**MEMORANDO INTERNO**

**De:** Departamento Municipal de Desenvolvimento Social

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

**Assunto:** Solicitação

**Data:**02/04/2025

|  |  |
| --- | --- |
| **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 62/2023. | |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Tatiana Pires Pereira Cobra**

Prefeita Municipal

Secretaria Municipal de Administração, Finanças e Planejamento

**ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

**- Informações Gerais**

Área solicitante: Dep. Municipal de Desenvolvimento Social

Servidor Responsável: Thiago Palmeira de Senna Lima

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 orgânico na terceira idade. Ao fornecer carnes de qualidade nas refeições do asilo, podem contribuir para melhorar a concentração, a atenção e o rendimento de suas ativiades diárias.

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

Oferecer uma variedade de opções de alimentos nas refeições é importante para manter o interesse dos idosos na alimentação 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. TendoemvistaqueoPlanodeContrataçõesAnuaisaindanãoéobrigatórioporforçadoart.12,parágrafoúnicodoDecretoMunicipalnº4.815/2023, a previsão da presente contratação não foi prevista, pois não háPCA 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. **FILÉ DE TILÁPIA:** Fresco ou congelado, sem pele, sem espinhas, limpo e devidamente higienizado. Embalgem contendo 1kg, dentro da validade do fornecedor e de acordo com as normas da vigilância sanitária.
  1. **Das entregas:**

As entregas dos itens deverão ser realizadas **semanalmente** no Lar Monsenhor Pedro Cintra, atendendo todas as especificações.

* 1. 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.
  2. Todas as empresas classificada provisoriamente em primeiro lugar, após a análiseeaprovaçãopréviadosdocumentosdehabilitação,deveráencaminhardocumentos técnicos de cada produto conforme as exigências no prazo limitede 5 (cinco) dias úteis a contar da solicitação do pregoeiro.

# – Quantidades:

Oquantitativoestimadodacontrataçãoparaatendimentodasnecessidadesestá descrito conforme demonstrado na tabela abaixo:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Item | Descrição do Produto | Unidade | Quantidade |
| 01 | CARNE BOVINA RESFRIADA (MOÍDA) | KG | 700 |
| 02 | CARNE BOVINA RESFRIADA (PEDAÇO) | KG | 550 |
| 03 | CARNE SUÍNA RESFRIADA SEM OSSO | KG | 600 |
| 04 | COXA E SOBRECOXA | KG | 900 |
| 05 | LAGARTO RESFRIADA | KG | 250 |
| 06 | LINGUIÇA TIPO CALABRESA | KG | 300 |
| 07 | LINGUIÇA TOSCANA CARNE SUÍNA | KG | 300 |
| 08 | FILÉ DE TILÁPIA | KG | 200 |

# Prospecção de Soluções

1. **– Levantamento de Mercado, alternativas, e escolha da solução:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| SOLUÇÕES | VANTAGENS | DESVANTAGENS |
| *Adquirir diretamente com fornecedor.* | *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 umadelas, assim como os preceitos legais implícitos nas opções apresentadas, nainfraestrutura da contratante e, inclusive levando em consideração a logística eprocedimentosparacumprimentodosprotocolosdesegurançasanitária,entend-se como mais adequado: O formato apresentado pela Solução 1, porjá 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 amaisadequadaparaestestiposdeobjetos,umavezquepossibilitaráaparticipação de um maior número de potenciais fornecedores fazendo com quehajaumamaiordisputa pelos itens e consequentemente os valores serãomenores.Obtendo-seassimummecanismoágileseguropararealizaçãodefuturas aquisições de forma parcelada e eventual.

# –EstimativadoValorePublicidadedoOrçamento:

* 1. As pesquisas de preços realizadas em sites,que fundamentam a estimativa de preços para a contratação. O orçamento deveráser aberto, pois entendemos que dar o parâmetro econômico aos licitantes émais vantajoso para a contratação em tela pois entendemos que o mercado seinteressará mais pelo produto sabendo de antemão seu preço estimado.

# - Descrição da solução como um todo:

* 1. No levantamento demercado, a aquisição dos produtos já especificados para o Lar Monsenhor Pedro Cintra 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 no endereço baixo: **Lar Monsenhor Pedro Cintra** – 3445-4900 Avenida Lauro Megale nº 600  Bairro: Santo Antônio.

# 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 domaterial com a especificação, portunidade 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. Odescarregamentodoprodutoficaráa cargo do fornecedor, devendoser providenciada a mão de obra necessária;
    2. Orecebimento/aprovaçãodo(s)produto(s)pelo setor requisitante, não exclui a responsabilidade civil dofornecedorporvíciosdequantidadeouqualidadedo(s)produto(s)oudisparidades com as especificações estabelecidas, verificadas posteriormente,garantindo-seà Administração as faculdades previstas no artigo 18 da LeiFederalnº 8.078,de 11de setembrode 1990e suasalterações.
    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. Apresente aquisição será realizada por menor valor por item e sua adjudicação poderá ser emseparado, o que poderá facilitar em preços maisvantajosos para a administração pública.

# - Contratações Correlatas ou Interdependentes:

* 1. A presente contratação não possui vínculo com outras contratações dapasta 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:

**10.1.**Não se aplica nenhuma providência a ser adotada quanto à capacitação de servidores ou de empregados parafiscalização e gestão contratual ouadequação do ambiente da organização para celebração da Ata de Registro dePreços de Aquisição de Carnes.

# – Possíveis Impactos Ambientais e Medidas Mitigadoras:

* 1. Todos os itens/bens/materiaisdeverãoestar 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 grandevolume de lixo a ser descartado. Para minimizar esses danos é necessário quehaja 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 foramdispensados por não se adequarem ao caso concreto, conforme permissivo doart. 18, §2º da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

# –PosicionamentoConclusivo:

# 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.

* 1. Assim, entendemos que a aquisição em questão, desde que respeitadosos critérios técnicos, definições e exigências neste ETP, é a solução adequadapara a questão enfrentada pela administração pública no momento, sendo ogastopúblicoempenhadonosmoldesaquidescritosvantajosoparaaadministração municipal e, por consequência, aos administrados.

*Borda da Mata, 02 de abril de 2025.*

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Thiago Palmeira de Senna Lima

*Diretora Dep. Municipal de Desenvolvimento Social*