



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento, onde apresenta os devidos estudos para a aquisição de itens e materiais que atendam à necessidade abaixo especificada, cujo objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor maneira para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Alimentar - se não é apenas suprir as necessidades físicas do corpo humano, hoje sabemos que a alimentação é também essencial para o desenvolvimento cognitivo desde a infância até a fase adulta de uma pessoa. Considerando que as aquisições planejadas produzem um impacto significativo na atividade econômica do órgão e que um planejamento bem elaborado propicia aquisições potencialmente mais eficientes, posto que a realização de estudos previamente delineados conduz ao conhecimento de novos itens ofertados pelo mercado, resultando na melhor qualidade do gasto e uma gestão mais eficiente dos recursos públicos, assegurando assim a viabilidade técnica e econômica da aquisição de gêneros alimentícios em face da necessidade de assegurar a continuidade de fornecimento destes insumos aos diversos setores. Assim, suprir as diversas demandas por parte das Secretarias que necessitam adquirir os gêneros alimentícios para dar continuidade aos trabalhos, através de atividades diferenciadas e eventos já firmados dentro do calendário anual do Município.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Atualmente o município não possui Plano Anual de Contratações.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

No momento da entrega dos itens, os produtos fornecidos devem estar em perfeitas condições de higiene e conservação, livres de odores estranhos e de contaminantes químicos, físicos e biológicos. Os produtos perecíveis deverão ser embalados e mantidos, quando sua natureza assim exigir, sob resfriamento ou congelamento, desde sua origem até sua entrega definitiva, em temperaturas adequadas para sua perfeita conservação. As embalagens dos produtos devem estar em perfeitas condições, intactas e sem perfurações, e expressar claramente a data de validade do produto. Os produtos entregues serão submetidos a uma avaliação visual e sensorial de qualidade, e também quantitativamente conforme Autorização de Fornecimento, que será realizada da seguinte forma: caso sejam aprovados, de acordo com as condições expressas acima, os produtos serão denominados em conformidade. Estando fora dos padrões acima descritos, os produtos serão considerados em desconformidade. Todos os gêneros alimentícios bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento deverão estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A previsão para contratação dos itens, é a que segue:



Item	Quant	Und	Especificação dos Itens
1	10	Un	Abacaxi pérola, de 1ª qualidade, cor e características naturais do produto, casca regular e sã, sem rupturas, tamanho e ponto de amadurecimento médio. O produto deve ser limpo e devidamente acondicionado.
2	300	Un	Alface de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intacta, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagem plástica atóxica, resistente de 500g à 1kg.
3	3	Kg	Alho, Novo, Graúdo, de Primeira Qualidade, sem rêsia, acondicionado em embalagem plástica, com prazo de validade recente.
4	12	Un	Arroz, classe longo fino, tipo 1, subgrupo parbolizado, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno original do fabricante, resistente e transparente, com 5 kg, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, deve ter procedência nacional e ser de safra corrente, produto isento de registro no ministério da agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE), informações do fabricante, especificação do produto, data de validade e lote, estampados na embalagem, sem glúten.
5	40	Kg	Batata Inglesa, nova, de 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, limpa.
6	10	Un	Batata palha sabor natural, livre de gordura trans, sem glúten, sequinha. Embalagem com no mínimo de 355 gramas, contendo informação nutricional, data de validade e lote.
7	3	Un	Caldo de galinha - concentrado em pó, preparado à base de extrato de carne de frango, proteína vegetal hidrolisada, condimentos. Composto de sal, amido, glutamato monossódico, açúcar, alho, cebola, gordura vegetal composto de sal, amido, glutamato monossódico, açúcar, alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne de frango, acondicionado em caixa de papel cartão, com 6 tabletes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária.
8	15	Un	Canudinho frito para recheio com maionese ou doces. Apresentação: Tipo "canudo de festa" - pacote de 180g. Características: Produto entregue sem deformidades e quebras. Em embalagem intacta com identificação completa do produto, data de fabricação e validade. Produto com validade igual ou superior a 60 dias a contar da data de entrega.
9	75	Kg	Cebola sem rêsia, tamanho médio, de primeira qualidade, com casca sã, sem rupturas, devidamente acondicionadas apresentando etiqueta de pesagem.
10	25	Kg	Cenoura de 1ª qualidade, sã, livre de contaminação, tamanho médio, apresentando cor, aroma e características naturais ao produto, livre de rachaduras e amassados, limpas e devidamente acondicionadas.
11	5	Un	Colorau em pó - condimento, industrial colorau em pó para uso em culinária em geral, pacote 1 Kg.
12	5	Un	Confeito granulado colorido. Acondicionado em embalagem plástica com no mínimo 100g. Produto de boa qualidade, com validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.
13	20	Kg	Coxa e sobrecoxa de frango, desossada congelada, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente, de 1Kg, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade de 4 meses, registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).
14	4	Un	Creme tipo chantilly. O produto deve ser pronto para ser utilizado sem adição de outros ingredientes. Produto proveniente de matérias-primas sãs, isentas de sujidades. Acondicionado em embalagem atóxica contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade, com peso médio de 200g. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.



15	45	Un	Cuca colonial com recheio, não sovada, consistência macia, miolo firme. Recheios: côco, doce de leite ou chocolate. Peso mínimo de 950gr, acondicionadas em embalagem plástica transparente resistente, contendo no rótulo: informação nutricional, data de fabricação e validade.
16	20	Un	Cuca colonial sem recheio, não sovada, consistência macia, miolo firme. Peso mínimo de 950gr, acondicionadas em embalagem plástica transparente resistente, contendo no rótulo: informação nutricional, data de fabricação e validade.
17	10	Un	Ervilha em conserva, de 1ª qualidade, produto preparado com ervilhas previamente debulhadas, envazadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriada, os recipientes utilizados devem ser submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados a fim de evitar a sua alteração, ingredientes: ervilha, água e sal, não contendo glúten, acondicionadas em embalagem sachê com volume de 200 gr de peso drenado, original do fabricante, sem amassados, sem conservantes, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 12 meses, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).
18	90	Kg	Frango, sem miúdos, resfriado, em pedaços, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente, pesando em média 1 Kg. Na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificações do produto, data de fabricação e prazo de validade, registro no ministério da agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM)
19	13	Un	Gordura Animal (Banha). Embalagem contendo 1 kg.
20	10	Un	Ketchup Tradicional - Embalagem contendo no mínimo 380g. Preparado com Tomates selecionados, com identificação do produto, dados do fabricante e prazo de validade.
21	10	Un	Leite condensado, tradicional, embalagem de 395g contendo identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, peso líquido, prazo de validade de, no mínimo, 3 meses a contar da data de entrega.
22	20	Un	Maionese, tradicional. Embalagem de 500g, em pote de vidro ou plástico vedado hermeticamente e contendo dados de identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido. Deverá ter coloração clara, com cheiro e sabor próprio.
23	10	Un	Milho verde, de 1ª qualidade, produto preparado com milho previamente debulhado, envazado praticamente cru, reidratado ou pré-cozido, imerso ou não em líquido de cobertura apropriada, os recipientes utilizados devem ser submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados a fim de evitar a sua alteração, ingredientes: grão de milho verde in natura, água, açúcar e sal, não contendo glúten, acondicionadas embalagem sachê, com volume de 200 gr de peso drenado, original do fabricante, sem amassados, sem conservantes, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 12 meses, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).
24	25	Un	Óleo de Soja refinado tipo 1, que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação e não de desodorização, não contendo glúten, acondicionado em embalagem pet de 900ml, original do fabricante, com prazo de validade e lote, especificações do produto e informações do fabricante, produto isento de registro no Ministério da Agricultura -Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).
25	20	Dz	Ovos de Galinha tipo "grande", casca lisa, limpos, não trincados, embalados em dúzias em caixa de papelão ou de plástico resistente, original do fabricante, na embalagem deve constar as especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 15 dias, registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).
26	500	Un	Pão Cachorro Quente, com 50g cada, ingredientes: farinha de trigo especial, sal, açúcar, fermento e gordura vegetal hidrogenada, com valor nutricional para porção de 100g de aproximadamente: 57,4g de carboidrato, 9,3g de proteína e 2g de lipídio, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, resistente, com especificações do produto, informações sobre o fabricante, data de fabricação e prazo



			de validade, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).
27	44	Kg	Pão francês, tradicional. Com peso médio de 50g. Deverá conter a casca crocante e de cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branca. Produto fresco.
28	10	Un	Pepino em conserva de 1ª qualidade, tamanho médio, ponto de amadurecimento médio, aspecto livre de rupturas e rachaduras, casca sã, limpos, acondicionados em frascos de vidro esterilizados. Peso líquido de 560gr, e peso drenado de 300gr, contendo no rótulo: registro, nome e endereço do fabricante, informação nutricional, lote, data de fabricação e validade.
29	2	Un	Pimentão de 1ª qualidade inteiro, apresentando folhas sãs, livre de rachaduras e/ou amassados, folhas firmes, limpo, livre de contaminação e devidamente acondicionados.
30	30	Un	Preparado líquido para refresco de frutas sabor LARANJA E UVA com 30% de polpa de fruta, com diluição de 11 de suco para 71 de água, adoçado, sabores variados, acondicionado em embalagem plástica de 500ml, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade e lote, pasteurizado, sem adição de corantes ou aromas artificiais, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).
31	150	Pc	Preparo sólido para refresco vitaminado artificial. Reduzido em açúcares. Fonte de vitamina C. Não contém fruta ou vegetal. Rendimento de 5 litros. Sabores à escolher: morango, uva, laranja, guaraná, limão, manga, salada de frutas, abacaxi, pêssego, tangerina. Embalagem de 170 gramas.
32	7	Kg	Queijo tipo mussarela, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente e resistente, original do fabricante, com informações do fabricante, especificações do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote, registro no ministério da agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).
33	56	Kg	Repolho de 1ª qualidade inteiro, apresentando folhas sãs, livre de rachaduras e/ou amassados, folhas firmes, limpo, livre de contaminação e devidamente acondicionados.
34	2	Un	Sal refinado temperado, que contenha alho, cebola, louro e pimenta, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente de 1Kg, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).
35	11	Un	Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e no máximo 15mg por Kg de acordo com a Legislação Federal Específica, não contendo glúten, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente de 1Kg, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).
36	10	Un	Salsicha, feita a partir de carne de frango, carne bovina, água proteína de soja, carne mecanicamente separada de aves, pele de frango, amido, sal e condimentos naturais. Resfriada, acondicionada em embalagem adequada, com prazo de fabricação e validade de acordo com as normas da ANVISA/MS, com odor, cor, sabor e textura características. Apresentação 500g.
37	3	Kg	Salsinha - fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada, pesando 1 kg por maço.
38	16	Un	Sorvete de massa ou cremoso, industrial, sabor creme, morango, chocolate e flocos, pasteurizado, embalados em pote de 2Kg. Produto deve ser entregue congelado, com transporte adequado e com rotulagem contendo marca, identificação do produto, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação, lote e data de validade.
39	40	Un	Suco de fruta, pronto para consumo, sabores diversos, armazenados em embalagem tetrapack de 1 litro, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes da Anvisa ou Ministério da Agricultura.



40	103	Kg	Tomate, grau médio de amadurecimento, de primeira qualidade, são, sem rupturas, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, resistente, com 01 kg, com etiqueta de pesagem.
----	-----	----	---

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para o objeto em questão foi feita pesquisa de acordo com os parâmetros do art. 23, II e IV, da Lei Federal n. 14.133/2021 e do Decreto Municipal n. 89/2023, isto é, contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente e pesquisa direta com fornecedores que são empresas prestadoras de serviço do mesmo ramo da contratação deste objeto, a fim de identificar nestas contratações do melhor preço para que assim melhor atendam às necessidades da Administração.

6. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

Para o objeto em questão foi feita pesquisa de acordo com os parâmetros do art. 23, IV, da Lei Federal n. 14.133/2021 e do Decreto Municipal n. 89/2023, isto é, pesquisa direta com fornecedores. Após levantamento e consulta aos fornecedores para itens similares, considerando os preços praticados no mercado, obtivemos o valor total estimado de **R\$ 15.733,00 (Quinze mil setecentos e trinta e três reais)**. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à Contratada dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A aquisição se faz necessária para atender as demandas, uma vez que o Município visando dar continuidade aos trabalhos que já vem sendo executados por parte de todos os setores necessita adquirir gêneros alimentícios. Alguns desses itens também são indispensáveis para que os funcionários executem suas atividades durante o exercício de suas funções no serviço público. Assim, considerando que a Administração pública tem por finalidade básica planejar e executar políticas na Gestão com especial atenção aos setores, visando o bem comum de interesse social, e por não possuir armazenamento de produtos e nem abastecimento próprio, busca meios que viabilizem a aquisição de Gêneros Alimentícios para suprir as demandas das ações promovidas por todas as Secretaria e atender as requisições de todos os setores que compõem a estrutura administrativa, destinada a dar continuidade a realização de ações que constituem área de sua competência legal. Diante disso, optou-se pelo registro de preço em virtude da imprevisibilidade das demandas ao longo do ano o que inviabiliza qualquer pretensão de definição dos quantitativos fixos para contratações.

8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal n. 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso, podendo assim o item contratado ser entregue de forma parcelada e conforme a necessidade da Municipalidade. Em vista disto, o princípio do parcelamento poderá ser aplicado na presente contratação, desde que observada que a disputa deverá ocorrer por item conforme Termo de Referência,



atendendo as demandas da administração e que esteja habilitada em todos os requisitos necessários para a prestação do serviço visando evitar prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Pretende-se, com o presente processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município. Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, a fim de evitar contratação com sobre preço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato. 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. Com a presente contratação objetiva-se:

- Suprir as demandas por parte das Secretarias;
- Garantir qualidade aos produtos adquiridos;
- Oferecer itens frescos e de procedência.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Há celebração de contrato/ata com a Contratada e a execução do contrato/ata deverá ser acompanhada e fiscalizada pelos fiscais do contrato, ou pelos respectivos substitutos, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato/ata, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não se faz necessário proceder a outras contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS

Dada a natureza do objeto que se pretende adquirir, observa-se que os impactos ambientais serão irrelevantes.

13. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Com base na justificativa, nas especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar e na existência de Planejamento Orçamentário para subsidiar esta demanda, uma vez que as medidas indicadas também buscam atender os padrões e preços praticados no mercado, declaramos que a contratação é viável, atendendo aos requisitos básicos, sendo que foi levado em consideração que a aquisição dos itens, objeto dessa contratação é essencial para a continuidade da prestação dos serviços. Infere-se, portanto, que a equipe de planejamento considere viável a realização de nova contratação a fim de suprir a presente demanda.

Município de Peritiba – SC., 23 de agosto de 2024.

VALESKA GRZYBOWSKI
Nutricionista