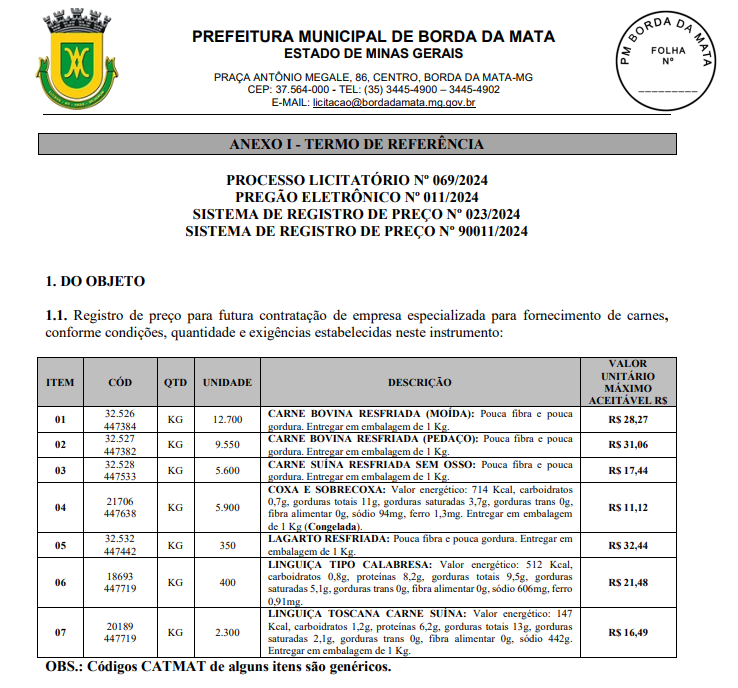


**Michely Lupércia da Silva Pereira**

Diretora Municipal de Educação

**Anexo I – Valores de Referência**

Termo de Referência do Processo Licitatório 069/2024, Pregão Eletrônico 011/2024, do munícipio de Borda da Mata – MG

****

Termo de Referência do Processo Licitatório 122/2024, Pregão Eletrônico 028/2024, do Município de Borda da Mata – MG



Termo de Referência do Processo Licitatório 045/2021 – Pregão Presencial 027/2021, da Prefeitura de Santa Rita do Ituêto – MG.

