



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE ITAPUCA
Estudo Técnico Preliminar

1. Descrição sucinta do objeto:

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios para o preparo e distribuição da merenda escolar aos alunos do ensino fundamental e ensino infantil da rede municipal de ensino. Esta aquisição é fundamental para garantir a nutrição adequada dos alunos para melhorar seu desempenho no processo de ensino, aprendizagem e combater problemas de saúde relacionados à alimentação.

2. Descrição da necessidade:

2.1. A aquisição se faz necessária devido à necessidade de fornecimento de merenda escolar ofertada aos alunos da rede municipal de ensino. A merenda escolar é essencial para garantir a nutrição adequada dos estudantes, ao adquirir gêneros alimentícios, é possível oferecer uma variedade de alimentos saudáveis e equilibrados, que contribuem para o desenvolvimento físico e cognitivo dos alunos, além de melhorar seu desempenho no processo de ensino, aprendizagem, estimulando a concentração, a memória e o rendimento escolar.

3. Área requisitante:

3.1. Secretaria Municipal de Educação e Esportes.

4. Descrição dos Requisitos da Contratação:

4.1. Trata-se de contratação para aquisição de forma parcelada de gêneros alimentícios para a alimentação escolar – merenda escolar, para manutenção das atividades da Secretaria Municipal de Educação e Esportes no que diz respeito ao preparo e fornecimento de merenda escolar aos alunos da rede Municipal de ensino, mediante realização de Processo Licitatório, na modalidade de Pregão Eletrônico, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

4.2. O licitante vencedor deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos materiais que serão entregues, bem como, deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

4.3. O licitante vencedor deverá fornecer o objeto de boa qualidade e procedência. Deverá ainda, sempre que aplicável ao objeto entregar produtos que possuam selo INMETRO e tenham sido fabricados dentro dos padrões ABNT, ANVISA, ou de acordo com as determinações de outros órgãos, agências ou congêneres que regulamentem, padronizem e/ou fiscalizem-nos.

4.4. Além disso, o FORNECEDOR deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, e deverá ainda:

✓ Fornecer os materiais de acordo com as necessidades do Município de Itapuca, entregando-o em até 08 (oito) dias úteis após as solicitações, **sem a exigência de valor ou quantitativo máximo, mantendo o cronograma a ser elaborado pela Secretaria Municipal de Educação e Esportes.**

✓ Cotar e entregar materiais em conformidade com as características mínimas constantes nas especificações do objeto.

✓ Fornecer materiais de primeira qualidade e estar de acordo com as normas e legislação pertinentes.

✓ Arcar com as despesas de carga, descarga e frete referentes às entregas dos materiais, inclusive as oriundas da devolução e reposição de mercadorias recusadas por não atenderem ao Edital.

✓ Atender e manter as condições de habilitação.

✓ Responsabilizar-se por eventuais danos decorrentes de acidentes de veículos quando do deslocamento para realização das entregas, sejam eles pessoais, materiais ou morais, inclusive de terceiros, além de notificações por infrações ao Código de Trânsito Brasileiro.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE ITAPUCA

✓ Na execução do objeto o fornecedor deverá fornecer e disponibilizar, em tempo integral, todos os EPis e EPC's, em conformidade com a legislação vigente, de forma a atender toda a equipe, orientando-a sobre seu correto e indispensável uso, caso necessário.

5. Levantamento de Mercado:

5.1. Conforme pesquisa de mercado, para solução da necessidade administrativa, objeto do presente Estudo Técnico Preliminar, vislumbra-se possível, sob o aspecto técnico e econômico, a contratação de empresas especializadas na comercialização de gêneros alimentícios prontos ou ingredientes para seu preparo.

5.2. Tais referências foram obtidas por meio de consultas junto ao Licitacon, levando em consideração as empresas vencedoras de processos realizados na Região, bem como pesquisa de preços com fornecedores locais e regionais.

6. Descrição da solução como um todo:

6.1. Os materiais adquiridos deverão ser disponibilizados à unidade requisitante pelo fornecedor em até 08 (oito) dias úteis após o envio da AF – Autorização de Fornecimento, referente à quantidade requisitada a cada pedido. As solicitações e empenhos ocorrerão conforme a necessidade da Municipalidade.

6.2. Os gêneros alimentícios deverão ser transportados de forma adequada para garantir a qualidade e segurança dos mesmos. É fundamental que os veículos de transportes estejam limpos e higienizados, isso inclui a limpeza regular, bem como a manutenção da temperatura para cada tipo de alimento. Alimentos perecíveis, como carnes, laticínios e produtos frescos, devem ser transportados em veículos refrigerados ou com controle de temperatura. Carnes e laticínios não poderão ultrapassar 2/3 (dois terços) do prazo de validade a partir da data da entrega. Os produtos de panificação deverão ser frescos.

6.3. A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser realizada na Rua Arquimedes Bacardi, centro junto a EMEF JOÃO CLAUDIR CAPROKI E EMEI PINGO DE GENTE, dentro do horário de expediente, de segunda-feira a sexta-feira, das 07h30min até às 11h30min e das 13h00 as 17h00.

6.4. O parcelamento das entregas dos gêneros alimentícios é essencial para garantir a qualidade, frescura, eficiência logística, flexibilidade e continuidade do fornecimento da merenda escolar e atender de forma eficaz às necessidades dos alunos da rede municipal de ensino.

6.5. A solução que melhor atende às necessidades da Secretaria, bem como a que traz maiores ganhos do ponto de vista da economicidade e do interesse público é o Registro de Preços do objeto licitado, por meio de Pregão Eletrônico com o objetivo de realizar futuras aquisições de formas parceladas dos itens, de acordo com as necessidades do Município.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas:

7.1. Serão contratadas as quantidades conforme planilha de quantitativo para o período de 12 (doze) meses prorrogável por igual período, desde que comprovadamente vantajoso para o Município, é a que segue:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO (Referência)
1	Arroz parboilizado tipo 1, longo, fino, grãos inteiros, sem sujidades, materiais estranhos ou mofo, safra corrente e procedência nacional, embalagem plástica limpa, não violada, resistente que garanta a qualidade do produto, data de fabricação recente e validade mínima de 6 meses na data de entrega. Embalagem de 2kg cada.	500	Pac	13,49
2	Carne bovina moída de primeira qualidade, percentual máximo de gordura 3%, permitido os cortes de patinho, coxão mole, coxão duro ou lagarto, com certificação, registro no CIF ou órgão equivalente, com inspeção sanitária. Embalagem de 500gr cada.	1.600	Pac	19,00



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE ITAPUCA

3	Carne de frango coxa e sobrecoxa congelada, adição máxima de água de 6%, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, ausente de sujidades, certificação de inspeção sanitária, validade mínima de 6 meses. Embalagem de 1kg ou 2kg cada.	300	Kg	13,11
4	Carne suína de primeira, pernil ou lombo sem osso, congelada, limpa, sem nervos, tendões ou gorduras aparentes, proveniente de suíno sadio, abatido sob inspeção sanitária, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo humano, embalagem plástica transparente e resistente, validade mínima de 6 meses. Embalagem de 1kg ou 2kg cada.	200	Kg	20,68
5	Filé de frango sem pele ou ossos, tipo sassami, congelado, registro no SIF ou órgão similar, com certificação sanitária, validade mínima de 6 meses. Embalagem de 1kg cada com sistema abre/fecha.	900	Kg	24,52
6	Condimento colorífico em pó de primeira qualidade obtido do fruto maduro de urucum, limpo, dessecado e moído, apresentando cor, cheiro e sabor característicos, contendo no máximo 10% de sal, registro no MS, embalagem plástica atóxica, resistente indicando os ingredientes, data de validade, lote, informações nutricionais, validade mínima de 6 meses. Embalagem de 500gr cada.	100	Pac	7,11
7	Farinha de milho amarela, moagem fina, obtida de milho sadio e limpo, isenta de matéria terrosa, embalagem plástica resistente e transparente, validade mínima 2 meses. Embalagem de 2kg cada.	180	Pac	11,07
8	Feijão preto, embalagem plástica transparente não violada, livre de mofo ou sujidade, contendo procedência, informação nutricional, lote, validade mínima de 6 meses. Embalagem de 1kg cada.	150	Kg	9,41
9	Feijão carioca, embalagem plástica transparente, não violada, livre de mofo ou sujidade, contendo procedência, informação nutricional, lote, validade mínima de 6 meses. Embalagem de 1kg cada.	80	Kg	11,48
10	Lentilha tipo 1, embalagem transparente, isenta de sujidade, não violada, contendo procedência, informação nutricional e lote, validade mínima de 6 meses. Embalagem de 400gr cada.	250	Pac	8,18
11	Leite de vaca UHT integral, embalagem tetrapack com identificação, procedência, máximo de 3% de gordura, informação nutricional, lote, registro no Ministério da Agricultura, com SIF, validade mínima de 3 meses. Embalagem de 1lt cada.	2.000	Lt	5,03
12	Leite zero lactose, embalagem tetrapack com identificação, procedência, informação nutricional, lote, registro no Ministério da Agricultura, com SIF, validade mínima de 3 meses. Embalagem de 1lt cada.	150	Lt	6,00
13	Iogurte zero lactose, sabor morango, integral com polpa de morango para dietas com restrição de lactose. Embalagem de 150gr cada.	50	Un	2,63
14	Leite de soja líquido, alimento a base de soja, zero lactose e zero colesterol, fonte de proteínas, enriquecido de vitaminas e minerais, deve possuir cálcio numa porção de 200ml o mínimo de 240 mg, deve constar os ingredientes na embalagem, validade, lote e data de fabricação. Embalagem de 1lt cada.	150	Lt	7,53



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE ITAPUCA

15	Leite de amêndoas, formulado com água e amêndoas, sem aditivos, sem glúten, sem lactose, sem soja, zero colesterol, rico em antioxidantes e minerais. Embalagem de 1 litro.	30	Litro	15,57
16	Macarrão com ovos, tipo conchinha de sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais (urucum e cúrcuma), valor energético de 278 kcal, 9 gr de proteína em 80gr, registro sanitário, validade mínima de 6 meses. Embalagem de 500gr cada.	300	Pac	4,90
17	Macarrão com ovos, tipo pene de sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma), valor energético de 278kcal, 9gr de proteína em 80gr, registro sanitário, validade mínima de 6 meses. Embalagem de 500gr cada.	1.000	Pac	4,90
18	Macarrão com ovos, tipo parafuso de sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma), valor energético de 278kcal, 9gr de proteína em 80gr, registro sanitário, validade mínima de 6 meses. Embalagem de 500gr cada.	600	Pac	4,90
19	Sal marinho refinado iodado com granulação uniforme, registro no MS, validade mínima 12 meses. Embalagem de 1kg cada.	130	Kg	2,28
20	Vinagre de maçã líquido, limpo, sabor e cor característicos, embalagem plástica atóxica, acidez de 4,15%, produto vegetal sem adição de conservantes, validade mínima de 6 meses. Embalagem de 750ml cada.	200	Un	5,19
21	Óleo de girassol de primeira qualidade, embalagem transparente contendo identificação, procedência, lote, livre de transgênico, validade mínima de 6 meses. Embalagem de 900ml cada.	350	Un	14,15
22	Aveia em flocos finos, embalagem transparente atóxica, contendo validade e procedência. Embalagem de 1kg cada.	50	Pac	17,83
23	Biscoito tipo água e sal ou cracker, com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, amido, extrato de malte, validade mínima de 3 meses. Embalagem de 350gr cada.	300	Pac	7,53
24	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo especial, obtida de grãos de trigo sãos, limpos, isentos de matéria terrosa ou parasita, não umida, fermentada ou rançosa, deve obedecer legislação vigente, validade mínima de 3 meses. Embalagem de 5kg cada.	40	Pac	21,85
25	Fermento em pó químico, embalagem plástica, com amido de milho, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio, sem glúten, validade mínima 3 meses. Embalagem de 250gr cada.	40	Un	7,19
26	Ovos vermelhos, de galinha, primeira qualidade, não trincados, não quebrados, com odor agradável, em grades específicas para armazenamento, com inspeção sanitária, validade mínima de 20 dias.	300	Dz	10,19
27	Milho verde congelado, Embalagem intacta, isento de matéria terrosa, parasitas ou detritos de animais, validade mínima de 3 meses. Embalagem de 300gr cada.	200	Pac	10,43
28	Ervilha natural congelada, embalagem intacta, isenta de matéria terrosa, parasitas ou detritos de animais, validade mínima de 3 meses. Embalagem de 300gr cada.	200	Pac	9,87
29	Bebida láctea fermentada, polpa de morango ou coco,	400	Bandeja	6,68



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE ITAPUCA

	90gr por unidade, alimento resfriado, embalagem íntegra, registro de inspeção sanitária, com SIF, validade mínima 30 dias. Bandeja com 6 unidades cada.			
30	Pão sovado tipo cachorro quente, 50 gr por unidade, feito no dia, embalados em sacos transparentes com etiqueta indicando a procedência, data de fabricação e validade.	4.500	Un	1,02
31	Açúcar cristal, contendo sacarose, peneirado, originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas, detritos de animais e vegetais, rotulado de acordo com legislação vigente, embalagem primária transparente, validade mínima de 6 meses. Embalagem de 2kg cada.	60	Pac	8,63
32	Queijo fatiado tipo mussarela, industrializado, resfriado, sem mofo ou inconformidades, constar data de fabricação, validade e lote, registrado no ministério de agricultura ou saúde. Embalagem de 1kg cada.	50	Kg	57,39
33	Banana prata (nanica), tamanho médio, produto são, limpo, sem defeito, maturação média, com aroma e sabor típico para a variedade, sem rachaduras, perfurações ou cortes.	1.080	Kg	4,71
34	Banana caturra, tamanho médio, produto são, limpo, sem defeito, maturação média, com aroma e sabor típico para a variedade, sem rachaduras, perfurações ou cortes.	2.000	Kg	5,04
35	Abacaxi, em bom estado, tamanho médio para grande, sem podres, batidas ou estragados, maturação média.	1.850	Un	8,26
36	Maçã de primeira qualidade, em bom estado, sem podres, batidas ou rachaduras, tamanho médio.	2.000	Kg	8,45
37	Mamão formosa em bom estado, maturação média, sem podres ou estragados.	1.000	Kg	8,11
38	Laranja do céu em bom estado, sem podres ou estragados, tamanho médio para a variedade.	200	Kg	5,70
39	Melão tipo cantaloupe, tamanho médio para a variedade, em bom estado, sem rachaduras ou estragados.	1.000	Kg	7,94
40	Pera d'água macia, cor verde claro, tamanho médio, sem amassados, batidas ou podres, maturação média.	150	Kg	9,22
41	Caqui chocolate, tamanho médio, maturação média, em bom estado, sem estragados.	150	Kg	8,59
42	Melancia de primeira qualidade, em bom estado, desenvolvidas e maduras, sem estragados ou rachaduras, com polpa firme, unidades de 10 a 15kg.	430	Kg	3,65
43	Pêssego novo de primeira qualidade, tamanho médio para grande, maturação que suporte a manipulação e o consumo durante a semana da entrega, sem podres, amassados ou estragados.	100	Kg	7,62
44	Moranga cabotiá, em bom estado, tamanho médio, casca íntegra, sem podres com caule.	50	Kg	5,51
45	Cebola sem brotos, tamanho médio, sem danos fisiológicos ou mecânicos, uniformes e firmes, bem desenvolvidas.	50	Kg	7,19
46	Cenoura de boa qualidade, sem parasitas, raízes de tamanho médio, uniformes, sem rachaduras ou estragados, embaladas em saco plástico transparente com indicação de peso.	50	Kg	6,75
47	Batata inglesa de boa qualidade, sem ferimentos, firmes, sem brotos e podres, tamanho uniforme, embaladas em sacos plásticos transparentes e resistentes com etiqueta	60	Kg	7,82



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE ITAPUCA

	indicando o peso.			
48	Repolho verde, tamanho médio, primeira qualidade, cabeça fechada, sem ferimentos ou defeito, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, livre de material terroso, com etiqueta indicando o peso.	180	Kg	5,21
49	Tomate, maturação média, tamanho médio, sem ferimentos, rachaduras ou amassados, sem manchas, de primeira qualidade.	150	Kg	8,11
50	Alho de primeira qualidade, bulbos médios a grandes, livre de mofo ou sujidades, sem estar murcho.	5	Kg	34,34
51	Orégano desidratado, erva seca sem adulterações e contaminações. Embalagem de 50gr cada.	100	Pac	7,10
52	Sobremesa de soja alimento de soja, sabor chocolate, zero lactose, fonte de cálcio. Embalagem de 100gr cada.	50	Un	7,00
53	Biscoito doce tipo leite ou leite com chocolate, com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isento de gordura trans, primeira linha, crocante, com sabor característico, validade mínima de 6 meses. Embalagem de 350gr cada.	200	Pac	7,97
54	Farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo especial, obtida de grãos de trigoãos, limpos, isentos de matéria terrosa ou parasita, não úmida, fermentada ou rançosa, deve obedecer legislação vigente, validade mínima de 3 meses. Embalagem de 1kg cada.	40	Kg	5,80
55	Cacau em pó, natural, sem açúcar, 100% cacau, sem aditivos químicos ou aromas artificiais. Embalagem de 100gr cada.	80	Un	5,83
53	Sagu, preparado a partir de amido de mandioca, grânulos redondos, embalagem primária de polietileno transparente contendo descrição dos ingredientes, informações nutricionais, marca e fabricante, peso. Embalagem de 500gr cada.	20	Pac	7,49
57	Amido de milho em pó, tipo maisena, produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs, limpa, isenta de matéria terrosa e parasitas, sem umidade, fermentada ou rançosa, pó fino de cor branca. Embalagem de 1kg cada.	20	Kg	8,51
58	Canela em pó fina, homogenia, obtida da casca de espécimes vegetais, coloração parda, amarela ou marrom, cheiro e sabor próprios, livre de sujidades e materiais estranhos, embalagem plástica transparente atóxica. Embalagem de 100gr cada.	20	Pac	7,25
59	Amendoim cru, primeira qualidade, grãos inteiros, tipo 1, grãos selecionados, embalagem plástica atóxica sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie contendo ingredientes, informação nutricional, fabricação, lote e validade. Embalagem de 400gr cada.	30	Pac	8,47
60	Massa para lasanha, seca, composta de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, com ovos, corante natural de urucum e cúrcuma, sem sujidades, manchas, embalagem deve ser intacta com data de fabricação, lote e validade, valor nutricional. Embalagem de 500gr cada.	100	Pac	7,88
61	Leite em pó integral zero lactose, acrescido de vitaminas e minerais com enzima lactase, embalagem contendo data de fabricação, validade mínima de 6 meses. Embalagem de 380gr cada.	10	Lata	27,74
62	Açafrão cúrcuma em pó, sem irregularidades no produto,	10	Pac	31,00



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE ITAPUCA

	cheiro e aroma característico, deve conter identificação do produto, fabricante, data de fabricação e validade. Embalagem de 500gr cada.			
63	Fórmula infantil em pó para lactentes 0 a 6 meses com prebióticos, rica em ferro, vitaminas e minerais. Embalagem de 400gr.	10	Lata	55,00
64	Fórmula infantil em pó para lactentes 6 a 12 meses com prebióticos, rica em ferro, vitaminas e minerais. Embalagem de 800gr.	30	Lata	80,00
65	Biscoito de arroz integral, sem glúten, sem colesterol, sem gorduras trans,baixo teor de sódio 150g, com validade mínima de 6 meses	150	Pac	7,66
66	Uva passa preta, passas de uva preta, sem sujidades, sem mofo, desidratada. Embalagem de 500gr em saco atóxico.	2	Kg	38,81
67	Macarrão sem glúten, massa alimentícia de arroz,sem glúten, embalagens de 500g,validade mínima de 6 meses.	100	Pac	6,68
68	Manga, em bom estado, sem manchas pretas, partes moles ou apodrecidas, em maturação média	500	kg	10,74

8. Estimativa do Valor da Contratação:

8.1. O valor de referência para contratação, conforme planilha acima é de R\$ 213.693,92.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução:

9.1. Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso. Na aplicação deste princípio, o § 1º do mesmo art. 47 estabelece que devam ser considerados a responsabilidade técnica, o custo para a Administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens, e o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

9.2. Nesse caso, para a aquisição pretendida, embora o citado acima, o parcelamento da solução se mostra viável, dividindo-se o objeto em itens para um aumento da competitividade entre os licitantes, pois cada item possui sua forma autônoma, assim, visando um aumento da competitividade do certame, pois possibilita a participação de vários fornecedores.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes:

10.1. Este estudo não identificou a necessidade de realizar contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os meios necessários para a aquisição/operacionalização dos serviços podem ser supridos apenas com a contratação ora proposta.

10.2. Os bens/serviços que se pretende, portanto, são autônomos e prescindem de contratações correlatas ou interdependentes.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento:

11.1. A contratação pretendida é viável e está contemplada no Plano Anual de Contratações do ano de 2025.

12. Resultados Pretendidos:

12.1. Pretende-se, com o presente processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município.

12.2. Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, e evitar contratação com sobre preço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE ITAPUCA

12.3. A contratação decorrente do presente processo licitatório exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

12.4. Com esta contratação, espera-se alcançar os seguintes resultados:

- a) Assegurar a continuidade dos serviços essenciais fornecidos pela secretaria;
- b) Garantir a qualidade e melhores custos na aquisição do objeto demandado;
- c) Assegurar a continuidade do fornecimento dos itens para a secretaria do Município.

13. Providências a serem Adotadas:

13.1. Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Administração.

13.2. Ademais, para que a pretendida contratação tenha sucesso, é preciso que outras etapas sejam concluídas, quais sejam:

- a) elaboração de minuta do edital;
- b) realização de certificação de disponibilidade orçamentária;
- c) designação em Portaria de pregoeiro, equipe de apoio, agente de contratação (conforme o caso);
- d) elaboração de minuta do contrato;
- e) encaminhamento do processo para análise jurídica;
- f) análise da manifestação jurídica e atendimento aos apontamentos constantes no parecer, mediante Nota Técnica com os ajustes indicados;
- g) publicação e divulgação do edital e anexos;
- h) resposta a eventuais pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação, caso aplicável;
- i) realização do certame, com suas respectivas etapas;
- j) realização de empenho; e
- k) assinatura e publicação do contrato ou da ata.

14. Possíveis Impactos Ambientais:

- 14.1. Não há previsão de impacto ambiental resultante desta contratação.

15. Do Gerenciamento de Riscos:

15.1. Objeto da Contratação: Aquisição de Gasolina Comum.

INTRODUÇÃO

O gerenciamento de riscos permite ações contínuas de planejamento, organização e controle dos recursos relacionados aos riscos que possam comprometer o sucesso da contratação, da execução do objeto e da gestão contratual.

O Mapa de Gerenciamento de Riscos deve conter a identificação e a análise dos principais riscos, consistindo na compreensão da natureza e determinação do nível de risco, que corresponde à combinação do impacto e de suas probabilidades que possam comprometer a efetividade da contratação, bem como o alcance dos resultados pretendidos com a solução.

Para cada risco identificado, define-se: a probabilidade de ocorrência dos eventos, os possíveis danos e impactos caso o risco ocorra, possíveis ações preventivas e de contingência (respostas aos riscos), a identificação de responsáveis pelas ações, bem como o registro e o acompanhamento das ações de tratamento dos riscos.

Os riscos identificados no projeto devem ser registrados, avaliados e tratados:
Durante a fase de planejamento, os responsáveis pelo Planejamento da Contratação devem proceder às ações de gerenciamento de riscos e produzir o Mapa de Gerenciamento de Riscos;

Durante a fase de Seleção do Fornecedor, deve-se proceder às ações de gerenciamento dos riscos e atualizar o Mapa de Gerenciamento de Riscos, caso necessário;

Durante a fase de Gestão do Contrato, a Equipe de Fiscalização do Contrato, sob coordenação do Gestor do



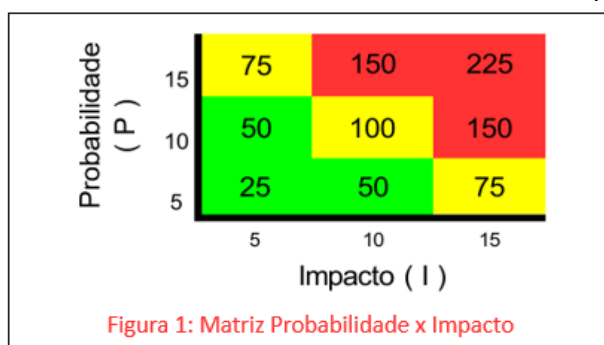
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE ITAPUCA

Contrato, deverá proceder à atualização contínua do Mapa de Gerenciamento de Riscos, procedendo à reavaliação dos riscos identificados nas fases anteriores com a atualização de suas respectivas ações de tratamento, e proceder também com a identificação, análise, avaliação e tratamento de novos riscos.

Para cálculo do risco e impacto, será utilizada da seguinte escala:

Classificação	Valor
Baixo	5
Médio	10
Alto	15

A tabela a seguir apresenta a Matriz Probabilidade x Impacto, instrumento de apoio para a definição dos critérios de classificação do nível de risco.



Exemplo de diretrizes de tratamento de riscos:

O produto da probabilidade pelo impacto de cada risco deve se enquadrar em uma região da matriz probabilidade x impacto. Caso o risco enquadre-se na região verde, seu nível de risco é entendido como baixo, logo admite-se a aceitação ou adoção das medidas preventivas. Se estiver na região amarela, entende-se como médio; e se estiver na região vermelha, entende-se como nível de risco alto. Nos casos de riscos classificados como médio e alto, deve-se adotar obrigatoriamente as medidas preventivas previstas.

2 – IDENTIFICAÇÃO E ANÁLISE DOS PRINCIPAIS RISCOS

A tabela a seguir apresenta uma síntese dos riscos identificados e classificados neste documento.

Id	Risco	Relacionado ao(a): ¹	P ²	I ³	Nível de Risco (P x I) ⁴
1	Necessidade de itens não previstos no planejamento	Planejamento	5	10	50
2	Possibilidade de licitação deserta ou frustrada	Planejamento	5	10	50
3	Desistência da empresa em assinar o contrato	Planejamento	5	10	50
4	Atraso ou suspensão no processo licitatório em face de impugnações	Seleção do Fornecedor	10	10	100
5	Atraso ou não entrega de itens	Fiscalização do Contrato	5	15	75
6	Necessidade de quantitativo superior ao estimado	Planejamento	5	10	50

Legenda: P – Probabilidade; I – Impacto.

¹ A qual natureza o risco está associado: fases do Processo da Contratação ou Solução Tecnológica.

² Probabilidade: chance de algo acontecer, não importando se definida, medida ou determinada objetiva ou

Prefeitura Municipal de Itapuca

Rua Arvorezinha, 1035 – Centro

Fone (51) 9 9618 2895

CNPJ: 93.856.862/0001-00

www.itapuca.rs.gov.br



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE ITAPUCA

subjetivamente, qualitativa ou quantitativamente, ou se descrita utilizando-se termos gerais ou matemáticos (ISO/IEC 31000:2009, item 2.19).

³ Impacto: resultado de um evento que afeta os objetivos (ISO/IEC 31000:2009, item 2.18).

⁴ Nível de Risco: magnitude de um risco ou combinação de riscos, expressa em termos da combinação das consequências e de suas probabilidades (ISO/IEC 31000:2009, item 2.23)

3 – AVALIAÇÃO E TRATAMENTO DOS RISCOS IDENTIFICADOS

Risco 04	Risco:	Atraso ou suspensão no processo licitatório em face de impugnações	
	Probabilidade:	Média	
	Impacto:	Médio	
	Dano 1:	Atraso na contratação e consequente indisponibilidade dos bens e necessidade de contratação emergencial	
	Tratamento:	Mitigar.	
	Id	Ação Preventiva	Responsável
	1	Elaboração do planejamento da contratação consultando soluções similares em outros órgãos	Planejamento da Contratação
	2	Definição dos critérios de seleção de fornecedores com respaldo na jurisprudência dos órgãos de controle	Planejamento da Contratação
	3	Verificação do teor de impugnações e recursos em contratações similares	Planejamento da Contratação
	4	Estrita observância às recomendações da área jurídica do órgão/entidade	Planejamento da Contratação
	Id	Ação de Contingência	Responsável
	1	Alocação integral dos responsáveis pelo Planejamento da Contratação na resposta e mitigação das causas que originaram a suspensão do processo licitatório	Secretário do Setor Requisitante
	2	Mitigação e eliminação das causas que obstruem o processo licitatório	Setor de Compras
Risco 05	Risco:	Atraso na entrega de itens e/ou não entrega de itens	
	Probabilidade:	Média	
	Impacto:	Médio	
	Dano 1:	Risco de paralisação dos veículos por falta de combustível	
	Dano 2:	Necessidade de negociação com licitantes remanescentes	
	Dano 3:	Necessidade de abertura de processo administrativo para aplicação de penalidade	
	Dano 4:	Realização de novo processo licitatório ou contratação emergencial	
	Tratamento:	Mitigar.	
	Id	Ação Preventiva	Responsável
	1	Solicitação de comprovação de capacidade técnica e relativa a contratações anteriores	Seleção do Fornecedor
	2	Definição dos critérios de seleção de fornecedores com respaldo na jurisprudência dos órgãos de controle	Planejamento da Contratação
	Id	Ação de Contingência	Responsável
	1	Ação fiscalizatória ativa	Fiscalização do contrato



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE ITAPUCA

16. Declaração de Viabilidade:

16.1. Está Secretaria declara viável a Contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

17. Responsável:

Renato Reck
Secretário Municipal de Planejamento e Gestão

Analice Sebben Casagrande
Secretária Municipal de Educação e Esportes