



0ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade de **AQUISIÇÃO GRADATIVA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (FRUTAS, VERDURAS, LATICÍNIOS, CARNES E FRIOS)**.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

1.1 A presente contratação se faz necessária a fim de atender as demandas de produção de refeições das diversas secretarias municipais.

1.2 No setor administrativo, a presente contratação se faz necessária, pois a referida aquisição de gêneros alimentícios perecíveis se destina ao funcionamento dos serviços e ações realizadas pelas secretarias municipais que funcionam na Sede Administrativa da Prefeitura Municipal de Jucurutu Palácio Nelson Queiroz. Tais itens são comumente utilizados nas reuniões administrativas da Secretaria Municipal de Administração, bem como, nos eventos realizados visando confraternizações, entre elas junina e natalina. Também podemos citar reuniões administrativas e/ou cursos e capacitações que visam tratar de assuntos de interesse público, e encontros oficiais do executivo municipal. Assim, a aquisição de alimentos para a realização dos serviços e ações citadas se faz importante.

1.3 Nos setores da Saúde, se faz necessária a contratação do referido objeto, conforme solicitado, considerando as necessidades de proporcionar boas condições aos usuários e colaboradores, visto que as necessidades existentes de fornecimento de alimentos são necessários para garantir a operacionalização e o bem estar dos munícipes no tocando aos serviços que são ofertados pela rede de saúde básica ofertada pelo Hospital Maternidade Terezinha Lula de Queiroz Santos, Centro de Atenção Psicossocial CAPS, Unidades Básicas de Saúde, entre outros setores do município, que são responsáveis pela realização de atividades voltadas ao cuidado com a saúde e bem estar da população, como também são indispensável para realização de campanhas, eventos e ações promovidas pela secretaria municipal de saúde para produção de refeições saudáveis.

1.4 Na Assistência Social, diante da necessidade de suprir a demanda alimentar dos programas socioassistenciais, é essencial garantir a segurança alimentar e nutricional dos grupos assistidos. Tal medida não apenas visa melhorar sua qualidade de vida, mas também desempenha um papel crucial na prevenção de doenças. Para muitos usuários desses programas, as refeições oferecidas representam a única fonte de alimentação disponível. Portanto, é de suma importância assegurar que essas refeições constituam uma opção de alimentação adequada e saudável. Além disso, os alimentos são importantes para os outros setores da Secretaria Municipal de Assistência Social, em contexto como reuniões, eventos e demais atividades desempenhadas.

1.5 Na Educação, considerando que os gêneros alimentícios se figuram um importante elemento para a garantia da oferta de diversos serviços nos setores da Secretaria Municipal de Educação, para a realização de diversos eventos que são realizados no decorrer do ano, e também a produção de refeições na rotina diária de alguns setores que necessitam desse suporte, a aquisição de alimentos perecíveis é indispensável. Considerando ainda que frutas, verduras, laticínios, carnes e frios são alimentos essenciais para qualquer produção de refeições, e também são alimentos em grande maioria saudáveis, a aquisição deles é essencial para a



manutenção de ações educativas, reuniões administrativas, eventos diversos, entre outros. Por fim, diante destas razões é que se justifica a contratação do objeto deste termo, para garantir ações e serviços de qualidade na rede municipal de ensino a partir da oferta refeições de qualidade.

1.6 Por fim, no setor de Esporte, a referida aquisição justifica-se pela necessidade da Secretaria de Esporte e Turismo para organização e alimentação de eventos esportivos, como corridas, pedaladas, e fornecimento de refeições para seleções de equipes esportivas municipais, entre outros eventos. Além disso, para a realização de festividades turísticas que ocorrem ao longo do ano, como as festividades de São Sebastião, São Miguel, São João, Natal, entre outras. Logo, tais materiais tornam-se de extrema necessidade para o funcionamento e realização de ações que são fundamentais para o município.

2 - PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

2.1 O objeto estudado não está previsto no Plano de Contratação Anual em razão do instrumento encontrar-se em processo de estudos para a devida implantação. Contudo, isso não inviabiliza que a contratação em tela seja realizada pela Administração, com base no que preconiza a Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021.

3 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1 Não é admitida a subcontratação do objeto.

3.2 **Haverá** exigência de garantia de proposta e garantia de contrato.

3.3 O prazo de vigência da ata de registro de preços é 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período, **com renovação do quantitativo de todos os seus itens**, nos termos do artigo 84 da Lei Federal 14.133/2021 e do art. 22 do Decreto Municipal nº 1.418/2024.

3.4 O fornecimento a ser contratado se configuram como contínuos, poderão ter seus contratos prorrogados, sucessivamente, conforme os artigos 105 e 107 da Lei Federal 14.133/2021, respeitada a vigência máxima decenal.

3.5 CRITÉRIO DA ACEITAÇÃO DA PROPOSTA

3.5.1 O fornecimento do objeto contratado deverá ser efetuado em sujeição as normas técnicas, atendendo aos requisitos mínimos de QUALIDADE, UTILIDADE e SEGURANÇA, consoante as condições constantes no termo, obedecer às normas e padrões da ANVISA, quando for o caso, às legislações específicas das Agências Reguladoras e demais normas e legislação pertinente e em vigência.

3.5.2 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.

3.5.3 O transporte dos alimentos deve obedecer às exigências, conforme as normas da Legislação de Vigilância Sanitária para garantir a qualidade e integridade dos mesmos. Em se tratando de alimentos perecíveis, os veículos devem ser fechados e em perfeitas condições de higiene.

3.6 CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

3.5.1 Recomenda-se que seja observado, os seguintes critérios de sustentabilidade:

3.5.2 Materiais – com material reciclado, biodegradável, atóxico, com madeira proveniente de reflorestamento devidamente certificada;

3.5.3 Não empregar menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não empregar menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;



3.5.4 Não possuir, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

3.5.5 Não descartar produtos químicos em local inapropriado.

3.5.6 Embalagens compactas e recicláveis ou que sejam objeto de logística reversa, preferência por indústria ou produtor local para assegurar menores distâncias e uso de modal de transporte mais eficiente.

3.5.7 Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.

3.7 Para a perfeita execução do objeto deste contrato, aplica-se, no que couber, o Código de Defesa do Consumidor – Lei n.º 8.078/1990.

4 - ÁREA REQUISITANTE

ÁREA REQUISITANTE	Secretaria Municipal de Assistência Social
RESPONSÁVEL	Maria Ioneide da Silva
ÁREA REQUISITANTE	Secretaria Municipal de Administração
RESPONSÁVEL	Renilson Henrique de Brito
ÁREA REQUISITANTE	Secretaria Municipal de Educação e Cultura
RESPONSÁVEL	Aldo Fernandes de Oliveira
ÁREA REQUISITANTE	Secretaria Municipal de Saúde
RESPONSÁVEL	Sebastião Helmano Augusto de Souza
ÁREA REQUISITANTE	Secretaria Municipal de Esporte
RESPONSÁVEL	Francinilson Batista da Silva

5 - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

5.1 A estimativa da quantidade foi realizada pelos setores das áreas requisitantes, visando suprir a demanda durante o período de 12 meses.

5.2 Diante do exposto, segue a demanda estimada pelo setor competente:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	ABACAXI TIPO PEROLA - Maduros, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniforme, sem ferimentos ou defeitos. Pesando exatamente por unidade entre 1 a 1,5kg. de acordo com a resolução 12/78 da 2 cnpa.	UND	1080
2	ABACATE - De primeira qualidade casca 1 lisa, verde in natura, apresentado grau de maturação que 1 permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	KG	395
3	ABOBORA (JERIMUM) - Madura, tipo moranga, de tamanhos grandes, uniformes, sem defeitos, turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	KG	865
4	ABOBRINHA – Alimento in natura, apresentando aspecto uniforme, sem defeitos, intacto, livre de sujidades e corpos estranhos.	KG	400
5	ALFACE - Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a resolução 10 12/78 da cnpaAa	KG	245



6	ALHO - Graúdo do tipo comum, in natura, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas de acordo com a resolução 12/78 da cnpa	KG	580
7	AMEIXA SECA SEM CAROÇO IN NATURA –fruta desidratada, acondicionada em embalagem transparente, apresentando data de validade e todas as informações conforme normas da Anvisa, de boa qualidade, tamanho e coloração uniformes.	KG	200
8	BACON FATIADO DE 1ª QUALIDADE – Envolvido em embalagem a vácuo, rotulagem deve conter: procedência, peso líquido, fornecedor, data de validade, temperatura, e número de registro do órgão competente.	KG	250
9	BANANA PRATA - Em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em pencas íntegra de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	KG	1660
10	BATATA DOCE - Branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	KG	1500
11	BATATA INGLESA - comum especial, avada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	KG	2000
12	BEBIDA LÁCTEA - Sabores variados (morango, salada de frutas, uva, entre outros), com consistência cremosa ou líquida, acondicionada embalagem de saco plástico. Ingredientes obrigatórios: leite pasteurizado; soro de queijo pasteurizado e desnatado, açúcar, polpa de fruta, fermento lácteo, e estabilizantes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SI F/DI POA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 20 (Vinte) dias a partir da data de entrega. Embalagem de 1L.	UND	1410
13	BEBIDA LÁCTEA DESNATADA/LIGHT - Sabores variados (morango, salada de frutas, uva, entre outros), com redução de gordura e açúcares, consistência cremosa ou líquida, acondicionada embalagem de saco plástico. Ingredientes obrigatórios: leite pasteurizado; soro de queijo pasteurizado e desnatado, açúcar, polpa de fruta, fermento lácteo, e estabilizantes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SI F/DI POA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 20 (Vinte) dias a partir da data de entrega. Embalagem de 1L.	UND	500
14	BERINJELA - Roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	KG	500
15	BETERRABA – Sem folhas, primeira, bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	KG	620



16	BRÓCOLIS – Brócolis in natura, congelados, frescos ou refrigerados, de tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	KG	200
17	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE - (alcatra, chá de dentro, coxão mole, patinho, lombo), resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio tipo de corte: característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº 5 de 8/11/88 e Publicada no DOU de 18/11/88, Seção I. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento de manipulação para consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. O produto poderá ser entregue em embalagens de 2kg a 5kg, conforme solicitação do setor requisitante.	KG	2350
18	CARNE BOVINA MAGRA (MÚSCULO) - resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio. Tipo de corte: Característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº 5 de 8/11/88 e Publicada no DOU de 18/11/88, Seção I. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo 1, Grupo 5. Item a, publicada no D.O.U. Seção 1 em 10/01/01. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na Unidade requisitante. O produto poderá ser entregue em embalagens de 2kg a 5kg, conforme solicitação do setor requisitante.	KG	2.600
19	CARNE BOVINA TIPO COSTELA - tiras, resfriada, no máximo 10% de sebo e gordura, cor, cheiro e sabor próprios, subdividida em embalagem em filme NV transparente ou saco plástico transparente, Contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura, Dípoa nº 304 de 22/04/96 e 145 de 22/04/98 da resolução da ANVISA 51 nº 105 de 19/05/99. O produto poderá ser entregue em embalagens de 2kg a 5kg, conforme solicitação do setor requisitante.	KG	1.195
20	CARNE DE SOL BOVINA DE 1ª QUALIDADE – resfriada, salgada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio. Tipo de corte: Característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº 5 de 8/11/88_e Publicada no DOU. de 18/11/88, Seção I. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas	KG	1.180



	lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, 02/01/01,ANVISA/MS, Anexo 1, Grupo 5. Item a, publicada no D.O.U. Seção 1 em 10/01/01. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na Unidade requisitante. O produto poderá ser entregue em embalagens de 2kg a 5kg, conforme solicitação do setor requisitante.		
21	CARNE DE SOL BOVINA DE 2ª QUALIDADE – resfriada, salgada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio. Tipo de corte: Característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº 5 de 8/11/88_e Publicada no DOU. de 18/11/88, Seção I. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, 02/01/0,ANVISA/MS, Anexo 1, Grupo 5. Item a, publicada no D.O.U. Seção 1 em 10/01/01. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na Unidade requisitante. O produto poderá ser entregue em embalagens de 2kg a 5kg, conforme solicitação do setor requisitante.	KG	1170
22	CARNE MOÍDA - resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio. Tipo de corte: Característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº 5 de 8/11/88_e Publicada no DOU. de 18/11/88, Seção I. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, 02/01/01,ANVISA/MS, Anexo 1, Grupo 5. Item a, publicada no D.O.U. Seção 1 em 10/01/01. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na Unidade requisitante. O produto poderá ser entregue em embalagens de 2kg a 5kg, conforme solicitação do setor requisitante.	KG	1500
23	CASTANHA DE CAJU – castanhas de caju sem casca, torradas, embaladas em saco plástico transparentes, apresentadas com todas as características organolépticas cor, sabor, textura e odor compatíveis com a qualidade nutricional e sanitárias adequadas	KG	100
24	CEBOLA - Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidos de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	KG	1410



25	CEBOLINHA – Alimento in natura, livre de sujidades, apresentando aspecto característico: cor esverdeada, intacta. Alimento deve ser embalado em sacos plásticos transparentes. Molho com aproximadamente 300 g.	Mol	270
26	CENOURA - Sem folhas, primeira, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	KG	1550
27	CHUCHU - De primeira, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	KG	1110
28	COCO SECO NATURAL RALADO – Coco in natura, ralado, de primeira qualidade, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos e sem aspecto de rancificação	UND	270
29	COCO VERDE NATURAL CONTENDO ÁGUA – De primeira qualidade, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos.	UND	170
30	COENTRO - De Primeira qualidade hortaliça classificada como verdura cor verde fresca, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos em maços de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	Mol	2340
31	COUVE FOLHA – Alimento in natura, livre de sujidades e aspectos que definam contaminação, intacto, colocação verde. Embalado em saco plástico transparente.	KG	170
32	COXA E SOBRE CONGELADA - Apresentar-se congeladas, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SI F/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. O produto poderá ser entregue em embalagens variando entre 1kg a 2kg, conforme solicitação do setor requisitante.	KG	2020
33	ERVILHA CONGELADA – Ervilha in natura, congelada, de Primeira qualidade cor verde fresca, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos em maços de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	KG	100
34	FEIJÃO VERDE DE 1ª QUALIDADE – EMBALAGEM DE 1 KG – Embalados em sacos plásticos transparentes, livres de sujidades e/ou aspectos que demonstrem contaminação. Apresentando coloração esverdeada, cheiro e textura característicos. O produto deverá ser entregue em embalagens de 1kg.	KG	850
35	FÍGADO BOVINO CONGELADO – EMBALADO À VÁCUO, CONFORME NORMAS DA ANVISA. resfriado, limpo, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio. Tipo de corte: Característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº 5 de 8/11/88 e Publicada no DOU de 18/11/88, Seção I. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e	KG	790



	padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo 1, Grupo 5. Item a, publicada no D.O.U. Seção 1 em 10/01/01. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na Unidade requisitante. O produto poderá ser entregue em embalagens variando entre 1kg a 2kg, conforme solicitação do setor requisitante.		
36	FILE DE FRANGO SEM OSSO CONGELADO - Apresentar-se congelado em fatias com cerca de 170 g cada, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. Acondicionados em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. O produto poderá ser entregue em embalagens variando entre 1kg a 2kg, conforme solicitação do setor requisitante.	KG	3670
37	FRANGO INTEIRO ABATIDO NÃO CONGELADO IN NATURA - A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. O produto poderá ser entregue em embalagens variando entre 1kg a 2kg, conforme solicitação do setor requisitante.	KG	990
38	GALINHA CONGELADA À VÁCUO - EMBALADA CONFORME NORMAS DA ANVISA. resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio. Tipo de corte: Característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº 5 de 8/11/88_e Publicada no DOU. de 18/11/88, Seção I. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo 1, Grupo 5. Item a, publicada no D.O.U. Seção 1 em 10/01/01. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na Unidade requisitante. O produto poderá ser entregue em embalagens variando entre 1kg a 5kg, conforme solicitação do setor requisitante.	KG	800
39	GENGIBRE – Raíz de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	KG	30
40	GOIABA – Madura, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem	KG	520



	ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa.		
41	HORTELA – Folhas in natura, verdes escuras, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	KG	20
42	LARANJA PÊRA - Madura, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	KG	770
43	LEITE IN NATURA – Acondicionado em recipiente limpo, livre de sujidades, apresentando características organolépticas de cor, sabor e textura dentro dos parâmetros adequados e características do alimento apropriado para consumo	LITRO	2700
44	LIMÃO TAHITI – In natura, livre de sujidades e aspectos que apresentem contaminação. Odor e textura característicos do alimento apropriado para consumo	KG	240
45	LINGUIÇA DE FRANGO DE 1ª QUALIDADE – Congelada, acondicionada em embalagens próprias. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa. O produto poderá ser entregue em embalagens variando entre 1kg a 2kg, conforme solicitação do setor requisitante.	KG	850
46	LINGUIÇA TIPO CALABRESA DE 1ª QUALIDADE – Congelada, acondicionada em embalagens próprias, à vácuo. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa	KG	900
47	MAÇÃ VERMELHA, NACIONAL - Frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho, De acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	KG	900
48	MAMÃO TIPO HAVAI - 90% de maturação, frutos de tamanho médio, com Aproximadamente 400g, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa	KG	1640
49	MACAXEIRA CONGELADA E DESCASCADA - Tipo branca/amarela, de primeira qualidade, descascada e congelada, raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniformes, frescas, com casca, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderente à superfície externa e isentas de umidade de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	KG	850
50	MANTEIGA DA TERRA – GARrafa C/ 500ML - Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa	UND	510
51	MARACUJÁ - De primeira, tamanho e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido e madura, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	KG	590
52	MELANCIA - Redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, polpa firme e intacta. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	KG	1810



53	MELÃO JAPONES – boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	KG	1800
54	MILHO EM ESPIGA IN NATURA – Apresentando as características naturais, de qualidade, sem sujidades.	KG	670
55	PAMONHA - Alimento à base de milho, livre de sujidades, apresentando cor, odor e textura característicos. Embalados de forma caseira, conforme produzido culturalmente, com a palha do próprio milho e barbante ou elástico culinário para amarrar. O alimento deverá apresentar o prazo de validade de até 3 dias após a entrega. Alimento deverá ser fabricado no máximo 24h antes da entrega. Cada unidade deverá pesar em média 300g.	KG	220
56	PERU TEMPERADO CONGELADO - Peru inteiro, embalado à vácuo, congelado, carne nobre, temperado. Embalagem com peso aproximado de 3,5 kg.	KG	50
57	PEITO DE FRANGO CONGELADO –Peito de frango completo, congelado à vácuo. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa. O produto poderá ser entregue em embalagens variando entre 1kg a 2kg, conforme solicitação do setor requisitante.	KG	1920
58	PEIXE EM POSTA DE 1ª QUALIDADE CONGELADO – Sem cabeça, sem vísceras e sem espinhas (Merluza, Garoupa, Arabaiana, Cioba, Cavala, Dourada, Dentão, Bonito ou Atum). Congelado por processo rápido e conservado a temperatura adequada (-18°C) até o momento de recebimento, não apresentando qualquer sinal de descongelamento. Cada unidade deverá ser embalada em saco plástico com indicação de peso, prazo e validade. O produto poderá ser entregue em embalagens variando entre 1kg a 2kg, conforme solicitação do setor requisitante.	KG	390
59	PEPINO DE 1ª QUALIDADE – De primeira qualidade, tamanho e colorações uniformes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	KG	230
60	PIMENTÃO VERDE – De primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	KG	455
61	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA - Polpa de fruta sabor acerola, selecionada, isenta de contaminação. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente, de acordo com a resolução 12/78. A embalagem deverá conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente, contendo peso líquido de 1kg.	UND	2155
62	POLPA DE FRUTA SABOR CAJÁ – Polpa de fruta sabor cajá, selecionada, isenta de contaminação. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente, de acordo com a resolução 12/78. A embalagem deverá conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente, contendo peso líquido de 1kg.	UND	1975
63	POLPA DE FRUTA SABOR CAJÚ - Polpa de fruta sabor caju, selecionada, isenta de contaminação. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente, de acordo	UND	3.140



	com a resolução 12/78. A embalagem deverá conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente, contendo peso líquido de 1kg.		
64	POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA - Polpa de fruta sabor goiaba, selecionada, isenta de contaminação. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente, de acordo com a resolução 12/78. A embalagem deverá conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente, contendo peso líquido de 1kg.	UND	2.140
65	POLPA DE FRUTA SABOR GRAVIOLA - Polpa de fruta sabor graviola, selecionada, isenta de contaminação. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente, de acordo com a resolução 12/78. A embalagem deverá conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente, contendo peso líquido de 1kg.	UND	500
66	POLPA DE FRUTA SABOR MANGA - Polpa de fruta sabor manga, selecionada, isenta de contaminação. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente, de acordo com a resolução 12/78. A embalagem deverá conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente, contendo peso líquido de 1kg.	UND	2.120
67	POLPA DE FRUTA SABOR MORANGO - Polpa de fruta sabor morango, selecionada, isenta de contaminação. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente, de acordo com a resolução 12/78. A embalagem deverá conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente, contendo peso líquido de 1kg.	UND	1075
68	POLPA DE FRUTA SABOR UVA - Polpa de fruta sabor uva, selecionada, isenta de contaminação. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente, de acordo com a resolução 12/78. A embalagem deverá conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente, contendo peso líquido de 1kg.	UND	2725
69	POLPA DE FRUTA SABOR TANGERINA - Polpa de fruta sabor tangerina, selecionada, isenta de contaminação. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente, de acordo com a resolução 12/78. A embalagem deverá conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente, contendo peso líquido de 1kg.	UND	500
70	POLPA DE FRUTA SABOR TAMARINDO - Polpa de fruta sabor tamarindo, selecionada, isenta de contaminação. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente, de acordo com a resolução 12/78. A embalagem deverá conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente, contendo peso líquido de 1kg.	UND	1000
71	PRESUNTO DE PERU DE 1ª QUALIDADE – 1ª qualidade, fatiado, a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de	KG	470



	identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
72	PRESUNTO FATIADO DE 1ª QUALIDADE - 1ª qualidade, a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante e também estar reservado em temperatura de refrigeração, a 4°C.	KG	580
73	QUEIJO DE MANTEIGA – 1ª qualidade, a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	530
74	QUEIJO DE QUALHO DE 1ª QUALIDADE - a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	500
75	QUEIJO MUSSARELA - 1ª qualidade, a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	675
76	QUEIJO PARMESAO RALADO DE 1ª QUALIDADE - embalagem com 50 g, embalagem original deve ser em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto	PCT	520



	deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
77	REPOLHO ROXO - Tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme. Livres de terra nas folhas externas de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	KG	350
78	REPOLHO VERDE - Tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme. Livres de terra nas folhas externas de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	KG	350
79	REQUEIJÃO CREMOSO DE 1ª QUALIDADE - embalagem com 220 g, alimento refrigerado. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa.	UND	870
80	REQUEIJÃO CREMOSO LIGTH DE 1ª QUALIDADE - embalagem com 220 g, alimento refrigerado. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa.	UND	770
81	SALSICHA DE FRANGO DE 1ª QUALIDADE - Apresentando-se em gomos uniformes e padronizados, embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SI F/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá 1 apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega	KG	950
82	SALSICHA TIPO VIENA - Apresentando-se em gomos uniformes e padronizados, embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SI F/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá 1 apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega	KG	570
83	TOMATE - Tipo maçã, tamanho, médio, segunda, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.Kg	KG	1460
84	UVA ITÁLIA NACIONAL - De primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa	KG	385
85	UVA ROXA - Nacional, de boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas e maduras, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos, sem danificações aparentes / de acordo com a resolução 12/78 da Cnpa.	KG	380
86	OVO DE GALINHA - Classe A, tipo 3, grande. Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais; acondicionados em embalagem apropriada.	Bandeja	1.500



	Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal- RISPOA/MA Resolução nº 05 de 05/7/91 – CIPOA/MA. Bandeja com 30 unidades.		
87	OVO DE CODORNA - Classe A. Produto fresco de ave codorna, tamanho padrão da ave, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais; acondicionados em embalagem apropriada. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal - RISPOA/MA Resolução nº 05 de 05/7/91 – CIPOA/MA. Bandeja com 30 unidades.	Bandeja	400

6 - LEVANTAMENTO DE MERCADO

6.1 Foram analisadas aquisições semelhantes feitas por outros órgãos do Poder Público, por meio de consultas a outros editais, visando identificar novas metodologias, tecnologias e inovações contratuais que melhor atendessem as necessidades exposta neste Estudo Técnico Preliminar.

6.2 Das consultas em outros Editais, foram encontradas as seguintes soluções:

Solução A: Aquisição de refeições prontas;

Solução B: Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, por meio de pregão.

6.3 Da avaliação da solução possível:

I) A “Solução A” não se mostra viável, para atender as várias demandas da prefeitura, sendo diversas escolas espalhadas por todo território urbano e rural, hospital, CAPS, Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos, o que demandaria uma logística de produção e entrega extremamente complexa e desnecessária, ao considerar que todos esses setores já possuem cozinhas equipadas e com profissionais capacitados.

II) A “Solução B” se mostra a única solução viável para a devida efetivação da contratação para suprir demanda específica, considerada oportuna e imprescindível. A melhor opção e a mais vantajosa, adequada e disponível no mercado, sob a égide dos princípios da oportunidade e conveniência da Administração Pública está na efetiva aquisição de gêneros alimentícios. Considerou o fato de que a referida solução possibilita um controle mais efetivo quanto à distribuição dos itens a serem adquiridos, permitindo a aquisição parcelada de acordo com a necessidade da administração em diferentes momentos e quantidades, traduzindo-se no estímulo ao consumo sustentável e consciente, tendo em vista também, que ao se tratar de itens perecíveis não podem ficar armazenados por elevado período de tempo. Por fim, salienta-se que esta solução vem sendo utilizada no último pleito e tem-se encontrado mais eficiente e eficaz no atendimento as necessidades das secretarias municipais até o momento, sendo passível de análise quanto a utilizar outra solução mais vantajosa a Administração Pública no mercado.

7 - ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

7.1 Orçamento sigiloso.

8 - JUSTIFICATIVA PARA ORÇAMENTO SIGILOSO

8.1 Em consonância com o art. 24 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, orçamento estimado da contratação poderá ter caráter sigiloso:

“Art. 24. Desde que justificado, o orçamento estimado da contratação poderá ter caráter sigiloso, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas, e, nesse caso:



I - o sigilo não prevalecerá para os órgãos de controle interno e externo;

8.2 Objetiva-se a consecução de preços compatíveis com os praticados no Mercado à época da licitação, uma vez que os licitantes não terão o valor máximo a ser aceito pela Administração, levando-os a cotarem preços que executam junto ao mercado privado diante da com o sigilo dos preços de referência.

8.3 E esta é a posição de muitos doutrinadores, onde destacamos: Zymler e Dios (2014, p. 117):

“A não divulgação do orçamento tem por objetivo evitar que as propostas/lances gravitem em torno do orçamento fixado pela administração. Essa medida deve se mostrar particularmente eficaz quando houver a ocorrência de lances fechados, pois, sem as balizas dos outros licitantes e do orçamento da administração, o competidor deve, já nessa etapa, oferecer um preço realmente competitivo e dentro do limite de sua capacidade de executar a avença com uma lucratividade adequada. Caso assim não proceda, esse competidor corre o risco de ser desclassificado sem a possibilidade de apresentar outra proposta mais competitiva, de acordo com os critérios que regem a apresentação de lances fechados. Amplia-se assim, a competitividade do certame e propicia-se melhores propostas para administração. Não se ouvida que determinados agentes do mercado participam de licitações e elaboram suas propostas sem analisar sua capacidade de honrá-la. Esses agentes, seja por não disporem de meios para tanto, seja por não estarem dispostos a arcar com as despesas daí decorrentes, simplesmente se baseiam no orçamento efetuado pela administração. Esse procedimento, contudo, é temerário porque as propostas podem não refletir a realidade econômica do licitante, redundando em dificuldades posteriores na execução contratual. Desta feita, a não divulgação do orçamento obriga os licitantes a efetivamente analisarem sua estrutura de custos para daí elaborarem suas propostas. Espera-se, pois, a apresentação de propostas mais realistas economicamente”

(...)

Em relação a eventual violação do princípio da publicidade, explicitado no caput do art. 37 da Constituição Federal, deve-se lembrar o entendimento de que nenhum princípio constitucional é absoluto de forma que se deve buscar harmonizá-los na hipótese de eventual antagonismo entre dois princípios — no caso o da publicidade em contraposição aos da eficiência e da economicidade. Nesse contexto de ponderação de princípios, entende-se estar justificada a ausência temporária da divulgação do orçamento, pois amparada no princípio da busca da melhor proposta pela administração. Logo as principais razões do princípio da publicidade estarão atendidas, pois será garantida a transparência do procedimento licitatório com a divulgação do orçamento ao final do certame”.

8.4 Ainda, o portal Zenite (O orçamento será sigiloso na nova Lei de Licitações? | Blog da Zenite (zenite.blog.br)) assim se posicionou:

“Essa orientação encontra amparo no inciso XI do art. 18 da nova Lei,



o qual prevê que a fase preparatória do processo licitatório deverá compreender, dentre outras informações, “a motivação sobre o momento da divulgação do orçamento da licitação, observado o art. 24 desta Lei”.

Optando por manter em sigilo o valor orçado da contratação, conforme dispõe o inciso I do art. 24 em comento, “o sigilo não prevalecerá para os órgãos de controle interno e externo”.

8.5 No mesmo sentido, o portal Sollicita em O Orçamento sigiloso (sollicita.com.br) :

De fato, a depender do mercado, caso o orçamento estimado da contratação seja publicado, podemos ter o chamado efeito âncora, onde os licitantes elevam seus preços propostos para se aproximar do valor de referência da Administração, ainda que seu produto valha bem menos, tendo uma margem maior para a etapa de lances, reduzindo assim o poder de barganha da Administração.

O que não se pode negar é que, nas relações privadas, não há uma divulgação clara e transparente, de quanto se deseja pagar por um determinado produto, obra ou serviço, e isso acontece porque é público e notório que se, um determinado prestador de serviço, por exemplo, sabe quanto o seu cliente estaria disposto a pagar pelo seu serviço, mesmo que o valor fosse abaixo do esperado, o prestador aumentaria seu valor e cobraria o valor ao qual o cliente estaria disposto a pagar. Que crime há nisso? Nenhum, trata-se de uma relação negocial, onde em determinado momento o lucro pode ser maior, ou não.

8.6 Assim sendo, busca-se através do orçamento sigiloso a majoração da segurança pela Administração na escolha da licitante que apresente proposta dentro da sua realidade para que tenha capacidade de honrar os compromissos assumidos na fase licitatória.

8.7 Desta forma e por todo justificado anteriormente, o orçamento previamente estimado para a contratação será tornado público apenas na fase de negociação junto ao arrematante, tornando público apenas divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas na Planilha Orçamentária – Quantitativo e Unidade.

9 - JUSTIFICATIVA PARA NÃO DIVULGAÇÃO DA IRP

9.1 A Intenção de Registro de Preços (IRP) tem como finalidade permitir à Administração tornar pública suas intenções de realizar Pregão ou Concorrência para Registro de Preços, com a participação de outros órgãos governamentais que tenham interesse em contratar o mesmo objeto, possibilitando auferir melhores preços por meio de economia de escala.

9.2 Quanto à obrigatoriedade de divulgação da IRP, registra-se que o **Decreto Municipal nº 1.418/2024**, abrandou tal exigência, como se observa a partir da leitura do seguinte dispositivo legal:

Art. 9º Para fins de registro de preços, a Prefeitura Municipal de Jucurutu/ RN deverá, na fase preparatória do processo licitatório ou da contratação direta, realizar procedimento público de IRP para possibilitar, pelo prazo mínimo de oito (08) dias úteis, a participação de outros órgãos ou outras entidades da Administração Pública na ata de registro de preços e determinar a estimativa total de quantidades da contratação.

(...)



§ 2º O procedimento previsto no caput poderá ser dispensado quando a Prefeitura Municipal de Jucurutu/ RN (Gabinete do Prefeito, secretarias e fundos municipais) for a única contratante.

9.3 Assim, vislumbra-se que, embora seja regra a divulgação da Intenção de Registro de Preços, em razão da finalidade de tal procedimento, é perfeitamente cabível o seu afastamento, desde que haja justificativa adequada.

9.4 No processo em tela, optou-se pela não divulgação da presente IRP em virtude de inexistirem, no **Município de Jucurutu/ RN**, órgãos públicos com autonomia administrativa para realizar procedimentos licitatórios para contratação e aquisição de bens e serviços a serem executados e fornecidos no seu limite territorial, além da ausência de estrutura administrativa satisfatória para fins de gerenciamento das Atas de Registro de Preços, bem como pela necessidade de realização e conclusão célere deste procedimento licitatório, o que não seria possível caso houvesse a divulgação da IRP.

10 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

10.1 Conforme o elencado nos itens 6.2 e 6.3 deste ETP, a solução possível é uma **aquisição gradativa de gêneros alimentícios não-perecíveis**, que deverá ser realizado por meio de LICITAÇÃO na modalidade **PREGÃO** em sua forma **ELETRÔNICA** com adoção do critério de julgamento por **MENOR PREÇO**, adjudicação **POR ITEM**, modo de disputa **ABERTO**, com **REGISTRO DE PREÇOS**, nos termos dos artigos: 6º, incisos XLI e XLV; 17, § 2; art. 33, inciso I; e art. 34, todos da Lei Federal n.º 14.133/2021.

“Art. 6º Para os fins desta Lei, consideram-se:

(...)

XLI - pregão: modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto;

(...)

XLV - sistema de registro de preços: conjunto de procedimentos para realização, mediante contratação direta ou licitação nas modalidades pregão ou concorrência, de registro formal de preços relativos a prestação de serviços, a obras e a aquisição e locação de bens para contratações futuras;”

“Art. 17. O processo de licitação observará as seguintes fases, em sequência:

(...)

§ 2º As licitações serão realizadas preferencialmente sob a forma eletrônica, admitida a utilização da forma presencial, desde que motivada, devendo a sessão pública ser registrada em ata e gravada em áudio e vídeo.”

“Art. 33. O julgamento das propostas será realizado de acordo com os seguintes critérios:

I - menor preço;”

“Art. 34. O julgamento por menor preço ou maior desconto e, quando couber, por técnica e preço considerará o menor dispêndio para a Administração, atendidos os parâmetros mínimos de qualidade definidos no edital de licitação.”



10.2 A adoção do Sistema de Registro de Preços propicia maior conveniência na operacionalização, permitindo a execução dos serviços durante o prazo que durar a ata, estabelecendo um valor pré-fixado, permitindo o planejamento das atividades, economicidade, eficácia e contribuindo para a otimização dos recursos públicos, uma vez que as compras podem ser realizadas de forma parcelada conforme a real necessidade, evitando o superávit de estoques desnecessários e reduzindo custos de armazenamento e possíveis perdas que possam ocorrer da má gestão dos recursos armazenados.

10.3 Os itens a serem contratados se enquadram na classificação de **bens de qualidade comuns**, conforme previsão do art. 6º, XIII, da Lei nº 14.133/2024 e do art. 2º, II do Decreto Municipal nº 1.411/2024:

Lei nº 14.133/2024

“Art. 6º Para os fins desta Lei, consideram-se:

(...)

XIII - bens e serviços comuns: aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado;”

Decreto Municipal nº 1.411/2024

“Art. 2º - Para fins do disposto neste Decreto, considera-se:

(...)

II - bem de qualidade comum - bem de consumo com baixa ou moderada elasticidade-renda da demanda”;

11 - JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

11.1 O objeto pode ser facilmente parcelado, podendo ser adjudicado a uma ou a várias empresas, por item, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse, sendo o melhor meio de aproveitar os recursos disponíveis no mercado, ampliar a competitividade e gerar economia para a administração pública, não representando perda de economia de escala e proporcionando a melhor operacionalização.

11.2 O parcelamento do fornecimento proposto nesse Estudo Técnico Preliminar se justifica tendo em vista que permitirá melhor planejamento financeiro, possibilitando obter maior flexibilidade e mais eficiência para a Administração Pública. Ao realizar a referida aquisição de forma parcelada, podemos equilibrar os gastos ao longo do tempo, evitando impactos significativos no orçamento e garantindo a disponibilidade de recursos, contribuindo para um uso mais eficaz dos recursos disponíveis, sem comprometer a qualidade dos produtos adquiridos. Permitindo também maior flexibilidade a Administração ao propiciar uma contratação mais adaptável as variações de demandas sem comprometer a competitividade entre os fornecedores.

12 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

12.1 A partir da realização do Pregão Eletrônico visando a **aquisição gradativa de gêneros alimentícios perecíveis**, pretende-se suprir a demanda de abastecimento contínuo e adequado dos alimentos necessários ao funcionamento dos diversos setores das secretarias municipais, que precisam desses insumos, assegurando a sua continuidade. Proporcionando uma alimentação completa, e balanceada, aos usuários, através do fornecimento de alimentos de qualidade. Permitindo também que os insumos sejam adquiridos conforme for necessário, constituindo estoques periódicos e possibilitando o abastecimento continuado dos mesmos.



12.2 Almeja-se, igualmente, assegurar o princípio de isonomia entre os licitantes, bem como a justa competição, incentivando a competitividade, evitando-se assim contratações com sobrepreço ou com preços manifestadamente inexequíveis e atuando para coibir o superfaturamento na execução dos contratos.

12.3 Dessa forma, visualizamos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis; bem como em termos de efetividade e de desenvolvimento nacional sustentável.

13 - PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

13.1 O objeto da presente licitação pretendida não haverá a necessidade de providências prévias a serem adotadas no âmbito da Administração do município de Jucurutu de acordo com os aspectos apresentados.

14 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

14.1 Para esta solução não há contratações que guardam relação/afinidade/dependência com o objeto da contratação pretendida, sejam elas já realizadas ou contratações futuras.

15 - IMPACTOS AMBIENTAIS

15.1 Visando o desenvolvimento e resguardo do meio ambiente e buscando evitar a degradação do mesmo, tendo em vista, inovações e alternativas mais eficientes, os alimentos a serem fornecidos deverão considerar a composição, características ou componentes sustentáveis devendo ser de baixo impacto ambiental, em especial quanto à utilização de materiais menos agressivos ao meio ambiente. Para os resíduos orgânicos provenientes de restos de alimentação, é recomendado o reaproveitamento dos mesmos, seja com vistas a utilização em adubagem ou para a alimentação animal, quando não for possível, então deverão ser descartados corretamente. Os resíduos resultantes principalmente das embalagens dos itens, devem ser destinadas para a coleta seletiva, sendo descartados adequadamente em consonância com as legislações vigentes.

16 - VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

16.1 Diante de toda a análise desenvolvida neste Estudo Técnico Preliminar, devido à necessidade do objeto pretendido e justificativas da unidade demandante, não se vislumbra elementos contrários à solução proposta, logo a presente contratação se configura tecnicamente VIÁVEL, e necessária.

O presente Estudo Técnico Preliminar foi elaborado pelo servidor municipal Clenilson Bezerra da Silva.