

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO

A Nova Lei de Licitações, Lei 14.133/2021 atribuiu ao planejamento das licitações a hierarquia de princípio, propiciando aos gestores públicos instrumentos para governança e concretude deste princípio.

O presente estudo técnico preliminar tem como objetivo fundamental estabelecer as bases para a análise detalhada de um projeto específico, considerando suas viabilidades técnica, econômica e operacional. Através de uma abordagem sistemática e criteriosa, busca-se identificar os principais elementos que influenciarão a tomada de decisão estratégica, bem como os potenciais riscos e benefícios associados à sua execução.

Este documento está estruturado de maneira a apresentar, inicialmente, um panorama geral do projeto, seguido pela justificativa de sua necessidade e relevância. Posteriormente, delinaremos os objetivos específicos que o estudo visa alcançar e as metodologias que serão empregadas para a obtenção dos resultados esperados.

Desse modo, a realização de estudos prévios à contratação conduz ao conhecimento de novas modelagens/metodologias ofertadas pelo mercado, resultando na melhor qualidade do gasto promovendo uma gestão mais eficiente dos recursos públicos.

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, avaliando todos os aspectos necessários e suficientes à contratação.

1. CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO

O objeto de contratação é classificado como Aquisição de Gêneros Alimentícios, enquadrando-se na modalidade de Compra (artigo 4º, §1º, inciso I da Lei 14.133/2021).

Trata-se de aquisição de peixes destinados à distribuição a famílias carentes durante a Semana Santa, atendendo às necessidades da Secretaria de Assistência Social do Município de Mairi/BA.

O produto ora pretendido pode ser considerado “comum”, haja vista sua descrição ser usual de mercado, detalhadas objetivamente nas especificações e encontrados no mercado, de forma que a escolha do produto, atendidas as especificações, pode ser feita exclusivamente pelo menor preço.

2. DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A Semana Santa é um período de grande significado para milhões de pessoas ao redor do mundo, especialmente para aqueles que seguem a fé cristã. Durante essa semana, é comum que muitas famílias realizem celebrações e refeições especiais, muitas vezes incorporando peixes em suas tradições alimentares, devido às restrições associadas à carne vermelha nesse período.

Além disso, a disponibilização de peixes congelados pode contribuir significativamente para a saúde nutricional das famílias de baixa renda. O peixe é uma fonte rica em proteínas, vitaminas e minerais essenciais para uma dieta equilibrada. Ao fornecer esse alimento durante tal período, o município estará promovendo hábitos alimentares mais saudáveis entre a população, contribuindo para a redução de problemas de saúde relacionados à má nutrição, pensando nisso a Prefeitura Municipal de Mairi busca contratar a aquisição de peixes para atender às famílias carentes durante a Semana Santa.

3. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA AQUISIÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Em razão das circunstâncias excepcionais e imprevistas que impactaram nossos processos administrativos, incluindo, mas não se limitando a, mudanças legislativas recentes e a complexidade do contexto econômico atual, gostaríamos de esclarecer a ausência de um plano anual de contratação para o presente exercício.

A ausência do plano anual de contratação no Município para o exercício atual decorre de uma análise criteriosa da situação orçamentária e das demandas administrativas emergenciais. Em um contexto dinâmico e desafiador, como o que estamos enfrentando, é fundamental priorizar a gestão eficiente dos recursos públicos e a adequação das contratações às necessidades reais da municipalidade.

Ressaltamos que, apesar da não elaboração formal do plano anual de contratação, todas as contratações realizadas pelo

Município seguem os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência, conforme estabelecido pela Constituição Federal e pela legislação infraconstitucional pertinente.

Assim, a decisão de não apresentar um plano anual de contratação para o exercício em questão foi embasada em critérios de responsabilidade fiscal e gestão eficiente, visando garantir a transparência e a adequação das ações administrativas aos interesses coletivos da população.

A administração municipal, comprometida com a transparência e a eficiência na gestão dos recursos públicos, reconhece a importância de um plano anual de contratação como ferramenta estratégica para o planejamento e execução de aquisições e serviços. No entanto, a ausência deste plano no corrente ano deve-se a uma série de fatores extraordinários que impactaram diretamente a capacidade operacional do município.

A administração municipal está empenhada em retomar a prática de elaborar e publicar o plano anual de contratação no próximo exercício fiscal e já está tomando medidas para que isso seja possível. Agradece-se a compreensão de todos os munícipes e reafirma-se o compromisso com a melhoria contínua dos serviços prestados à comunidade.

4. SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO E JUSTIFICATIVA DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA E CRITÉRIO DE SUSTENTABILIDADE ADOTADO.

O ponto que merece ser discutido é no que tange a forma a ser adotada para realizar tal procedimento de contratação, surgindo como possibilidades a realização de um Pregão Eletrônico; Adesão (carona) a uma ata vigente de algum outro município, ou através de dispensa de licitação, prevista no art. 75, incisos II da Lei nº 14.133/2021.

A escolha para realizar um pregão eletrônico e aderir a uma Ata de Registro de Preços (ARP), para o caso específico deste município, o pregão oferece diversas vantagens, como maior competitividade, flexibilidade nas negociações e adaptação às necessidades específicas do município de Mairi-BA, essa última se apresentando como decisiva na escolha deste órgão pela modalidade Pregão, visto que, após análise e pesquisas de atas de registros vigentes, não verificou extratos de Atas que se adequassem ou se aproximassem as quantidades a demanda desta municipalidade, impossibilitando assim uma possível adesão.

Quanto a possibilidade de optar pela dispensa de licitação por baixo valor, previstos no art. 75, incisos II da Lei nº 14.133/2021, tal alternativa não pode ser considerada tendo como estimativo o valor da contratação pretendida.

5. ACONDICIONAMENTO DOS PESCADOS

A escolha entre peixes frescos ou congelados para o município de Mairi-Ba, depende de uma variedade de fatores, incluindo disponibilidade sazonal, preferências locais, custo e logística de armazenamento. Ambos os tipos de peixe têm vantagens e desvantagens distintas, e a decisão final deve ser baseada nas necessidades específicas do município, bem como nos objetivos de sustentabilidade e qualidade alimentar, vejamos:

VANTAGEM	DESVANTAGEM
PEIXES FRESCOS	
Alta qualidade sensorial	Requer logística imediata para transporte e armazenamento.
Frescor garantido	Os peixes frescos estão mais suscetíveis à contaminação bacteriana e à deterioração se não forem armazenados e manipulados corretamente, o que pode representar um risco para a saúde dos consumidores.
Disponível em mercados locais	Prazo de validade limitado, exigindo consumo rápido
	Requer refrigeração constante
	Dependente da pesca local e sazonalidade
	Preço pode variar de acordo com a sazonalidade e oferta local
PEIXES CONGELADOS	
Maior Durabilidade: Os peixes congelados têm um prazo de validade mais longo em comparação com os peixes frescos. Eles podem ser armazenados por meses em freezer sem perder sua qualidade, o que reduz o desperdício de alimentos e permite um planejamento de refeições mais flexível	Perda de Qualidade Sensorial: Ao serem congelados, os peixes podem perder parte de sua textura, sabor e aroma, resultando em uma qualidade sensorial inferior em comparação com peixes frescos

Redução de Custos: Os peixes congelados muitas vezes têm um preço mais estável e previsível em comparação com os peixes frescos, que podem variar de acordo com a oferta e demanda sazonal. Isso pode ajudar a reduzir os custos de compra e permitir um planejamento financeiro mais eficiente.	Possibilidade de Formação de Cristais de Gelo: Durante o processo de congelamento e descongelamento, os peixes podem desenvolver cristais de gelo, o que pode afetar sua textura e torná-los menos suculentos.
Disponibilidade constante, não depende de sazonalidade	Alteração Nutricional: O congelamento pode levar à perda de alguns nutrientes, especialmente vitaminas solúveis em água, como a vitamina C. Isso pode resultar em uma diminuição do valor nutricional dos peixes congelados em comparação com os frescos
Preço mais estável, menos sujeito a flutuações	Dependência de Equipamentos de Refrigeração: O armazenamento e transporte de peixes congelados exigem a disponibilidade constante de equipamentos de refrigeração, o que pode representar um desafio logístico e aumentar os custos operacionais.
Facilidade de armazenamento em freezer	Potencial de Desperdício: Se não forem armazenados corretamente ou consumidos dentro do prazo de validade, os peixes congelados podem se deteriorar

A escolha entre adquirir os Peixes de forma congelada ou frescos, como demonstrado acima, depende das circunstâncias e das necessidades específicas da administração pública. Para o caso específico deste município, adquirir os peixes de forma congelada oferece vantagens significativas que justificam a escolha por essa opção, principalmente no que tange a.:

- Facilidade de armazenamento**, visto que a empresa a ser contratada deverá armazenar e transportar o produto alimentício em veículo próprio tipo Furgão/Carroceria frigorífica que ofereça condições adequadas de armazenamento/transporte a uma determinada temperatura, nos termos da norma ABNT - NBR 14701 de maio 2001 e a Resolução CISA/MA/MS nº 10, de 31 de julho de 1984;
- Redução do desperdício**, visto que o município não possui câmara fria para estocar alimentos em tão grande quantidade como a que se pretende adquirir a um curto prazo (durante os festejos da semana santa);
- Menor risco de contaminação**, considerando que os peixes congelados são processados e embalados em condições controladas;

Essas vantagens tornam os peixes congelados uma escolha prática e conveniente para programas de distribuição, como o adotado pelo município, considerando que a entrega do item licitado dar-se-á no período culturalmente conhecido e celebrado como “Semana Santa”, em virtude do prazo apertado para entrega e, principalmente, dado ser um produto altamente perecível.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

Após o levantamento de mercado, reconhece-se que a solução mais vantajosa para a Administração será através da contratação de empresa para aquisição de peixe congelado e empacotado, destinado à distribuição gratuita aos munícipes de Mairi-Ba, durante as comemorações da semana santa. Considerando tal finalidade, será necessário que o objeto desta contratação seja entregue na sede da Secretaria Municipal de Assistência Social de Mairi-BA, em na data estabelecida no Termo de Referência e na Ordem de Ordem de Fornecimento, dentro das condições estabelecidas no edital.

*Especificação Técnica:

Espécies de peixe: Peixe Congelado do tipo TIPO CORVINA.

* Tamanho: Peixes pesando de 500gr.

* Quantidade: A quantidade necessária para atender à demanda das famílias cadastradas na Secretaria de Assistência Social.

* Transporte: O fornecedor será responsável pelo transporte dos peixes até o local de distribuição indicado pela Secretaria.

Os produtos deverão ser de primeira qualidade, em atendimento as especificações discriminadas neste edital e estar dentro dos padrões de aceitabilidade; bem como atender as seguintes normas atinentes ao objeto deste certame: Constituição Federal, Art. 200, Inc. II e VI; Lei Nº 8.080/90 Art. 6º, Inc. VIII; Lei Nº. 9.782/99 Art. Nº. 8º; Decreto Lei Nº. 986/69; Portaria MS nº. 1.428 de 26.11.1993; RDC Nº. 216/2004 (ANVISA); RDC Nº. 49/2013 (ANVISA) e

Resolução CISA/MA/MS Nº. 10 de 31.10.1984 e Resolução - CNNPA nº 12, de 1978.

I - Comprovada a inferioridade, alteração ou inadequação de qualquer produto, responderá a licitante vencedora por danos causados oriundos da utilização dos mesmos.

Todos os produtos de origem animal devem obrigatoriamente estar REGISTRADOS NO M.A.P.A e ter o SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL – SIF ou SIPOA, nos termos das normas que regulam a matéria.

As entregas deverão ser realizadas de acordo com o especificado no Termo de Referência, no qual constam as informações complementares dos itens, quanto à embalagem, entregasse controle, as quais deverão ser seguidas rigorosamente.

As entregas e ou transportes de produtos alimentícios refrigerados (resfriados ou congelados) deverão ser realizadas em veículo equipado com carroceria frigorífica ou compartimento de carga que ofereça condições adequadas de transporte do produto alimentício a uma determinada temperatura, nos termos da norma ABNT - NBR 14701 de maio 2001 e a Resolução CISA/MA/MS nº 10, de 31 de julho de 1984 as quais ficam fazendo parte integrante deste estudo como se nele estivessem transcritas.

As entregas deverão acontecer no horário de funcionamento da requisitante, de 07:00 às 14:00, em horário pré-determinado, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência.

As devoluções feitas pelas Unidades, nos casos de não adequação dos produtos às características de qualidade previstas no TR, deverão ser repostas em até 24 horas do horário da ocorrência.

Todos os produtos devem estar acondicionados de acordo com a legislação vigente.

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES E DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A quantidade estimada presente neste documento foi obtida considerando a quantidade de inscritos na “Lista de beneficiários do Peixe” do último ano neste município, 2023, o qual foram distribuídos aproximadamente 1,2 kg por família beneficiada, chegando a quantidade de 7.000 quilogramas de peixes a serem distribuídos.

Os quantitativos foram calculados conforme as demandas de concessão e entrega dos BE – Alimentação, realizadas pela Equipe de Proteção Básica do Centro de Referência de Assistência Social deste município, que, com base na média aritmética dos gastos anteriores e considerando os fatores acima, decidimos acrescentar 7% à quantidade licitada no último exercício. Essa margem adicional visa atender às necessidades crescentes de integrantes das famílias atendidas e até de famílias que integraram recente ao CADÚNICO do Município. A transparência e a responsabilidade na gestão dos recursos públicos são nossos princípios norteadores, e essa justificativa reflete nosso compromisso em atender às demandas da comunidade de forma eficiente e sustentável.

A planilha de pesquisa de preços para a estimativa do valor unitário e total da contratação foi obtida através da composição de custos do Sistema Banco de Preços.

O levantamento foi realizado em 07 de fevereiro de 2024 de acordo com a Lei 14.133/2021, conforme planilha de cálculo de estimativa de preços de acordo com o praticado no mercado.

ITEM	PRODUTO	UND	QTDE.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Peixe inteiro congelado do tipo CORVINA, tamanho mediano, acondicionado em caixa de 20 quilogramas (mínimo de 500 gramas por peixe).	KG	7.500	25,69	192.675,00

A solução está estimada em R\$ 192.675,00 (cento e noventa e dois mil seiscentos e setenta e cinco reais) para a quantidade prevista.

Desta forma, optar pela contratação direta, da forma como prevista no art. 75, inciso II da Lei nº 14.133/2021, não será uma alternativa viável, considerando o valor global estimado.

8. JUSTIFICATIVA DO NÃO PARCELAMENTO

O não parcelamento na aquisição dos peixes congelados se justifica pela necessidade de garantir a disponibilidade dos

produtos dentro dos prazos estabelecidos, evitando atrasos na entrega e garantindo a qualidade dos alimentos distribuídos às famílias carentes durante a Semana Santa

9. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

O projeto é viável tecnicamente, economicamente e financeiramente, considerando os benefícios sociais e a disponibilidade de recursos orçamentários destinados a ações de combate à fome e promoção da segurança alimentar.

Diante do **exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida.**

10. ANÁLISE DE RISCOS

Os principais riscos identificados estão relacionados à qualidade dos produtos fornecidos, ao cumprimento dos prazos de entrega e à logística de distribuição. Medidas de controle serão implementadas para mitigar esses riscos.

11. IMPACTOS SOCIAIS E AMBIENTAIS

A distribuição gratuita de peixe congelado terá impactos positivos na nutrição das famílias carentes e na redução da insegurança alimentar. Medidas serão adotadas para minimizar os impactos ambientais, como o descarte adequado das embalagens.

12. CONCLUSÃO

O fornecimento de peixe congelado para distribuição gratuita durante a Semana Santa de 2024 é uma ação essencial para garantir a alimentação das famílias carentes, promovendo a inclusão social e o bem-estar comunitário.

12. REFERÊNCIAS

1. Legislação pertinente (Lei 14.133/2021)
2. Normas sanitárias e de segurança alimentar

Mairi/Ba, 09 de fevereiro de 2024.

DIORGENES SANTIAGO RIOS

Secretário de Assistência Social