

## **APÊNDICE 1 DO ANEXO I DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 003/2024**

### **ESTUDO 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 abaixo especificada.

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 – OBJETO**

1.1 Aquisição gradativa de gêneros alimentícios e laticínios.

#### **2 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL**

2.2 A contratação está prevista conforme PCA para 2024.

#### **3 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE**

3.1 A aquisição gradativa de gêneros alimentícios e laticínios visa atender a demanda da administração municipal para suprir e fornecer alimentos aos adolescentes que frequentam os programas sociais, pacientes e plantonistas da unidade mista de saúde Maria Aparecida Dantas, além de atender as demais secretarias da administração no tocante a alimentação, subsidiando diversos setores na administração municipal, como a sede da Prefeitura Municipal e das secretarias, que estão instaladas em outros endereços, e também das Unidades Básicas de Saúde, tanto na zona urbana quanto na zona rural.

3.2 Os itens aqui elencados foram selecionados pelas secretarias municipais uma vez que, para o contínuo andamento das atividades nos projetos de sociais e funcionamento da unidade mista, e nos setores vinculados àquelas, tais objetos comuns precisam estar disponíveis, conforme o aumento da demanda nesses setores.

3.3 As secretarias que necessitam dos itens a serem licitados são: Secretaria Municipal da Juventude, do Esporte e do Lazer, Secretaria Municipal de Saúde, Secretaria Municipal de Trabalho, Habitação e Assistência Social, Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Pesca e Recursos Hídricos, Secretaria Municipal de Obras Públicas, Infraestrutura e Trânsito e na sede administrativa a Secretaria Municipal de Administração e Gestão de Pessoas. Todas essas secretarias, exceto as que funcionam na sede administrativa, necessitam de insumos básicos para a realização das atividades diárias, sendo as principais solicitantes a Secretaria Municipal de Trabalho, Habitação e Assistência Social e Secretaria Municipal de Saúde, uma pelos projetos sociais, e a outra por se tratar da administração da unidade básica de saúde do município.

3.4 Dessa forma, considerando a duração dos processos licitatórios e o fim do saldo do processo anterior, faz-se necessária a instrução do presente feito, de modo a garantir a continuidade do fornecimento dos produtos citados, não havendo prejuízo no atendimento aos cidadãos nos locais no qual são utilizados os produtos.

#### **4 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

4.1 A empresa fornecedora deverá cumprir com as solicitações da secretaria acerca das entregas

dos itens licitados, seguindo especificações importantes:

- 4.1.1 Todos os produtos adquiridos devem ser inspecionados no recebimento;
- 4.1.2 Todos os produtos devem estar dentro do prazo de validade, com janela de vencimento de, no mínimo, três meses para não perecíveis e de três dias para produtos de consumo imediato;
- 4.1.3 Entrega de itens conforme descrição expressa na licitação, não sendo aceitos produtos danificados ou diferentes;
- 4.1.4 Os produtos fornecidos devem ser entregues de acordo com a normas sanitárias descritas no contrato;
- 4.2 Entrega nos horários e locais discriminados na Requisição de Compra/Empenho.
- 4.3 Aguardar conferência da entrega pelo responsável do contrato;
- 4.4 Em sujeição às normas técnicas, os produtos devem atender aos requisitos mínimos de utilidade, resistência e segurança e atender às normas técnicas aplicáveis ao objeto e divulgadas por órgãos oficiais competentes.
- 4.5 Produção de Nota Fiscal em consonância com o empenho e entrega;
- 4.6 Os produtos que não estiverem em conformidade com os requisitos devem ser notificados e registrados, cabendo ao responsável técnico avaliar a viabilidade de troca ou devolução plena do produto. Cabe ainda ressaltar o interesse em efetuar a coleta de amostra dentro do processo licitatório, sendo descrito em edital seu processo.

## 5 – AREA REQUISITANTE

AREA REQUISITANTE	Secretaria Municipal de Administração e Gestão de Pessoas
RESPONSÁVEL	<b>Filipe Campos Tolentino</b>

## 6 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

6.1 Os itens foram obtidos através do processo anterior, e foram adicionados novos produtos conforme necessidades surgidas pelos órgãos municipais, as quantidades foram obtidas através das necessidades surgidas, por isso, umas estão acrescidas e outras estão diminuídas em relação a contratação anterior. Os itens e suas quantidades a serem obtidos estão descritos abaixo.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT
01	Achocolatado em pó, embalagem de 400 g.	UND	120
02	Achocolatado líquido acondicionado em embalagem de 200 ml.	UND	3.000
03	Açúcar tipo cristal, cor, cheiro, próprios e sabor doce, 99,8% p/p, isento de larvas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, plástico atóxico (prazo de validade não inferior a seis meses da data de fabricação) embalagem de 1 kg.	UND	1.000
04	Açúcar de demerara, cor, cheiro, próprios e sabor doce, 99,8% p/p, isento de larvas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, plástico atóxico (prazo de validade não inferior a seis meses da data de fabricação) embalagem de 1 kg.	UND	250
05	Açúcar refinado: deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Emb. 1 kg.	UND	1.000
06	Adoçante dietético líquido: específico para dietas isentas de açúcares (frutose, sorbitol e manitol). Ingredientes	UND	30

	permitted: aspartame, sucralose, stevia. Individual packaging of 200 ml containing externally the identification and origin, nutritional information, lot number, quantity of the product, registration number in the competent ministry. Minimum validity of 06 months from delivery.		
07	Amido de milho: produto amiláceo extraído do milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas sem parasitas. Não deverá apresentar resíduo ou impurezas, bolor ou cheiro não característico em pacotes de 500 g. Embalagem deverá conter externamente identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá conter também data de fabricação recente. Validade mínima de 06 meses da entrega.	UND	50
08	Apresentado de carne suína, pré-cozido fatiado.	KG	80
09	Arroz branco: sem glúten, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros, com no máximo de 14% de umidade e com valor nutricional na porção de 50 g contendo no mínimo de 37 g de carboidrato, 4 g de proteínas e 0 de gorduras totais. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros, longos e finos, soltos após cozimento, tipo 1. Embalagem de 1 kg, com registro no ministério da agricultura - sif. Validade mínima de 06 meses da entrega.	UND	400
10	Arroz parboilizado: tipo 1, longo, fino, constituídos de grãos inteiros isentos de sujidades, materiais estranho e mofos. Safra corrente e procedência nacional, embalagem plástica atóxica limpa não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalagem de 01kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação recente. Validade mínima de 6 meses da entrega.	UND	1.500
11	Arroz vermelho: tipo 1, constituídos de grãos inteiros isentos de sujidades, materiais estranho e mofos. Safra corrente e procedência nacional, embalagem plástica atóxica limpa não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalagem de 01kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação recente. Validade mínima de 6 meses da entrega.	UND	350

12	Aveia em flocos fino: isentos de sujidades, materiais estranho e mofos. Safra corrente e procedência nacional, embalagem atóxica limpa não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalagem de 200g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação recente. Validade mínima de 2 meses da entrega.	UND	250
13	Azeite de oliva extra-virgem com acidez máxima de 0,5% (em ácido oleíco) - para temperar alimentos; embalagem com 500 ml. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	UND	150
14	Azeitona embalagem com 200 g	UND	150
15	Batalha palha embalagem com 500 g	UND	200
16	Biscoito doce tipo rosquinha, embalagem 350 g, sabor leite, coco ou chocolate.	UND	800
17	Biscoito doce tipo maisena, embalagem 400 g. tendo dupla embalagem e em embalagem secundária e caixa de papelão. Validade mínima de 6 meses da entrega.	PCT	250
18	Biscoito tipo maria. Peso líquido de 400g, tendo dupla embalagem e em embalagem secundária e caixa de papelão. Validade mínima de 6 meses da entrega.	PCT	800
19	Biscoito palito de padaria, embalagem 300 g.	PCT	300
20	Biscoito salgado tipo cream cracker integral: produto não quebradiço, proveniente de farinhas e ingredientes integrais, isentos de açúcares simples. Peso líquido 400g, tendo dupla embalagem e embalagem secundária de papelão. Validade mínima de 6 meses da entrega.	PCT	80
21	Biscoito salgado tipo cream cracker. Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vit. B9), açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal refinado, extrato de malte, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de sódio, amido de milho. Valor nutricional na porção de 100g: mínimo 70g de carboidrato, 10g de proteína e 12,5g gorduras totais. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço - embalagem primaria em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400 a 500g com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão. - emb. 400 g.	PCT	1.500
22	Biscoito caseiro (bolacha): produto não quebradiço, proveniente de farinhas e ingredientes integrais, isentos de	PCT	700

	açúcares simples. Peso líquido 400g a 500g, tendo embalagem em saco transparente com todos os ingredientes descritos na embalagem. Validade mínima de 2 meses da entrega.		
23	Biscoito tipo leite (broa): ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) melhorador de farinha (metabissulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). Peso líquido de 400g, embalagem em plástico transparente, com data de fabricação e validade vigente.	UND	250
24	Bolo de leite, tendo embalagem em saco transparente com todos os ingredientes descritos na embalagem. Validade mínima de 1 semana da entrega.	UND	150
25	Bolo de milho, tendo embalagem em saco transparente com todos os ingredientes descritos na embalagem. Validade mínima de 1 semana da entrega.	UND	150
26	Bolo de ovos, tendo embalagem em saco transparente com todos os ingredientes descritos na embalagem. Validade mínima de 1 semana da entrega.	UND	900
27	Café em pó, embalagem a vácuo com 500 g.	PCT	3.000
28	Caldo de frango, embalagem com aproximadamente 21 g.	UND	200
29	Caldo de carne, embalagem com aproximadamente 21 g.	UND	300
30	Carne bovina moída congelada de 1ª qualidade, com cor, cheiro e sabor próprios, consistência firme e compacta, com no máximo 10g de gordura por 100g do produto, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionada em embalagens próprias de 01kg, inspecionada pelo sif. (prazo de validade não inferior a 06 meses da data de fabricação).	KG	600
31	Carne bovina fresca de 2ª sem osso, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, consistência firme e compacta, com no máximo 10g de gordura por 100g do produto, inspecionado pelo sif. Acondicionada em embalagens próprias de 01kg. (prazo de validade não inferior a 06 meses da data da entrega).	KG	500
32	Carne bovina de primeira: sem osso. Características: congelada, cor vermelho-vivo e com odor agradável, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa, deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes, tendo inspeção. Deve estar acondicionada em embalagem a vácuo (embalagem de 1kg de forma que não grude nos demais, após congelados), devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter	KG	700

	certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias. Transportada em temperatura inferior a -12°C (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela rdc 216. Devendo ser entregue semanalmente, nas unidades escolares.		
33	Carne de charque, embalada a vácuo, com 500 g.	UND	300
34	Coxa e sobrecoxa congeladas produto de qualidade, embalagem integra que contenha data da embalagem e peso, livre de sujidades e materiais estranhos, inspecionado pelo sif. (prazo de validade não inferior a 06 meses da data de fabricação.	KG	800
35	Peito de frango congelado, pacote com 2 und ou 1kg. produto de qualidade, embalagem integra que contenha data da embalagem e peso kg, livre de sujidades e materiais estranhos, inspecionado pelo sif. (prazo de validade não inferior a 06 meses da data de fabricação).	KG	1.100
36	Chá, sabores diversos, pacotes de 10 g	UND	800
37	Chocolate, unidades de 20 g, embalagem de 1 kg	UND	200
38	Condimento colorífico em pó de primeira: características: obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moído, de primeira, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Registro no ms. Embalagens: embalagem plástica atóxica, resistente, de 500g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Com data de validade de no mínimo 6 meses da data de entrega. Legislação: resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.	UND	250
39	Costela bovina, tipo costela, cortada em pedaços, sem osso, cor próprias em manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas, máximo de 10% de gordura, registro sif, sie ou sim.	KG	400
40	Creme de leite: acondicionado em embalagem atóxica com 200g, com identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Validade mínima de 3 meses da entrega.	UND	1.500
41	Doce de banana, embalados separadamente. Embalagem de 400 g	UND	200
42	Doce de goiaba, embalados separadamente. Embalagem de 400 g.	UND	400
43	Ervilha em conserva, embalagem com 300 g.	UND	100

44	Extrato de tomate: obtido do processo tecnológico adequado, aspecto, cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, bem como de umidade, fermentações ou ranço, em embalagem própria de 200g. (prazo de validade não inferior a 06 meses da data de fabricação).	UND	400
45	Farinha de mandioca amarela: tipo 1, grupo seca, subgrupo extrafina, com coloração branca, isenta de sujidades, acondicionadas em embalagem plástica atóxica de 1kg, com registro no ministério da agricultura - sif. Validade mínima de 6 meses da entrega.	UND	100
46	Farinha de mandioca: tipo 1, grupo seca, subgrupo extrafina, com coloração branca, isenta de sujidades, acondicionadas em embalagem plástica atóxica de 1kg, com registro no ministério da agricultura - sif. Validade mínima de 6 meses da entrega.	UND	800
47	Flocos de milho pré cozido: deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidas ou rançosas, com umidade máxima de 14%p/p, com acidez máxima de 2%p/p, com no mínimo de 6%p/p de proteína - embalagem de 500g registro no ministério da agricultura - sif.	UND	2.000
48	Farinha de rosca, pacote com nó, mínimo 500 g.	UND	100
49	Farinha de trigo com fermento: especial, tipo 1, enriquecida com ácido fólico e ferro, coloração branca, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionadas em embalagem original do fabricante de 1kg, com registro no ministério da agricultura - sif. Validade mínima de 70 dias da entrega.	PCT	100
50	Farinha de trigo sem fermento: especial, tipo 1, enriquecida com ácido fólico e ferro, coloração branca, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionadas em embalagem original do fabricante de 1kg, com registro no ministério da agricultura - sif. Validade mínima de 70 dias da entrega.	PCT	100
51	Feijão: classe carioca de primeira qualidade, em sacos plásticos, transparentes, isento de sujidades, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UND	800
52	Feijão: macassar, em sacos plásticos, transparentes, isento de sujidades, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UND	200

53	Feijão: classe preto, em sacos plásticos, transparentes, isento de sujidades, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1 kg	UND	200
54	Feijão verde, em sacos plásticos, transparentes, isento de sujidades, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. Embalagem de 400 g.	UND	800
55	Fermento químico em pó, pacote com no mínimo 100g.	UND	60
56	File de peixe, de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiados em bifês de 100g em média, congelados a ( -12°C), isentas de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. Em pacote de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega, registro no sif, sise ou sim.	KG	300
57	Goma fresca, derivado de mandioca, isento de parasitas e sujidades, branco, acondicionado em embalagem plástica (polietileno) de 1kg, com registro no ministério da agricultura - sif. Validade mínima de 6 meses da entrega.	UND	400
58	Granola tradicional, pacote com 500 g.	PCT	100
59	Ketchup tradicional, embalagem com 300 g.	UND	250
60	Leite condensado tradicional, embalagem com 395 g.	UND	150
61	Leite em pó de soja sem lactose com 400 g.	UND	10
62	Leite em pó desnatado: obtido do processo tecnológico adequado, aspecto, cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, bem como de umidade, fermentações ou ranço, em embalagem própria de 200g. (prazo de validade não inferior a 06 meses da data de fabricação).	UND	60
63	Leite em pó integral; Obtido do processo tecnológico adequado, aspecto, cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, bem como de umidade, fermentações ou ranço, em embalagem própria de 200g. (prazo de validade não inferior a 06 meses da data de fabricação).	UND	400
64	Linguiça bovina: resfriada em embalagem plástica à vácuo, padronizada de até 5 kg.	KG	100
65	Linguiça calabresa: resfriada em embalagem plástica à vácuo, padronizada de até 5 kg.	KG	100

66	Macarrão de sêmola tipo espaguete: deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas/ larvas. Embalagem contendo material puro, sem mistura com outros tipos de macarrão, de material plástico (polietileno) atóxico, de 500g e registro no ministério da agricultura - sif. Validade mínima de 6 meses da entrega.	UND	1.500
67	Macarrão de sêmola tipo parafuso: deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas/ larvas. Embalagem contendo material puro, sem mistura com outros tipos de macarrão, de material plástico (polietileno) atóxico, de 500g e registro no ministério da agricultura - sif. Validade mínima de 6 meses da entrega.	UND	200
68	Maionese, embalagem de 500 g.	UND	100
69	Margarina vegetal, composta com no mínimo 80% de gordura e leite, 0% de gordura trans, podendo conter vitaminas e outras substancias permitidas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, inspecionados pelo sif, acondicionada em embalagem lacrada, embalada em potes com 500g. (prazo de validade não inferior a 06 meses da data de fabricação).	UND	400
70	Milho para munguzá (canjica) de 1ª qualidade, novo, constituídos de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies, acondicionado em saco plástico transparente atóxico de 500g. (Prazo de validade não inferior a 6 meses da data de fabricação)	UND	100
71	Milho para pipoca, embalagem de 500 g.	UND	800
72	Milho verde, em conserva, embalagem com peso drenado de 200 g.	UND	500
73	Molho de tomate, embalagem com 340 g.	UND	400
74	Molho inglês, embalagem de 150 g.	UND	30
75	Óleo de soja, embalagem de 900 ml	UND	250
76	Ovo de galinha, tamanho grande, bandeja com 30 ovos.	UND	270
77	Pão de forma integral, pacote de 500 g, com no mínimo 10 fatias, acondicionados embalagens transparentes, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido, validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do ato da entrega.	PCT	100
78	Pão de forma, pacote de 500 g, com no mínimo 10 fatias, acondicionados embalagens transparentes, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido, validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do ato da entrega.	PCT	500
79	Pão para hot dog, de boa qualidade, com características organolépticas apropriadas 50 g.	KG	300
80	Pão francês, de boa qualidade, com características organolépticas apropriadas 50 g.	KG	100
81	Peixe inteiro tipo tilápia, congelado ou in natura	KG	1.000

82	Proteína texturizada de soja media embalagem de 500g. (prazo de validade não inferior a 06 meses da data de fabricação).	UND	50
83	Proteína texturizada de soja (vermelha) media embalagem de 500g. (prazo de validade não inferior a 06 meses da data de fabricação).	UND	50
84	Rapadura: glicídios totais dever ser de no mínimo 80% e o máximo de 6% para o teor de cinzas. Sem sujidades, com características organolépticas próprias.	PCT	700
85	Refrigerante sabor cola, embalagem de 2l com 17 mg de sódio por 200 ml.	UND	500
86	Refrigerante sabor guaraná, embalagem de 2l com 17 mg de sódio por 200 ml.	UND	300
87	Refrigerante sabor laranja, embalagem de 2l com 17 mg de sódio por 200 ml.	UND	300
88	Requeijão cremoso, embalagem de 250 g.	UND	200
89	Sal refinado, iodado, extraído de fontes naturais, ausência de sujidades e impurezas orgânicas, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, umidade máxima de 0,2%, acondicionado em saco de polietileno com 01kg. (prazo de validade não inferior a 6 meses da data de fabricação).	UND	700
90	Salsicha comum, tipo hot dog	KG	75
91	Sardinha lata de 125 g	UND	300
92	Suco acondicionado em embalagem de 200 ml nos sabores uva, morango ou laranja	UND	3.000
93	Tempero completo, embalagem de 500 ml	UND	100
94	Vinagre de álcool, produto natural, fermentado, acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais, acondicionados em frasco plástico com 750 ml. (prazo de validade não inferior a 08 meses da data de fabricação).	UND	100
95	Fígado bovino de 1ª qualidade, resfriado, com cor amarelado sabor próprios, isento de sujidades, inspecionados pelo sif. (prazo de validade não inferior a 6 meses da data de fabricação).	KG	75
96	Moela de 1ª qualidade, resfriado, com cor amarelado sabor próprios, isento de sujidades, inspecionados pelo sif. (prazo de validade não inferior a 6 meses da data de fabricação).	KG	75
97	Leite pasteurizado integral UHT homogeneizado e embalado em 1(um) litro, embalagem plástica, impermeável ao ar, luz e microrganismos, embalado a vácuo. O produto deve apresentar data de validade de no máximo 1 semana. O produto deve ser fabricado com matérias-primas de boa qualidade isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. O leite utilizado deve apresentar-se normal e fresco. Dentro da validade.	LITRO	2.200

98	Queijo tipo muçarela fatiado produto de primeira qualidade. Deve apresentar consistência semi-suave ou suave, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação, textura: fibrosa, elástica e fechada, cor: branco a amarelado, uniforme, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação, odor: láctico, pouco perceptível. Umidade máxima de 60%. Matéria gorda de no máximo 35% em extrato seco. Embalagem a vácuo, interfolhado, 1kg.	KG	250
99	Queijo de manteiga, embalado a vácuo, rótulo com: identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	KG	450
100	Queijo tipo coalho: produto de primeira qualidade. Deve apresentar consistência semi-suave ou suave, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação, textura: fibrosa, elástica e fechada, cor: branco a amarelado, uniforme, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação, odor: láctico, pouco perceptível. Umidade máxima de 60%. Matéria gorda de no máximo 35% em extrato seco. Embalagem a vácuo, 1kg.	KG	400
101	Manteiga de garrafa, pouco sal, embalagem de 500 ml, transparente, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, fabricação e peso líquido, registro no ministério da agricultura e/ou saúde.	UND	350
102	Nata de leite bovino	KG	40
103	Bebida láctea: sabor morango, ameixa ou salada de frutas, embalagem atóxica de 1l, íntegra, sem vazamento, que contenha data de fabricação e validade, registro no ministério da agricultura, produto com no mínimo 10 dias de validade.	UND	1.200

## 7 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

7.1 Foram analisadas opções dinâmicas que pudessem melhor contratar o objeto a ser licitado, com o objetivo de identificar novas metodologias, tecnologias e inovações contratuais que melhor atendessem a necessidade exposta neste Estudo Técnico Preliminar.

**7.2.1 Solução A:** Fornecimento de refeições prontas, tipo quentinha, para atender as demandas dos órgãos municipais. Porém com o custo do transporte, e tendo em vista que as instituições que serão contempladas possuem aparato de cozinha e funcionários treinados e uma nutricionista para elaboração do cardápio, portanto essa solução não se torna atrativa.

**7.2.2 Solução B:** Aquisição de Gêneros Alimentícios para a produção da alimentação dos programas sociais, pacientes e plantonistas da unidade mista de saúde, além de atender as demais secretarias da administração. Tendo em vista que nessas instituições possuem o aparato físico e humano para o preparo.

7.2 A **Solução B**, mostra-se a mais vantajosa para a administração pois, garante-se a continuidade do fornecimento, e garantindo a alimentação dos locais supracitados. Não sendo necessário, nenhuma adaptação física para a aquisição do objeto, pois o Centro de Convivência e Fortalecimento de Vínculos, a Unidade Mista, e as sedes das secretarias possuem cozinha

equipada e apropriada para a produção de alimentação.

## **8 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

8.1 A solução encontrada consiste na contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios destinados a elaboração das refeições para os beneficiários dos programas sociais, pacientes e plantonistas da unidade mista de saúde, além de atender as demais secretarias da administração no tocante a alimentação, subsidiando diversos setores. Dessa forma, pode se assegurar uma alimentação balanceada, respeitando a cultura local e o meio ambiente, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento. O presente estudo evidencia a necessidade de aquisição de produtos de gêneros alimentícios para a produção da alimentação, se tornando necessário de acordo com as normas vigentes.

## **9 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO**

9.1 O orçamento é sigiloso

### **JUSTIFICATIVA PARA ORÇAMENTO SIGILOSO**

9.3 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;*

9.4 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.

9.5. 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”.*

9.6. Ainda, o portal Zenite ([O orçamento será sigiloso na nova Lei de Licitações? | Blog da Zênite \(zenite.blog.br\)](http://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”.

9.7. No mesmo sentido, o portal Sollicita em [O Orçamento sigiloso \(sollicita.com.br\)](http://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.*

9.8. 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.

9.9. 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.

**9.10. A duração inicial do contrato é de 12 (doze) meses, admitindo-se a prorrogação nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/2021, por ser fornecimento contínuo de bens comuns para suprir a necessidade diuturna das Secretarias Municipais, diante da sucessiva contratação.**

## **10 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO**

10.1 O objeto pode ser facilmente parcelado, podendo ser adjudicado a uma ou a várias empresas, por item, para aproveitamento do mercado, ampliação da competitividade e gerar economia para a administração pública, garantindo assim uma flexibilidade financeira.

10.2 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 para outras demandas prioritárias.

## **11 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS**

11.1 Com a aquisição dos gêneros alimentícios constantes nesse processo busca-se garantir a oferta de uma alimentação de qualidade aos beneficiários dos programas sociais, plantonistas e pacientes, e demais servidores das secretarias do município de São José do Seridó/RN.

11.2 A contratação viabiliza economicidade no dinheiro público, pois as aquisições serão feitas mediante a necessidade. Isso permite que recursos financeiros sejam direcionados para outras necessidades prioritárias, como investimentos em infraestrutura, treinamentos ou expansão das atividades. A flexibilidade proporcionada pelo parcelamento contribui para um uso mais eficiente dos recursos disponíveis, sem comprometer a qualidade e a segurança dos veículos.

## **12 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO**

12.1 A CONTRATADA deverá obedecer integralmente às disposições do Código da vigilância sanitária, e das resoluções da ANVISA e demais normas de órgãos vigentes, e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues.

12.2 A CONTRATADA deve cumprir todas as obrigações pontuadas no edital, seus anexos e sua proposta. Efetuar a entrega dos itens em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência. Devendo acompanhar a respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, procedência e prazo de garantia ou validade.

12.3 A CONTRATADA deverá executar, fielmente, as entregas de acordo com as requisições expedidas, não se admitindo modificações sem prévia consulta e concordância da CONTRATANTE; O recebimento provisório ou definitivo do objeto pela área responsável não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do

contrato ou por vícios do produto.

12.4 A CONTRATADA se obriga a entrega dos produtos de acordo com os prazos e critérios estipulados, em dias, local e quantidade determinados, de acordo com suas necessidades, devendo fornecer diretamente o produto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza. Nenhum dos produtos contratados poderá ser substituído por outros diversos, salvo por produtos de qualidade comprovadamente superiores e mediante justificativa por escrito, devidamente fundamentada e aceita pela Secretaria Municipal solicitante.

12.5 Durante a entrega dos produtos, a CONTRATADA é obrigada a prestar informações do andamento do mesmo, e, caso ocorra imprevistos deverá notificar de imediato a Administração sobre o fato, assim como as devidas medidas que serão tomadas visando à normalização da entrega dos produtos.

12.6 A CONTRATADA se responsabilizará pela entrega, incluindo o transporte por veículos, ainda, em caso de impedimento do entendimento, deverá encaminhar, preferencialmente por e-mail ao setor de Compras da Prefeitura Municipal de São José do Seridó/RN, justificativa, se for o caso, por escrito, das razões que impossibilitaram o não cumprimento desta obrigação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas; Após o recebimento, A CONTRATANTE terá o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para manifestação acerca do aceite final dos produtos; Em caso de recusa do produtos, A CONTRATADA deverá efetivar sua substituição no prazo de até 24 horas, contados a partir da comunicação da recusa, ficando todos os custos decorrentes da substituição a sua responsabilidade.

12.7 A CONTRATADA deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados relacionados com as características dos produtos fornecidos.

12.8 A CONTRATADA é obrigada a pagar todos os tributos, contribuições fiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre-os objetos adquiridos, fornecer Nota Fiscal correspondente aos produtos comercializados, assim como se responsabilizar pelas despesas operacionais e administrativas, transporte até o local da entrega que será realizada em cada instituição de ensino.

**12.9 A licitação/contrato deverá ter duração de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada por até dez (10) anos por se tratar de fornecimento de produtos de necessidade contínua, conforme o art. 107 da Lei nº 14.133/2021.**

12.10 A aquisição tem como objetivo suprir a necessidade da elaboração da alimentação dos alunos dos programas sociais, pacientes e plantonistas da unidade mista de saúde, além de atender as demais secretarias da administração no tocante a alimentação, subsidiando diversos setores.

### **13 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES**

13.1 Esta contratação não possui contratações correlatas.

### **14 – IMPACTOS AMBIENTAIS**

14.1 Os principais impactos ambientais dos itens alimentícios a serem adquiridos, podem estar associados tanto ao processo produtivo, como à geração de resíduos, ao próprio uso dos itens ou mesmo à geração de resíduos de embalagens pós uso.

14.2 Serão adotadas as medidas cabíveis no que se refere ao descarte e ao manuseio dos gêneros alimentícios adquiridos nesse processo, assim como separação e descarte adequado das embalagens dos produtos. Além disso, a adoção de medidas para evitar o desperdício de água, de energia, gás e demais produtos e recursos durante todo processo de elaboração da merenda escolar.

14.3 Será observada ainda a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária e demais instrumentos normativos aplicáveis.

## **15 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO**

15.1 Diante de toda a análise desenvolvida no presente instrumento, a contratação mostra ser VIÁVEL, não sendo possível observar obstáculos ao prosseguimento da presente contratação. Tendo em vista a necessidade da aquisição dos itens de gêneros alimentícios a elaboração das refeições para os beneficiários dos programas sociais, pacientes e plantonistas da unidade mista de saúde, e das demais secretarias.

**O presente Estudo Técnico Preliminar foi elaborado pela Servidora Anna Regina de Oliveira Margarida - Chefe de Setor.**