



## 1. ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

1.1. - O presente Estudo Técnico Preliminar - ETP - tem como objetivo avaliar alternativas para concretizar os estudos preliminares visando subsidiar a contratação de empresa(s) para aquisição de carnes e derivados, para atender às necessidades de diversas secretarias, pelo período de 12 (doze) meses, servindo como base para a elaboração do Termo de Referência, de acordo com o Artigo 18 da Lei Federal nº 14.133/2021.

## 2. - INFORMAÇÕES BÁSICAS:

2.1. - Setor Requisitante:

- Secretaria Municipal de Educação;
- Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social; • Secretária Municipal de Saúde;
- Secretaria Municipal de Esportes;
- Secretaria Municipal de Obras e Serviços Públicos;

2.2. - Responsáveis pela elaboração do documento: Ilton Silva Pimentel, Elói Calixto Megiani Maia, Rosinéia dos Santos Milhomem Lima, Késsia Milhomem Menezes e Adriana Ferreira Filho.

2.3. - Aprovação do Estudo Técnico Preliminar: Gesner Biondo.

## 3. - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE (inciso I do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

3.1. - O presente instrumento tem por objetivo estabelecer parâmetros e especificações com o intuito de disciplinar a contratação de empresa(s) para aquisição de carnes bovina, suína e derivados de carnes e leite, para atender as demandas das secretarias municipais de Educação, Saúde e Assistência Social e demais secretarias municipais de São Félix do Araguaia - MT.

3.2. - A aquisição de carnes bovina, suína e derivados de carnes e leite, pela Secretaria Municipal de Educação tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. A presente licitação visa o fornecimento de alimentos variados e seguros aos alunos matriculados na rede municipal de ensino, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

3.3. - A aquisição de carnes bovina, suína e derivados de carnes e leite, pela Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social, se faz necessária para atender, aos usuários/participantes de diversos programas sociais patrocinados/promovidos pela Secretaria, visando contribuir para melhoria de qualidade de vida dos beneficiários/usuários, tendo como fim precípua o atendimento das necessidades humanas básicas e contribuindo dessa forma com o fortalecimento das potencialidades de indivíduos e famílias.

3.4. - Por todo o exposto, as Secretarias Municipais pretendem utilizar a solução a ser escolhida como ferramenta legal de contratação para aquisição ora em debate, por meio de procedimento licitatório, regido pela Lei Federal nº 14.133/2021, baseado no planejamento detalhado da gestão e operacionalização dos serviços prestados/materiais adquiridos.

## 4. – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL (inciso II do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

4.1. - A demanda não está prevista no Plano Anual de Contratação (PAC).

4.2. - Fundamentação: Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração;

## 5 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (inciso III do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

5.1. - Os produtos deverão entregues no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, após emissão da requisição.

5.2. - A entrega ocorrerá no local indicado pelas Secretarias requisitante dos produtos na expedição da OF - Ordem de Fornecimento, sendo recebido por servidor designado e nomeado fiscal.

5.3. - Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Instrumento e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 12 (doze) horas, a contar da notificação, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.4. - Os objetos serão recebidos:



- a) provisoriamente, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais;
- b) definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais, no prazo de 03(três) dias, contados do recebimento provisório.

5.5. - Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

5.6. - O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Fornecedora pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

5.7. - Em sujeição às normas técnicas, os alimentos devem atender aos requisitos mínimos de utilidade, resistência e segurança e atender às normas técnicas aplicáveis ao objeto e divulgadas por órgãos oficiais competentes;

5.8. - Referente à embalagem dos alimentos, sempre que possível, os mesmos deverão ser acondicionados em materiais 100% recicláveis e em quantidade reduzida de volumes;

5.9. - A empresa deverá apresentar material constituído e embalado com critérios socioambientais vigentes decorrentes da Lei nº 6.938/81 e regulamentos, com os respectivos registros e comprovações oficiais, além de atentar para as exigências da Política de Resíduos Sólidos;

5.10. - A contratada deverá entregar o material, quando da solicitação da Contratante, em remessa única, nos endereços especificados na ordem de fornecimento;

5.11. - A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos alimentos que serão entregues;

5.12. - A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;

5.13. - Observar se o entregador está uniformizado e o veículo de transporte limpo, sem mistura de cargas de origens diferentes;

5.14. - O transporte de alimentos deve obedecer às exigências, conforme as normas da Legislação da Vigilância Sanitária, para garantir a integridade e a qualidade dos mesmos.

5.15. - Para gêneros alimentícios perecíveis: os veículos devem ser fechados em perfeitas condições de higiene.

5.16. - Os entregadores dos gêneros alimentícios devem estar com uniformes adequados e limpos;

5.17. - A data de produção, o prazo de validade, a identificação do fabricante ou fornecedor devem estar explícitas no rótulo, em conformidade ao disposto na legislação de alimentos estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e pelas autoridades sanitárias locais;

5.18. - A entrega e o descarregamento dos produtos são de responsabilidade do fornecedor, e devem ocorrer exclusivamente às suas expensas, incluindo as despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.

5.19. - Todo fornecimento deverá vir acompanhado de Nota Fiscal, devendo ser entregue, após seu ateste, ao representante designado pela Seção de Subsistência.

5.20. - Os produtos somente serão considerados entregues definitivamente após a verificação de todos os parâmetros necessários para o seu aceite (tais como qualidade, quantidade, compatibilidade, autenticidade, e outros que se fizerem necessário) e mediante apresentação da respectiva Nota Fiscal devidamente atestado por servidor designado pela Seção de Subsistência.

5.21. - Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos produtos/bens;

5.22. - Deverá ainda conter a indicação do banco, número da conta e agência, para fins de pagamento;

5.23. - Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada;

5.24. - Não se configura necessária a elaboração de cronograma para adequação de ambientes visando o início da execução do objeto;

5.25. - Considerando todo o exposto, não há risco de falhas na contratação face adequação do ambiente da organização, haja vista que a Administração Municipal reúne condições e possui instalações aptas, não sendo necessárias adequações.

5.26. - Para o fornecimento dos materiais solicitados, a interessada deverá ser comprovadamente pessoa jurídica atuante no ramo das atividades que sejam objeto desta licitação, bem como apresentação dos documentos previstos no art. 62, da Lei nº 14.133/2022.



5.27. - A interessada deverá juntamente, apresentar Pelo menos 01 (um) Atestado de capacidade técnica, expedido por órgão público federal, estadual ou municipal, ou por empresas públicas ou privadas, em nome da empresa licitante, comprovando que a mesma já executou, de forma satisfatória, o fornecimento destes itens.

3.4. - Por todo o exposto, as Secretarias Municipais pretendem utilizar a solução a ser escolhida como ferramenta legal de contratação para aquisição ora em debate, por meio de procedimento

#### Quadro 1 - Descrição/Especificação dos itens:

ITEM	DESCRIÇÃO
1.	<b>CARNE BOVINA (IN NATURA) - TIPO COSTELA, TIRAS</b> , RESFRIADA, E NO MAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO.
2.	<b>CARNE BOVINA DE PRIMEIRA (IN NATURA)</b> (ALCATRA, PICANHA, FILÉ MIGNON, PATINHO, LAGARTO, CONTRA FILÉ, COXÃO MOLE, MAMINHA E BABY BEEF), RESFRIADA, ACONDICIONADA ADEQUADAMENTE, EMBALADA EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE ATOXICO.
3.	<b>CARNE BOVINA DE SEGUNDA (IN NATURA)</b> (ACÉM, PALETA, FRALDINHA, CAPA DE FILÉ, COXÃO DURO, CHULETA E MÚSCULO DIANTEIRO), RESFRIADA- ACONDICIONADA ADEQUADAMENTE, EMBALADA EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE ATOXICO.
4.	<b>CARNE BOVINA (IN NATURA) DE SEGUNDA – TIPO MUSCULO MOIDA</b> , HOMOGENEIZADA, RESFRIADA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ACONDICIONADA ADEQUADAMENTE, EMBALADA EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE ATOXICO.
5.	<b>CARNE BOVINA SALGADA</b> - TIPO PRODUTO PREPARADO COM <b>CARNE BOVINA DE SOL</b> , DE PRIMEIRA QUALIDADE, DESSE CADA, DE CONSISTENCIA FIRME C/COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E MATERIAIS ESTRANHOS, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO, ATOXICO, VEDADO.
6.	<b>CARNE SUINA (IN NATURA) - TIPO PERNIL</b> , EM PEÇA INTEIRA, RESFRIADA, COM OSSO, ACONDICIONADA EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO.
7.	<b>CARNE SUINA (IN NATURA) - TIPO BISTECA</b> , EM BIFE RESFRIADA, COM OSSO, ACONDICIONADA EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO
8.	<b>CARNE SUINA SALGADA</b> - TIPO BACON DEFUMADO, EM PEDACO, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE ATOXICO.
9.	<b>FRANGO SEMI-PROCESSADO</b> - EM PEÇA, CONGELADO, <b>PEITO COM OSSO</b> , COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS E PARASITAS, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO.
10.	<b>FRANGO SEMI-PROCESSADO</b> - EM PEÇA, CONGELADO, <b>COXA E SOBRE-COXA</b> , COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS E PARASITAS, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO POLIETILENO, TRANSPARENTE ATOXICO
11.	<b>FRANGO SEMI-PROCESSADO - INTEIRO</b> , RESFRIADO, INTEIRA, COM ASPECTO COR E CHEIRO PRÓPRIO, SEM MANCHAS E SEM PARASITAS.
12.	<b>LINGUICA - DE FRANGO</b> , COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS, MANCHAS E LARVAS EMBALADO EM SACO PLASTICO POLIETILENO, TRANSPARENTE ATOXICO, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO POLIETILENO, TRANSPARENTE ATOXICO, INSPECIONADO PELO SIF.
13.	<b>LINGUICA - DEFUMADA, TIPO CALABRESA</b> , PREPARADA COM CARNE NAO MISTA, TOUCINHO E CONDIMENTOS, COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, NAO PEGAJOSA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERACAO ADEQUADA, ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO.
14.	<b>PRÉSUMO - MAGRO, PRE-COZIDO, DE CARNE SUINA</b> , COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, ACONDICIONADO EM PLASTICA, ATOXICA, NAO NECESSARIO, INSPECIONADO.
15.	<b>SALSICHA - DE CARNE SUINA</b> , COMPOSTA DE CARNE DE PORCO, CONGELADA CONDIMENTOS TRITURADOS, MISTURADOS E COZIDOS, ACONDICIONADA EM ACONDICIONADOS EM SISTEMA CRY-O-VAC, PESANDO APROXIMADAMENTE 50G POR UNIDADE.
16.	<b>QUEIJO - TIPO MUSSARELA</b> , EMBALADO EM PLASTICO INVIOLEVEL, SELADO A VACUO.
17.	<b>QUEIJO - TIPO MINAS MEIA CURA</b> , RALADO, COLORACAO UNIFORME, SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, ACONDICIONADAS EM SACOS DE PLASTICO ADEQUADO, TRANSPARENTE, ATOXICO E INTACTO. IDENTIFICAÇÃO DO REGISTRO SANITARIO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM 1 KG.

#### 6. – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES (inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

6.1. - Foi realizado o levantamento no âmbito desta Administração, a fim de identificar a necessidade dos itens a serem adquiridos.



6.2. - Ressalta-se que esse levantamento levou em consideração fatores quanto à finalidade na frequência e consumo dos alimentos. Assim, tem-se a previsibilidade de contratação dos seguintes quantitativos:

6.3. - As quantidades foram aferidas conforme tabela abaixo:

**Quadro 2 - Estimativa das quantidades a serem contratadas:**

ITEM	QTDE	UNID	COD TCE- MT	TCE MT UF	DESCRIÇÃO
1.	550	QUILO	90929-7	3	<b>CARNE BOVINA (IN NATURA) - TIPO COSTELA, TIRAS, RESFRIADA, E NO MAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO.</b>
2.	5.500	QUILO	228959-8	3	<b>CARNE BOVINA DE PRIMEIRA (IN NATURA) (ALCATRA, PICANHA, FILÉ MIGNON, PATINHO, LAGARTO, CONTRA FILÉ, COXÃO MOLE, MAMINHA E BABY BEEF), RESFIRADA, ACONDICIONADA ADEQUADAMENTE, EMBALADA EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE ATOXICO.</b>
3.	4.830	QUILO	153749-0	3	<b>CARNE BOVINA DE SEGUNDA (IN NATURA) (ACÉM, PALETA, FRALDINHA, CAPA DE FILÉ, COXÃO DURO, CHULETA E MÚSCULO DIANTEIRO), RESFRIADA-ACONDICIONADA ADEQUADAMENTE, EMBALADA EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE ATOXICO.</b>
4.	6.550	QUILO	421721-7	3	<b>CARNE BOVINA (IN NATURA) DE SEGUNDA – TIPO MÚSCULO MOIDA, HOMOGENEIZADA, RESFRIADA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, ACONDICIONADA ADEQUADAMENTE, EMBALADA EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE ATOXICO.</b>
5.	2.900	QUILO	151792-9	3	<b>CARNE BOVINA SALGADA - TIPO PRODUTO PREPARADO COM CARNE BOVINA DE SOL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, DESSE CADA, DE CONSISTENCIA FIRME C/COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS E MATERIAIS ESTRANHOS, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO, ATOXICO, VEDADO.</b>
6.	890	QUILO	3879-2	3	<b>CARNE SUINA (IN NATURA) - TIPO PERNIL, EM PEÇA INTEIRA, RESFRIADA, COM OSSO, ACONDICIONADA EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO.</b>
7.	890	QUILO	13907-6	3	<b>CARNE SUINA (IN NATURA) - TIPO BISTECA, EM BIFE RESFRIADA, COM OSSO, ACONDICIONADA EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO</b>
8.	80	QUILO	00063987	3	<b>CARNE SUINA SALGADA - TIPO BACON DEFUMADO, EM PEDACO, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE ATOXICO.</b>
9.	4.250	QUILO	3873-3	3	<b>FRANGO SEMI-PROCESSADO - EM PEÇA, CONGELADO, PEITO COM OSSO, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, SEM MANCHAS E PARASITAS, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO.</b>
10.	3.400	QUILO	3863-6	3	<b>FRANGO SEMI-PROCESSADO - EM PEÇA, CONGELADO, COXA E SOBRE-COXA, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, SEM MANCHAS E PARASITAS, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO POLIETILENO, TRANSPARENTE ATOXICO</b>
11.	8.680	QUILO	148686-1	3	<b>FRANGO SEMI-PROCESSADO - INTEIRO, RESFRIADO, INTEIRA, COM ASPECTO COR E CHEIRO PRÓPRIO, SEM MANCHAS E SEM PARASITAS.</b>
12.	6.380	QUILO	00018683	3	<b>LINGUICA - DE FRANGO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS, MANCHAS E LARVAS EMBALADO EM SACO PLASTICO POLIETILENO, TRANSPARENTE ATOXICO, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO POLIETILENO, TRANSPARENTE</b>



					ATOXICO, INSPECIONADO PELO SIF.
13.	280	QUILO	15250-1	3	<b>LINGUICA - DEFUMADA, TIPO CALABRESA</b> , PREPARADA COM CARNE NAO MISTA, TOUCINHO E CONDIMENTOS, COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, NAO PEGAJOSA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERACAO ADEQUADA, ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO.
14.	110	QUILO	159809-0	3	<b>PRESUNTO - MAGRO, PRE-COZIDO, DE CARNE SUINA</b> , COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, ACONDICIONADO EM PLASTICA, ATOXICA, NAO NECESSARIO, INSPECIONADO.
15.	430	QUILO	153767-9	3	<b>SALSICHA - DE CARNE SUINA</b> , COMPOSTA DE CARNE DE PORCO, CONGELADA CONDIMENTOS TRITURADOS, MISTURADOS E COZIDOS, ACONDICIONADA EM ACONDICIONADOS EM SISTEMA CRY-O-VAC, PESANDO APROXIMADAMENTE 50G POR UNIDADE.
16.	75	QUILO	125855-9	3	<b>QUEIJO - TIPO MUSSARELA</b> , EMBALADO EM PLASTICO INVIOLAVEL, SELADO A VACUO.
17.	40	QUILO	00010891	3	<b>QUEIJO - TIPO MINAS MEIA CURA</b> , RALADO, COLORACAO UNIFORME, SABOR E ODORE CARACTERISTICOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, ACONDICIONADAS EM SACOS DE PLASTICO ADEQUADO, TRANSPARENTE, ATOXICO E INTACTO. IDENTIFICAÇÃO DO REGISTRO SANITARIO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM 1 KG.

6.4. - A estimativa das quantidades a serem contratadas, está acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, os quais poderão ser verificados no Mapa de Pesquisa de Preço e nas Pesquisas de Preço presentes no processo administrativo.

6.5. - A descrição com completude do objeto, abarcando todos os elementos da solução a contratar, separados em itens, conforme planilha anexa do **DFD – Documento de Formalização de Demanda**.

6.6. - Acrescente-se que as quantidades informadas neste ETP, possuem caráter generalista, pois partimos da máxima que fica a livre escolha da Administração, a necessidade conforme as demandas. As quantidades são suficientes para atender as demandas de todas as Secretarias Municipais de São Félix do Araguaia - MT.

6.7. - Pontue-se que o quantitativo estimado nessa aquisição implicará ganho de escala, porque quanto maior a quantidade de produtos/serviços a serem cotados, melhor será o seu valor final, beneficiando a Administração, considerando-se, ainda, que somente se empenhará a quantidade dos gêneros alimentícios a serem contratados

## 7. – LEVANTAMENTO DE MERCADO (inciso V do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

7.1. - O levantamento de mercado consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar. Após a verificação do objeto demandando e dos requisitos da contratação, a EQUIPE DE PLANEJAMENTO realizou o levantamento de mercado e identificou as seguintes características:

7.2. - O objeto demandado possui contratações similares feitas por outros órgãos e entidades públicas, ou seja, não se trata de demanda exclusiva ou estranha para o mercado;

7.3. - Em razão da baixa complexidade do objeto demandado não será necessário a realização de audiência e/ou consulta pública, junto ao mercado para coleta de contribuições;

7.4. - Não se aplica a hipótese de locação dos bens demandados;

7.5. - Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo o ramo de atividade seja compatível como objeto pretendido;

7.6. - Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar. Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa.

7.7. - A aquisição dos alimentos objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas.



7.8. - Verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos alimentos a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

7.9. - Composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente nos sistemas oficiais de governo, como, Painel de Preços, banco de preços em saúde, Sistema Radar do TCE-MT ou por consulta de preços no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP); e foi realizada pesquisas de preços com empresas fornecedoras dos materiais. Conforme Art. 55 do Decreto Municipal 050/2023.

#### 8. – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO (inciso VI do § 1º da Lei 14.133/21).

8.1. - Considerando que o ETP é o documento que se destina a demonstrar a real necessidade das contratações, analisar sua viabilidade técnica e construir o arcabouço básico para a elaboração do Termo de Referência, entende-se que o ETP visa evidenciar os esforços realizados frente ao problema a ser resolvido, com o levantamento das informações necessárias e avaliação das soluções disponíveis no mercado.

8.2. - A pesquisa de preços apresentada se trata de pesquisa preliminar, devendo ser atualizada no momento da confecção do Termo de Referência. Para que se consubstancie em estimativa de mercado o mais real possível.

8.3. - Seguindo a média dos valores levantados e as quantidades a serem contratadas (tabela abaixo), estima-se que o valor máximo da contratação ficará em R\$ 1.512.361,75 (um milhão e quinhentos e doze mil e trezentos e sessenta e um reais e setenta e cinco centavos). Este valor provavelmente será reduzido durante o pregão relacionado aos itens deste ETP.

8.4. - Serão utilizados como metodologia para obtenção do preço e referência para a contratação, a média, mediana ou o menor valor obtido na pesquisa de preços, desde que o cálculo incida sobre um conjunto de três ou mais preços, oriundos de um ou mais parâmetros adotados neste caso, desconsiderados os valores inexequíveis e os excessivamente elevados.

#### Quadro 3 - Estimativa de valor da contratação:

##### RELAÇÃO COMPLETA UNIFICADA DOS ITENS

ITEM	QTDE	UNID	COD TCE-MT	TCE MT UF	DESCRIÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1.	550	QUILO	90929-7	3	<b>CARNE BOVINA (IN NATURA) - TIPO COSTELA, TIRAS, RESFRIADA, E NO MAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO.</b>	26,31	14.470,50
2.	5.500	QUILO	228959-8	3	<b>CARNE BOVINA DE PRIMEIRA (IN NATURA) (ALCATRA, PICANHA, FILÉ MIGNON, PATINHO, LAGARTO, CONTRA FILÉ, COXÃO MOLE, MAMINHA E BABY BEEF), RESFIRADA, ACONDICIONADA ADEQUADAMENTE, EMBALADA EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE ATOXICO.</b>	44,31	243.705,00
3.	4.830	QUILO	153749-0	3	<b>CARNE BOVINA DE SEGUNDA (IN NATURA) (ACÉM, PALETA, FRALDINHA, CAPA DE FILÉ, COXÃO DURO, CHULETA E MÚSCULO DIANTEIRO), RESFRIADA- ACONDICIONADA ADEQUADAMENTE, EMBALADA EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE ATOXICO.</b>	37,14	179.386,20
4.	6.550	QUILO	421721-7	3	<b>CARNE BOVINA (IN NATURA) DE SEGUNDA – TIPO MUSCULO MOIDA, HOMOGENEIZADA, RESFRIADA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, ACONDICIONADA ADEQUADAMENTE, EMBALADA EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE ATOXICO.</b>	36,48	238.944,00
5.	2.900	QUILO	151792-9	3	<b>CARNE BOVINA SALGADA - TIPO PRODUTO PREPARADO COM CARNE BOVINA DE SOL, DE PRIMEIRA</b>	58,33	169.157,00



					QUALIDADE, DESSE CADA, DE CONSISTENCIA FIRME C/COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E MATERIAIS ESTRANHOS, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO, ATOXICO, VEDADO.		
6.	890	QUILO	3879-2	3	<b>CARNE SUINA (IN NATURA) - TIPO PERNIL, EM PEÇA INTEIRA, RESFRIADA, COM OSSO, ACONDICIONADA EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO.</b>	32,99	29.361,10
7.	890	QUILO	13907-6	3	<b>CARNE SUINA (IN NATURA) - TIPO BISTECA, EM BIFE RESFRIADA, COM OSSO, ACONDICIONADA EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO</b>	32,99	29.361,10
8.	80	QUILO	00063987	3	<b>CARNE SUINA SALGADA - TIPO BACON DEFUMADO, EM PEDACO, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE ATOXICO.</b>	44,99	3.599,20
9.	4.250	QUILO	3873-3	3	<b>FRANGO SEMI-PROCESSADO - EM PEÇA, CONGELADO, PEITO COM OSSO, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, SEM MANCHAS E PARASITAS, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO.</b>	30,66	130.305,00
10.	3.400	QUILO	3863-6	3	<b>FRANGO SEMI-PROCESSADO - EM PEÇA, CONGELADO, COXA E SOBRE-COXA, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, SEM MANCHAS E PARASITAS, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO POLIETILENO, TRANSPARENTE ATOXICO</b>	20,83	70.822,00
11.	8.680	QUILO	148686-1	3	<b>FRANGO SEMI-PROCESSADO - INTEIRO, RESFRIADO, INTEIRA, COM ASPECTO COR E CHEIRO PROPRIO, SEM MANCHAS E SEM PARASITAS.</b>	20,66	179.328,80
12.	6.380	QUILO	00018683	3	<b>LINGUICA - DE FRANGO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS, MANCHAS E LARVAS EMBALADO EM SACO PLASTICO POLIETILENO, TRANSPARENTE ATOXICO, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO POLIETILENO, TRANSPARENTE ATOXICO, INSPECIONADO PELO SIF.</b>	29,99	191.336,20
13.	280	QUILO	15250-1	3	<b>LINGUICA - DEFUMADA, TIPO CALABRESA, PREPARADA COM CARNE NAO MISTA, TOUCINHO E CONDIMENTOS, COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, NAO PEGAJOSA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERACAO ADEQUADA, ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO.</b>	37,33	10.452,40
14.	110	QUILO	159809-0	3	<b>PRESUNTO - MAGRO, PRE-COZIDO, DE CARNE SUINA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, ACONDICIONADO EM PLASTICA, ATOXICA, NAO NECESSARIO, INSPECIONADO.</b>	47,23	5.195,30



15.	430	QUILO	153767-9	3	<b>SALSICHA - DE CARNE SUINA,</b> COMPOSTA DE CARNE DE PORCO, CONGELADA CONDIMENTOS TRITURADOS, MISTURADOS E COZIDOS, ACONDICIONADA EM ACONDICIONADOS EM SISTEMA CRY-O-VAC, PESANDO APROXIMADAMENTE 50G POR UNIDADE.	22,99	9885,70
16.	75	QUILO	125855-9	3	<b>QUEIJO - TIPO MUSSARELA,</b> EMBALADO EM PLASTICO INVIOLAVEL, SELADO A VACUO.	65,15	4.886,25
17.	40	QUILO	00010891	3	<b>QUEIJO - TIPO MINAS MEIA CURA,</b> RALADO, COLORACAO UNIFORME, SABOR E ODOOR CARACTERISTICOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, ACONDICIONADAS EM SACOS DE PLASTICO ADEQUADO, TRANSPARENTE, ATOXICO E INTACTO. IDENTIFICAÇÃO DO REGISTRO SANITARIO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM 1 KG.	54,15	2.166,00

## 9. - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (inciso VII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

9.1. - O levantamento de mercado consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar. Após a verificação do objeto demandando e dos requisitos da contratação, a EQUIPE DE PLANEJAMENTO realizou o levantamento de mercado e identificou as seguintes características:

I - O objeto demandado possui contratações similares feitas por outros órgãos e entidades públicas, ou seja, não se trata de demanda exclusiva ou estranha para o mercado;

II - Em razão da baixa complexidade do objeto demandado não será necessário a realização de audiência e/ou consulta pública, junto ao mercado para coleta de contribuições;

III - Não se aplica a hipótese de locação dos bens demandados;

IV - Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo o ramo de atividade seja compatível como objeto pretendido;

V - Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar. Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa.

VI - A aquisição dos alimentos objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas.

VII - Verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos alimentos a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento. operacionalização da demanda, vez que tais itens se destinam a compor o estoque do almoxarifado desta Fundação.

9.2. - Do ponto de vista qualitativo e econômico mostra-se viável o fornecimento parcelado conforme entrega de autorização de fornecimento. A aquisição integral apresenta desvantagens quanto ao acondicionamento dos alimentos bem como impacto no fluxo do recurso financeiro.

9.3. - Os Itens em questão, objetivamente definidos, atendem às especificações usuais constantes no Mercado e destinam-se a utilização pelas secretarias municipais.

9.4. - Esta Administração optou por realizar a presente Aquisição/Contratação, através da modalidade **PREGÃO na sua forma ELETRÔNICA**.

9.5. - Considerou, ainda, o fato de que a referida modalidade possibilita um controle mais efetivo quanto à Distribuição dos Itens a serem adquiridos, traduzindo-se no estímulo ao Consumo Sustentável/Consciente.

9.6. - Saliencia-se que esta solução tem sido utilizada no último pleito e tem se mostrado mais eficiente e eficaz no atendimento das necessidades das secretarias municipais até o momento, sendo passível de análise quando se utilizar de outra solução mais vantajosa a Administração Pública no mercado.



**10. – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO** (inciso VIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

10.1. - O objeto ora em debate é composto por itens divisíveis, de acordo com suas características técnicas e peculiaridades de comercialização no mercado. Por isso, o critério de adjudicação será por **menor preço por item**. A divisão do objeto por itens com a possível ampliação da quantidade de contratos, revela-se administrativa e economicamente interessante, vez que propicia a ampliação da concorrência ampla entre os fornecedores, contribuindo para preços mais baixos.

10.2. - A adjudicação do Pregão Eletrônico para Sistema de Registro de Preços por item, visando propiciar a ampla participação de licitantes mostra-se vantajosa porque, embora não dispondo de capacidade para o fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam os licitantes vencedores fazê-lo com relação a itens.

10.3. - O objetivo do parcelamento é o de melhor aproveitar os recursos disponíveis no mercado e ampliar a competitividade, sendo que este parcelamento é técnica e economicamente viável e não representa perda de economia de escala.

**11. - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS** (inciso IX do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

11.1. - A presente contratação almeja a aquisição de produtos que atendam além dos requisitos técnicos/específicos solicitados, requisitos como: economicidade, eficácia, eficiência e melhor aproveitamento dos recursos materiais e/ou financeiros da administração pública.

11.2. - Pretende-se contratar os itens constantes nos (s) Pedido (s) de Compra(s): pelo menor preço, até o limite do preço unitário máximo estimado, com a qualidade, especificações e exigências descritas no Termo de Referência com vista a manutenção das atividades da Prefeitura Municipal de São Félix do Araguaia - MT.

11.3. - A contratação de empresa para aquisição de carnes e derivados para atender diversas secretarias por doze meses objetiva viabilizar o cumprimento da função institucional a fim de garantir o andamento normal das atividades das unidades e o desenvolvimento do Município de São Félix do Araguaia - MT.

**12. – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO** (inciso X do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

12.1. - Após a realização desse Estudo Preliminar, o Termo de Referência será elaborado e caso aprovado pela Administração Central será realizada Licitação através de Pregão Eletrônico.

12.2. - A licitação estando homologada e os contratos assinados, os itens licitados poderão ser solicitados pela Administração.

12.3. - Previamente à contratação, a Administração adotará ações para adequação e organização do ambiente, inclusive quanto à capacitação de servidores para fiscalização e gestão contratual.

12.4. - A Administração tomará as seguintes providências previamente ao contrato:

- a) Definição de servidores para acompanhar e fiscalizar a execução do objeto contratado.
- b) Definição de planos de trabalhos com vistas à boa execução do objeto contratado.

12.5. - Todas as providências foram tomadas e adotadas pela administração, previamente à celebração do contrato, tais como pequenas intervenções, adaptações no seu espaço físico, infraestrutura, ajustes, adequações e alterações na estrutura organizacional.

**13. – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES** (inciso XI do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

13.1. - As contratações correlatas são aquelas cujos objetos sejam similares ou correspondentes entre si; já as contratações interdependentes são aquelas que, por guardarem relação direta na execução do objeto, devem ser contratadas juntamente para a plena satisfação da necessidade da Administração.

13.2. - Portanto, após verificação dos itens a serem contratados, observou-se que não se faz necessária à realização de demais contratações correlatas e ou interdependentes ao objeto pretendido.

**14 – IMPACTOS AMBIENTAIS** (inciso XII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

14.1. - É necessário o desenvolvimento tanto quanto o resguardo do meio ambiente. Assim, o estímulo à inovação e à descoberta de alternativas mais eficientes, nos aspectos pecuniários e ambiental, é o Norte pelo qual deve seguir o gestor público moderno, em face do alto consumo de bens e serviços proporcionados pela Administração Pública.

14.2. - Com efeito, inovação e sustentabilidade devem caminhar juntas, tarefa que competirá ao servidor público durante a construção do ETP Portanto recomenda-se que:

I - No caso de aquisição de bens para substituição de outros já existentes no órgão, os últimos deverão ser corretamente destinados para: reciclagem, doação ou desfazimento;



II - Em nenhuma hipótese os mesmos serão descartados em locais que não sejam os identificados na legislação em vigor; Especificações adicionais para exigir certificação ambiental. Sustentável:

14.3. - Sim. Quanto aos alimentos a serem fornecidos deverão considerar a composição, características ou componentes sustentáveis.

14.4. - Os produtos deverão ser de baixo impacto ambiental, em especial quanto à utilização de:

a) materiais menos agressivos ao meio ambiente.

b) produtos acondicionados em embalagens individuais adequadas, com o menor volume possível, fabricada em material reciclável ou biodegradável.

14.5. - A comprovação da sustentabilidade dos demais produtos no que se refere às exigências descritas nas especificações deve também ser feita, conforme o caso, mediante inscrição nos Rótulos, nas embalagens, ou por apresentação de Certificação emitida por Instituição Pública Oficial, ou por Instituição Credenciada, que ateste que o bem fornecido cumpre com as exigências deste Termo.

#### **15. – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO** (inciso XIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

15.1. - Diante de toda a análise desenvolvida no presente instrumento, a contratação mostra-se VIÁVEL em termos de disponibilidade de mercado, consoante a legislação em vigor, não sendo possível observar óbices ao prosseguimento da presente contratação.

15.2. - A aquisição do objeto do presente planejamento não se enquadra nos pressupostos para a decretação de sigilo.

#### **16. - DA JUSTIFICATIVA:**

16.1. - As escolhas efetuadas ao longo da elaboração do ETP quanto a modalidade escolhida, a divisão por item, entrega parcelada conforme requisição mostraram-se ser as soluções mais viáveis.

16.2. - As razões que motivaram a escolha das alternativas, considerando as informações apuradas nas análises técnica-funcional e econômica, baseiam-se nas opções levantadas e disponíveis no mercado atualmente.

16.3. - A solução escolhida proporcionará benefícios para a instituição, em termos de eficácia, eficiência, efetividade e economicidade, alinhada aos instrumentos estratégicos institucionais e governamentais.

16.4. - Importante destacar as diferentes dimensões dos benefícios esperados:

- **Eficácia:** Significa atingir o objetivo. A solução será eficaz caso entregue os produtos de acordo com prazos e qualidade previamente definidos.
- **Efetividade:** Implica em produzir o efeito esperado. A solução será efetiva caso produza os resultados (benefícios) pretendidos com a contratação, em termos de objetivos de negócio e estratégicos da instituição.
- **Eficiência;** é fazer certo; fazer bem-feito; fazer mais com menos recursos. A solução será eficiente quando, além de ser eficaz, atende ao princípio da economicidade.
- **Economicidade:** Corresponde à melhor relação entre custo e benefício.

#### **17. - APROVAÇÃO E DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE**

17.1. - Diante da fundamentação exposta neste documento, declaramos, com base no estudo realizado, que a contratação pleiteada é viável, necessária e adequada para suprir as necessidades de todas as secretarias requisitante.

17.2. - Aprovo este Estudo Técnico Preliminar e atesto sua conformidade às disposições do Decreto Municipal nº 050/23 de 28 de dezembro de 2023.

São Félix do Araguaia – MT, em 16 de maio de 2025.

ILTON SILVA PIMENTEL

Secretário Municipal de Educação

Portaria: 003/2025



Estado de Mato Grosso  
PREFEITURA MUNICIPAL SÃO FÉLIX DO ARAGUAIA – MT  
CNPJ/MF Nº 03.918.869/0001-08  
SECRETARIA MUNICIPAL ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO



ELÓI CALIXTO MEGIANI MAIA

Secretário Municipal de Saúde

Portaria Nº 416/2025,

ROSINÉIA DOS SANTOS MILHOMEM LIMA

Secretária Municipal de Desenvolvimento e Assistência Social

Portaria nº 995/2025

KÉSSIA MILHOMEM MENEZES

Nutricionista

CPF nº 034.943.191-46

RG nº 2.504.486-9 - SEJUSP-MT

ADRIANA FERREIRA FILHO

Assessora Especial de Alimentação Escolar

Port. nº 089/2025



### GERENCIAMENTO DE RISCOS – MAPA DE RISCOS FASE DE ANÁLISE

MAPA DE RISCOS						
<b>1. Dados do Processo:</b>						
<b>1.1 Objeto:</b> CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE CARNES BOVINA, SUINA E DERIVADOS DA CARNE E LEITE E DEMAIS PRODUTOS E MATERIAIS DE CONSUMO, PARA COMPOR O CARDÁPIO DA MERENDA ESCOLAR, EM ATENDIMENTO A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E DEMAIS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE SÃO FÉLIX DO ARAGUAIA - MT EM SUAS ATIVIDADES NORMAIS						
<b>2. Fase de Análise:</b>						
<b>PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO</b>						
<b>3. Riscos referente a fase de análise escolhida:</b>						
<b>Risco 01:</b>	<b>Planejamento deficiente</b>					
<b>Probabilidade:</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	Baixa	<input type="checkbox"/>	Média	<input type="checkbox"/>	Alta
<b>Impacto:</b>	<input type="checkbox"/>	Baixo	<input checked="" type="checkbox"/>	Médio	<input type="checkbox"/>	Alto
<b>Dano(s):</b> prejuízo ao atendimento da demanda da Secretaria Municipal de Administração e Planejamento						
<b>Ação(ões) Preventiva(s)</b>				<b>Responsável</b>		
Realizar planejamento eficiente e quantificar adequadamente o objeto, para que atenda as demandas das Secretarias Municipais de São Félix do Araguaia - MT				Setor Operacional Administração e Planejamento		
<b>Ação(ões) de Contingência:</b>				<b>Responsável</b>		
Revisão de quantitativo.				Setor Operacional Compras		
<b>Risco 02:</b>	<b>Elaboração inadequada do Termo de Referência</b>					
<b>Probabilidade:</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	Baixa	<input type="checkbox"/>	Média	<input type="checkbox"/>	Alta
<b>Impacto:</b>	<input type="checkbox"/>	Baixo	<input checked="" type="checkbox"/>	Médio	<input type="checkbox"/>	Alto
<b>Dano(s):</b>						
<b>Ação(ões) Preventiva(s)</b>				<b>Responsável</b>		
Elaborar adequadamente o termo de referência, conforme as características do objeto solicitado no Documento de Oficialização de Demanda (DOD) e solicitar a revisão deste, pelo setor competente.				Setor Operacional		
<b>Ação(ões) de Contingência:</b>				<b>Responsável</b>		
Refazer o Termo de Referência.				Setor Operacional		
<b>Risco 03:</b>	<b>Indisponibilidade financeira</b>					
<b>Probabilidade:</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	Baixa	<input type="checkbox"/>	Média	<input type="checkbox"/>	Alta
<b>Impacto:</b>	<input type="checkbox"/>	Baixo	<input checked="" type="checkbox"/>	Médio	<input type="checkbox"/>	Alto



<b>Ação(ões) Preventiva(s):</b>	<b>Responsável:</b>
Planejamento financeiro para Contratações.	Departamento Financeiro
<b>Ação(ões) de Contingência:</b>	<b>Responsável:</b>

Reprogramação de Planejamento financeiro.	Contabilidade
---	---------------

<b>Risco 04:</b>	<b>Contratação de Empresa que não tenha capacidade de executar o Contrato</b>					
<b>Probabilidade:</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	Baixa	<input type="checkbox"/>	Média	<input type="checkbox"/>	Alta
<b>Impacto:</b>	<input type="checkbox"/>	Baixo	<input checked="" type="checkbox"/>	Médio	<input type="checkbox"/>	Alto

**Dano(s):** Risco a integridade de alunos e professores que venham ter acesso ao serviço.

<b>Ação(ões) Preventiva(s):</b>	<b>Responsável:</b>
Avaliação da capacidade técnica Profissional e Operacional da empresa	Setor Operacional
<b>Ação(ões) de Contingência:</b>	<b>Responsável:</b>
Rescisão contratual e reinício do processo licitatório.	CPL

#### 4. Fase de Análise:

### GESTÃO / EXECUÇÃO DO OBJETO

#### 5. Riscos referente a fase de análise escolhida:

<b>Risco 01:</b>	<b>Atraso na contratação</b>					
<b>Probabilidade:</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	Baixa	<input type="checkbox"/>	Média	<input type="checkbox"/>	Alta
<b>Impacto:</b>	<input type="checkbox"/>	Baixo	<input checked="" type="checkbox"/>	Médio	<input type="checkbox"/>	Alto

**Dano(s):** deficiência na prestação dos serviços propostos.

<b>Ação(ões) Preventiva(s):</b>	<b>Responsável:</b>
a) Fiscalizar o contrato; b) Fiscalizar o prazo de entrega do objeto adquirido.	XXXXX/ Fiscal do contrato
<b>Ação(ões) de Contingência:</b>	<b>Responsável:</b>
Aplicar as penalidades previstas em Contrato, para que a CONTRATADA venha a cumprir os prazos acordados.	CPL / Setor Jurídico

<b>Risco 02:</b>	<b>Aquisição com preço acima da média do mercado</b>					
<b>Probabilidade:</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	Baixa	<input type="checkbox"/>	Média	<input type="checkbox"/>	Alta
<b>Impacto:</b>	<input type="checkbox"/>	Baixo	<input type="checkbox"/>	Médio	<input checked="" type="checkbox"/>	Alto

**Dano(s):** prejuízos ao erário.

<b>Ação(ões) Preventiva(s):</b>	<b>Responsável:</b>
---------------------------------	---------------------



Utilização da IN nº XX, de XX de julho de XX, da Secretaria de Gestão Especial de Desburocratização, dentre outros.	CPL
<b>Ação(ões) de Contingência:</b>	<b>Responsável:</b>
Evitar preços que não condizem com a realidade praticada no mercado	Setor de Cotação

<b>Risco 03:</b>	<b>Falta de empenho vigente para liquidação e pagamento à Contratada</b>					
<b>Probabilidade:</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	Baixa		Média		Alta
<b>Impacto:</b>		Baixo		Médio	<input checked="" type="checkbox"/>	Alto
<b>Dano(s):</b> Fornecedor se recusa a entregar o objeto adquirido.						
<b>Ação(ões) Preventiva(s):</b>					<b>Responsável:</b>	
Planejamento Financeiro					XXXXXXXXXXXXXXXXXX	
<b>Ação(ões) de Contingência:</b>					<b>Responsável:</b>	
Reservar os recursos com antecedência					XXXXXXXXXXXX	
<b>Risco 04:</b>	<b>Aquisição de objeto em desacordo com o acordado</b>					
<b>Probabilidade:</b>		Baixa	<input checked="" type="checkbox"/>	Média		Alta
<b>Impacto:</b>		Baixo		Médio	<input checked="" type="checkbox"/>	Alto
<b>Dano(s):</b> prejuízos ao erário.						
<b>Ação(ões) Preventiva(s):</b>					<b>Responsável:</b>	
a) Elaboração do termo de referência e Especificações técnicas adequadas; b) Fiscalização de Contrato; c) Fiscalização dos serviços executados.					Setor Operacional /Fiscal de Contratos	
<b>Ação(ões) de Contingência:</b>					<b>Responsável:</b>	
Sanções e penalidades previstas no Contrato.					CPL / Setor Jurídico	
<b>6. Responsáveis pela elaboração do Mapa de Riscos:</b> Declaro, para devidos fins, que o Setor de Planejamento é o responsável pela elaboração do presente documento, através dos seus representantes a abaixo assinado  Assinaturas responsáveis.						