



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

O presente Estudo Técnico Preliminar tem por fim encontrar a melhor solução para atender à necessidade da Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, com entrega parcelada, destinado as escolas Municipais de Santa Cruz/PE, nos termos a seguir expostos.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:

1.1. A necessidade do presente Estudo Técnico Preliminar, elaborado pela Prefeitura Municipal de Santa Cruz/PE, reside na escolha da melhor solução para Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, com entrega parcelada, destinado as escolas Municipais, visando o fornecimento adequado e contínuo para (Secretaria Municipal de Educação).

1.2. Esta aquisição é fundamental para garantir que todas essas instituições possam oferecer refeições nutritivas e de qualidade, essenciais para o bem-estar dos profissionais de educação e estudantes atendidos diariamente. A qualidade e a frescura dos alimentos são fatores cruciais que impactam diretamente na saúde e na eficiência dos serviços prestados.

1.3. A demanda por tais gêneros alimentícios é contínua e exige um abastecimento regular e confiável para evitar quaisquer interrupções que possam comprometer o atendimento e as operações dessas instituições. A escolha de fornecedores deve considerar não apenas a qualidade dos produtos, mas também a eficiência, logística e o custo-benefício, assegurando que os recursos públicos sejam utilizados de maneira otimizada. O Estudo Técnico Preliminar visa, portanto, fornecer uma análise detalhada das opções disponíveis, permitindo uma decisão informada que atenda aos padrões de segurança alimentar e nutricional.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL:

2.1. A contratação pretendida está prevista no PPA (Plano Plurianual) e LOA (Lei Orçamentária Anual) do Município de Santa Cruz.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

3.1. Para a contratação da aquisição de gêneros alimentícios perecíveis (carnes, frios e embutidos) em atendimento às solicitações da Secretaria Municipal de Educação de Santa Cruz/PE, os produtos deverão ser de primeira qualidade, respeitando as características específicas de cada item. É necessário que os alimentos cumpram rigorosamente as disposições estabelecidas na legislação de alimentos, além de seguirem as normas estabelecidas pelos órgãos competentes como a Resolução nº 216, de 15 de setembro de



2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). A conformidade com essas regulamentações garante que os produtos entregues sejam seguros para consumo, preservando a saúde dos usuários finais.

3.2. A contratada deverá proporcionar a entrega dos gêneros alimentícios conforme as condições, quantidades e exigências especificadas no contrato e no Termo de Referência. Isso inclui a entrega pontual e em condições que preservem a integridade e a qualidade dos alimentos, considerando aspectos como refrigeração adequada e transporte seguro. A logística deve ser bem planejada para garantir que os produtos cheguem frescos e em perfeitas condições ao local de entrega especificado no termo de referência.

3.3. Além disso, a empresa contratada deverá apresentar um documento emitido por um órgão oficial competente que comprove que a licitante proponente está regular e apta para o funcionamento perante os Serviços de Vigilância Sanitária. Este documento é essencial para validar a capacidade da empresa em fornecer produtos seguros e de qualidade, conforme as normas sanitárias vigentes. A conformidade com estas exigências reforça a confiança na idoneidade do fornecedor e assegura que todas as medidas de segurança alimentar e higiene sejam rigorosamente observadas durante todo o processo de fornecimento, desde a produção até a entrega final dos alimentos.

4. ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO:

4.1. As quantidades estimadas dos itens do presente processo licitatório baseiam-se no levantamento de demanda feita pela equipe de planejamento da Secretaria Municipal de Educação, sendo o estimado demonstrado na tabela a seguir:

Tabela 01: Estimativa de demanda.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	UND	QUANT. TOTAL
01	CARNE BOVINA IN NATURA EM CUBOS CONGELADA (PATINHO OU COXÃO MOLE) 1. Descrição do objeto: Carne de 1ª categoria – no corte coxão mole ou patinho. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubos congelada, no corte coxão mole deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e	Kg	338



	<p>conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de -18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Sendo que os cubos deverão ter as dimensões aproximadas de 2x2x2 Cm.</p> <p>Processo: Refile, equalização e congelamento da peça. Com a peça ainda congelada, corta-se em cubos com equipamento da peça. Com a peça ainda congelada, corta-se em cubos com equipamento apropriado e são encaminhados para o túnel de congelamento com tecnologia Individually Quick Frozen (IQF) para congelamento individual.</p> <p>2. Características Organolépticas:</p> <ul style="list-style-type: none">* Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso;* Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas;<ul style="list-style-type: none">* Cheiro próprio;* Sabor próprio. <p>2.1. Características gerais:</p> <p>O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 Conforme a Lei Federal Nº 6.437/77. (Art. 10, inciso IV), bem como o Decreto Estadual Nº 20.786/98, que regulamenta o Código Sanitário de Pernambuco, (Art. 431);</p> <p>3. Embalagem e peso:</p> <p>O produto deverá estar congelado, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 1Kg. Embalagem íntegra, sem sinas de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20 Kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p>4. Rotulagem:</p> <p>O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No</p>		
--	---	--	--



	<p>rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA DE 1º CATEGORIA (coxão mole ou patinho); Data de Fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo, de 12 meses, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento, embalagem plástica de 1 Kg.</p>		
02	<p>CARNE BOVINA IN NATURA MOÍDA CONGELADA.</p> <p>1. Descrição do objeto:</p> <p>Carne de 1ª categoria – no corte patinho. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevrose). A carne bovina moída congelada no cote patinho deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo até 3% de aponevroses.</p> <p>Devendo ser congelada e transportada à temperatura de -18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior.</p> <p>2. Características gerais:</p> <p>O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.</p> <p>Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3. Conforme a Lei Federal Nº 6.437/77. (Art. 10, inciso IV), bem como o Decreto Estadual Nº 20.786/98, que regulamenta o Código Sanitário de Pernambuco, (Art. 431);</p>	Kg	508



	<p>2.1. Características Organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio.</p> <p>3. Embalagem e peso: O produto deverá estar congelado, ser embalado a vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente transparente, em pacotes de 1 Kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20 Kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p>4. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo de embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Declarar marca; Nome e endereço do abatedouro, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA (patinho); Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para o consumo de 12 meses; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento.</p>		
03	<p>CARNE BOVINA BIFADA IN NATURA DESCRIÇÃO: Carne bovina, de 1ª qualidade, tipo coxão mole em bife de aproximadamente 1 Cm; Resfriado; E no máximo 10% de Sebo e Gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; embalada em saco plástico transparente, atóxico; que deve esta serrada em tamanho pequeno, higienizada, em perfeitas condições para o consumo humano, embalada</p>	Kg	168



	em sacos plásticos pesando 1 Kg; E suas Condições Deverão Estar de Acordo Com as Legislações em vigor, que deverá ser entregue em PACOTES DE 1 Kg aproximadamente com os bifes cortados, na embalagem plástica de 1 Kg, prazo de validade e prazo máximo para consumo de 12 meses.		
04	COSTELA BOVINA IN NATURA DESCRIÇÃO: Costela bovina de 1ª qualidade, peça congela a -18° C, embalado a vácuo, em embalagem individual por peça, reembolsado em caixa de papelão cintada, com validade mínima de 12 (doze) meses, na embalagem primaria deve constar as seguintes informações: Marca comercial, Nome e Descrição do Produto carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (SIF), e demais dizeres obrigatórios, conforme legislação em vigor, que deverá ser entregue em embalagem plástica de 1 Kg, prazo de validade e prazo máximo para consumo 12 meses.	Kg	269
05	CARNE BOVINA DE SOL IN NATURA DESCRIÇÃO: Carne bovina, tipo carne de sol, de 1ª qualidade, em pedaço (Acém ou músculo sem osso), maciça, com baixo teor de gordura, sem nervuras, cartilagem e conservantes. Resfriada, limpa, com aspecto próprio da espécie, não amolecida, não pegajosa, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio. O produto deverá apresentar-se congelado à temperatura de -12° C (doze graus centígrados negativos) a -18° C (dezoito graus centígrados negativos). Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, procedência, informações nutricionais, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade. O	Kg	67



	produto deverá apresentar validade mínima de 120 (cento e vinte) dias a partir da data de entrega da unidade requisitante, com o peso expresso na embalagem plástica de 1 Kg.		
06	LINGUIÇA CALABRESA DESCRIÇÃO: Linguiça Calabresa, tipo mista, higienizada, em perfeitas condições para o consumo humano, envazada à vácuo embalagem pacote de 2,5 Kg, de 1ª qualidade, apresentando-se em gomos uniformes, embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Prazo de validade mínima de 40 dias após a data de entrega.	Kg	96
07	FRANGO INTEIRO CONGELADO DESCRIÇÃO: Frango inteiro congelado de 1ª qualidade, embalados individualmente em saco plástico, acondicionados em caixa de papelão, congelados a -18° C, com perda máxima de peso no degelo de 6% do peso bruto e validade de 12 (doze) meses. Na embalagem primária deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (SIF), e demais dizeres obrigatórios, conforme legislação em vigor, que deverá ser entregue em embalagem plástica, conteúdo: caixa de 20 x 1 Kg, prazo para consumo 12 (doze) meses.	Kg	1.424
08	PEITO DE FRANGO CONGELADO DESCRIÇÃO: Peito de Frango Congelado de 1º qualidade, sem osso e sem pele, embalados em saco plástico, acondicionados em caixa de papelão, congelados a -18° (dezoito graus centígrados negativos) com perda máxima de degelo de 6% do peso bruto e validade mínima de 12 (doze) meses. Na embalagem primária deve constar as seguintes informações:	Kg	200



	marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (SIF), e demais dizeres obrigatórios, conforme legislação em vigor, que deverá ser entregue em embalagem plástica, conteúdo caixa de 20 x 1 Kg, prazo de validade e prazo máximo para o consumo de 12 (doze) meses.		
09	OVO DE GALINHA CAIPIRA, EXTRA BRANCO GRAÚDO (60 A 65 G) Descrição: Ovo de galinha, fresco, com superfície lisa e limpa, casca inteira e sem brilho, sem deformações, sangue, fezes ou rachaduras e totalmente intactos. Deverão ser de tamanho GRANDE com peso aceitável de 60 a 65 G, transportada em embalagem própria tipo bandeja de 24 unidades, com prazo de validade mínima de 20 (vinte) dias.	Dúzia	199
10	CARNE DE BODE COM OSSO IN NATURA DESCRIÇÃO: Carne de bode com osso congelada, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, embalagem plástica, a vácuo, com registro de inspeção sanitária, dados do fabricante, informação nutricional, especificações do produto, data de vencimento estampado na embalagem, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, que deverá ser entregue em embalagens plásticas de 1 Kg.	Kg	609
11	PRESUNTO COZIDO FATIADO 1. Descrição do objeto: Carne de pernil suíno cozida, fatiada e resfriado, Textura macia, suavemente temperada e coloração rosada. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. O presunto deverá ser preparado com carnes suínas em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição por carne bovina e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos. A porcentagem de	Kg	30



<p>água não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso.</p> <p>O presunto fatiado deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Devendo estar refrigerado ou congelado.</p> <p>Ingredientes: carne suína, água, sal, proteína isolada de soja, açúcar, estabilizante polifosfato de sódio (espessante carragena (INS 407), antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621) e conservador nitrito de sódio (INS 250).</p> <p>2. Características Organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio.</p> <p>3. Embalagem e peso: A embalagem original deve ser a vácuo e saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da portaria Nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 120 (cento e vinte) dias. Embalagem média 1 Kg.</p> <p>4. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével contendo: nome e endereço do fabricante, constando</p>		
--	--	--



	<p>obrigatoriamente informações: identificação completa do produto, constando registro no SIF, SISP ou SIM; data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; inclusive a marca, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; consumo; condições de armazenamento. Peso líquido; embalagem plástica de 1 Kg. Validade mínima de 120 (cento e vinte) dias;</p>		
12	<p>MUÇARELA DE 1ª Descrição do objeto: O produto deverá ser fatiado em torno de 20 gramas cada fatia, embalagem a vácuo em pacotes de 1 Kg, contendo N° do registro do órgão fiscalizador (SIM, SIF OU IMA), com data de fabricação e validade. Composição do produto, valores nutricionais, deverá ser transportado sob refrigeração. Apresentar ficha técnica assinada pelo responsável técnico da empresa e alvará da Vigilância Sanitária ou registro no SIM (SISBI), IMA, SIF ou em órgão competente. O produto deverá ser entregue em embalagem plástica de 1 Kg. Validade de no mínimo 120 (cento e vinte) dias.</p>	Kg	31
13	<p>APRESUNTADO Descrição do objeto: O produto deverá ser cozido obtido de pernil ou de outra parte do suíno sadio, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; apresentação: fatiado e embalado em bandeja de isopor com filme isopor com filme plástico, devidamente identificado com a marca do produto, peso e data de validade, estado de conservação: resfriado, que deverá ser entregue em embalagem plástica de 1 K, com validade de no mínimo 90 (noventa) dias.</p>	Kg	31
14	<p>SALSICHA Descrição do objeto: Salsicha congelada tipo Hot Dog, composta de ingredientes como:</p>	Kg	161



	Carne mecanicamente separada de aves, carne/gordura suína, água, proteína de soja, sal, condimentos naturais e outros ingredientes permitidos na legislação vigente que não descaracterizam o produto. Sem pimenta e sem glúten. Embalagem: saco de polietileno à vácuo com 2 Kg do produto. Físico – Químico (100 G): Proteína Mínima: 15% Carboidrato Máximo: 4% Gorduras Totais Máximas: 35%. Validade de 180 (cento e oitenta) dias.		
15	MORTADELA Descrição do objeto: Mortadela cozida com 100% de carne suína, peça inteira, resfriado entre 0 (zero) e 4 (quatro) graus centrígrados, embalados em peças individuais, reembaladas em caixa de papelão cintada, com validade mínima de 2 (dois) meses.	Kg	96

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO:

5.1. O Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar, está disposta no inciso V do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021.

5.2. Tais referências foram obtidas por meio de pesquisa de cotação através da plataforma da Bolsa Nacional de Compras – BNC e mercado local.

5.3. Com base no levantamento feito pela equipe de planejamento temos as seguintes soluções de contratação para aquisição de gêneros alimentícios perecíveis (Carnes, Frios e Embutidos).

5.4. Esta versão mantém a clareza e a objetividade, indicando que o estudo visa entender o mercado específico de carnes frios e embutidos.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

6.1. A solução proposta neste Estudo Técnico Preliminar (ETP) compreende a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, com entrega parcelada, destinado as escolas Municipais de Santa Cruz/PE. O objetivo é estabelecer um sistema eficiente de abastecimento que garanta regularidade, qualidade e segurança alimentar para os profissionais e alunos da rede Municipal de ensino.



6.2. A solução engloba a seleção criteriosa de fornecedores qualificados, capazes de prover alimentos frescos, saudáveis e em conformidade com as normas sanitárias exigidas. Serão definidos critérios de seleção baseados na capacidade de fornecimento contínuo, na qualidade dos produtos ofertados e na conformidade com as especificações técnicas estabelecidas neste documento. Adicionalmente, serão implementados mecanismos de controle e monitoramento da cadeia de distribuição, visando assegurar a integridade dos alimentos desde sua aquisição até o consumo final.

6.3. A solução também contempla a necessidade de um plano logístico eficiente, abrangendo a gestão de estoques, prazos de validade e condições de armazenamento adequadas às especificidades de cada unidade educacional. A integração de tecnologias e práticas modernas de gestão de suprimentos será priorizada para garantir economia de recursos públicos, sem comprometer a qualidade dos serviços prestados à comunidade.

6.4. Por fim, a implementação desta solução visa não apenas atender às demandas imediatas de abastecimento alimentar, mas também contribuir para a melhoria contínua dos serviços de saúde pública em Santa Cruz/PE, fortalecendo o compromisso da administração municipal com a promoção da saúde e o bem-estar da população.

7. ESTIMATIVA DE PREÇO:

7.1. De acordo com a média de preços produzidos a partir de pesquisa na plataforma da Bolsa Nacional de Compras – BNC e mercado local, a presente contratação está estimada em de R\$ 105.000,00 (Cento e cinco mil reais). Conforme apresentado na planilha abaixo.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	UND	QUANT.	P.UNT	P.TOTAL
1	CARNE BOVINA IN NATURA EM CUBOS CONGELADA (PATINHO OU COXÃO MOLE)	Kg	338	R\$ 37,36	R\$ 12.627,68
2	CARNE BOVINA IN NATURA MOÍDA CONGELADA.	Kg	508	R\$ 42,30	R\$ 21.488,40
3	CARNE BOVINA BIFADA	Kg	168	R\$ 41,00	R\$ 6.888,00
4	COSTELA BOVINA IN NATURA	Kg	269	R\$ 24,82	R\$ 6.676,58
5	CARNE BOVINA DE SOL	Kg	67	R\$ 43,38	R\$ 2.906,46
6	LINGUIÇA CALABRESA	Kg	96	R\$ 12,98	R\$ 1.246,08
7	FRANGO INTEIRO CONGELADO	Kg	1.424	R\$ 16,90	R\$ 24.065,60
8	PEITO DE FRANGO CONGELADO	Kg	200	R\$ 18,88	R\$ 3.776,00
9	OVO DE GALINHA CAIPIRA, EXTRA BRANCO GRAÚDO (60 A 65 G)	Dúzia	199	R\$ 14,76	R\$ 2.937,24
10	CARNE DE BODE COM OSSO	Kg	609	R\$ 27,33	R\$ 16.643,97
11	PRESUNTO COZIDO FATIADO	Kg	30	R\$ 33,84	R\$ 1.015,20



12	MUÇARELA DE 1ª	Kg	31	R\$ 36,65	R\$ 1.136,15
13	APRESUNTADO	Kg	31	R\$ 26,30	R\$ 815,30
14	SALSICHA	Kg	161	R\$ 9,16	R\$ 1.474,62
15	MORTADELA	Kg	96	R\$ 13,57	R\$ 1.302,72

TOTAL: R\$ 105.000,00

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO:

8.1. A justificativa para o parcelamento da solução, dividindo o objeto em 15 itens com o critério de adjudicação pelo menor preço por item, é otimizar a competitividade entre os fornecedores e garantir a melhor relação custo-benefício para a Prefeitura Municipal de Santa Cruz/PE. Essa abordagem permite que diferentes fornecedores especializados possam competir por itens específicos, assegurando que cada tipo de carne, frios e embutido seja adquirido ao menor preço possível sem comprometer a qualidade. Além disso, o parcelamento aumenta a flexibilidade na escolha dos fornecedores, reduzindo o risco de dependência de um único provedor e mitigando possíveis interrupções no fornecimento, o que é essencial para o atendimento contínuo e eficaz das necessidades das instituições municipais beneficiadas.

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:

9.1. Não existem contratações a serem realizadas juntamente com o objeto principal, para sua completa prestação.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS:

10.1. Os resultados pretendidos com a contratação de empresa para a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, como carnes, frios e embutidos, incluem a garantia de um fornecimento adequado e contínuo de alimentos de alta qualidade para Escolas Municipais. Espera-se assegurar a frescura e segurança alimentar dos produtos, contribuindo diretamente para a saúde e bem-estar dos profissionais de educação e estudantes atendidos. Além disso, a otimização dos custos e a eficiência logística visam proporcionar um uso mais eficaz dos recursos públicos, mantendo a regularidade e confiabilidade do abastecimento alimentar em todas as unidades beneficiadas.

11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CONTRATAÇÃO:

11.1. Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências no âmbito da Administração do município de Santa Cruz/PE, após a contratação a equipe de fiscalização deverá receber as orientações necessárias para o controle e acompanhamento da



execução do contrato de acordo normas legais aplicáveis, conforme determina o inciso X do §1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021.

12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E DAS RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS QUE PODEM SER ADOTADAS:

12.1. A contratação de empresa para a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, como carnes, frios e embutidos, pode gerar impactos ambientais relacionados ao transporte, armazenamento e descarte de resíduos. Para mitigar esses impactos, podem ser adotadas medidas como a utilização de veículos de transporte com baixo consumo de combustível e menores emissões de poluentes, a implementação de práticas de armazenamento que minimizem o desperdício e o uso de embalagens sustentáveis e recicláveis. Além disso, promover a gestão adequada de resíduos orgânicos e inorgânicos, incentivando a compostagem e a reciclagem, contribuirá para reduzir a pegada ecológica da operação, garantindo uma abordagem ambientalmente responsável em todas as etapas do fornecimento.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO ACERCA DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO:

13.1. A contratação de empresa para a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, como carnes, frios e embutidos, é viável e estrategicamente vantajosa para a Prefeitura Municipal de Santa Cruz/PE. Esta iniciativa não apenas assegura um fornecimento contínuo e de alta qualidade para as diversas instituições municipais, mas também otimiza recursos financeiros, promove o desenvolvimento econômico local e implementa práticas sustentáveis que mitigam impactos ambientais. Com a adoção de um modelo de parcelamento por itens, a proposta maximiza a competitividade entre fornecedores, garantindo o menor custo possível sem comprometer os padrões de segurança e frescura dos alimentos, atendendo eficazmente às necessidades da comunidade.

Santa Cruz/PE, 05 de junho de 2024.

Responsável pela elaboração
Adeilton Nunes Gomes
CPF 030.912.814-50