ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

000013

1. OBJETIVO

O objeto da presente licitação é destinado a **AQUISIÇÃO E OS FORNECIMENTOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, HORTIFRUTIGRANJEIROS E LANCHES A PRONTO ENTREGA, VISANDO ATENDER A SECRETARIA MUNICIPAL DE POLÍTICAS PENAIS E INTEGRAÇÃO SOCIAL - SPPIS, PERTENCENTE AO MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DO DESCOBERTO/GO,** para o exercício 2026.

2. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO E RESULTADOS PRETENDIDOS

Fundamentação: Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público. (inciso I do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/2021.

CONSIDERANDO a Necessidade Identificada no DFD, e a inovação da NLLC, em atendimento ao Art. 6°, inciso XLI, da Lei Federal n° 14.133/21, a instauração do presente processo se faz necessário, objetivando realizar contratação de empresa do ramo pertinente para aquisição e os fornecimentos de gêneros alimentícios, hortifrutigranjeiros e lanches a pronto entrega, visando atender a Secretaria Municipal de Políticas Penais e Integração Social - SPPIS, com entrega parcelada, durante 12 (doze) meses. As aquisições e os fornecimentos são fundamentais para atender à demanda da Secretaria Municipal de Políticas Penais e Integração Social (SPPIS), em conformidade com o Termo de Cooperação n° 003/2025/PM. O objetivo é assegurar melhores condições aos detentos e reeducandos, respeitando o regime de cumprimento de suas penas e incentivando a redução da pena, a reintegração social e a realização de serviços comunitários.

Justifica-se a aquisições e fornecimentos listados conforme o termo de referência, visa atender a demanda de acordo com a necessidade do órgão envolvido. Pois trata-se de uma contratação que faz parte do calendário anual de compras corriqueiras.

Neste contexto, o presente documento apresenta estudo preliminar que objetiva assegurar a viabilidade técnica e econômica em face da necessidade desta Administração para assegurar a continuidade de fornecimento, com o embasamento de acordo com o Termo de Referência ao qual foi elaborado.

Diante do que ora foi exposto, solicitamos a abertura do devido Processo Licitatório, na modalidade **PREGÃO** para **REGISTRO DE PREÇOS,** na forma **ELETRÔNICA,** do tipo **MENOR PREÇOS**, com julgamento **POR ITEM**, modo de disputa, **ABERTO**, com fornecimento de modo **PARCELADO;**

A contratação em apreço justifica-se ainda, em razão de não haver nenhum contrato ou da Ata de Registro de Preços, com vigência ativa para atender as aquisições e os fornecimentos, dos referidos produtos para continuidade das atividades desenvolvidas por esta municipalidade.

3.DEMOSTRAÇÃO DA PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL

Fundamentação: Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração; (inciso II do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21);

O objeto da contratação não está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, intitulado como materiais de consumo.

4. INDICAÇÃO DO ALINHAMENTO DA CONTRATAÇÃO COM OS PLANEJAMENTOS

O presente Estudo Técnico Preliminar possui fulcro na Lei Orçamentária Anual, que prevê despesas de aquisições de bens de consumo.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Fundamentação: Descrição dos requisitos necessários e suficientes à escolha da solução. (inciso III do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/2021.

A licitante vencedora deverá proporcionar entrega de acordo com as necessidades da Secretaria Municipal de Políticas Penais e Integração Social (SPPIS), obedecendo as condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas neste instrumento e também no Termo de Referência.

- O contratado deverá fornecer os produtos de acordo com as normas vigentes, especialmente as sanitárias, estando em boas condições para o uso, qualidade e excelente aceitação no mercado. Os itens deverão possuir garantia contra não conformidades de fabricação, a contar do recebimento definitivo dos mesmos, sendo esta garantia de sua total responsabilidade, inclusive os custos no que tange o transporte da CONTRATANTE à CONTRATADA e seu devido retorno a CONTRATANTE.
- O contratado deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados, relacionados com as características dos produtos fornecidos.
- O contratado deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento e as aquisições, sem qualquer ônus para essa municipalidade.
- O contratado deverá repetir procedimentos às suas próprias custas para correção de falhas verificadas, principalmente na hipótese das aquisições e fornecimentos que esteja em desacordo com as condições pactuadas.
- Os riscos de impactos ocasionados devido a produção nas indústrias, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, em conformidade com as lei e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades.
- As aquisições e os fornecimentos deverão considerar as consequências ambientais, sociais e econômicos do projeto; uso de materiais não renováveis; fabricação e métodos de produção, logística, prestação de serviços; uso, operação, manutenção, reutilização; opções de reciclagem; disposição, e as capacidades dos fornecedores para resolver essas consequências em toda a cadeia de abastecimento.

O presente estudo registra os principais requisitos para a contratação, conforme abaixo:

- Do Prazo e forma de garantia (garantias legal e complementar - inciso III, § 1°, art. 40 - art. 58 - § 1° do art. 96, NLL):

As garantias serão de acordo com o Código de defesa do Consumidor. Da validade dos produtos; O objeto deverá ter prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a contar do recebimento definitivo. Manter durante toda a vigência do Contrato as condições que ensejaram a sua habilitação na licitação e contratação.

- Cumprir o objeto do Contrato de acordo com as normas que regulamentam o objeto da contratação.
- Em sujeição às normas técnicas, os alimentos devem atender aos requisitos mínimos de utilidade, resistência e segurança e atender às normas técnicas aplicáveis ao objeto e divulgadas por órgãos oficiais competentes;
- Os produtos deverão ser colhidos/ frescos somente quando já tiverem atingido o seu grau natural de evolução em relação ao tamanho de cada variedade;
- Os produtos de uma mesma espécie deverão apresentar cor e tamanhos uniformes, típicos de cada variedade;
- Os produtos não poderão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;
- Os produtos deverão ser entregues isentos de: umidade extra-anormal, odor e sabor estranhos;
- Os produtos deverão ser entregues livres de resíduos de fertilizantes;
- Os produtos deverão ser entregues livres de terra aderente à sua casca;
- No caso especifico de verduras, deverão ser frescas inteiras e sãs, no ponto de maturação adequado ao consumo, as folhas deverão se apresentar intactas e firmes;
- Deverão ser isentas de substâncias terrosas, sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; sem parasitas, larvas ou outros animais nos produtos ou embalagens sem umidade externa anormal, isenta de odor e sabor estranhos, isentos de enfermidades e não deverão estar danificadas por lesões que afetem a sua aparência e utilização;
- As carnes devem apresentar coloração avermelhada ou condizente com o tipo específico a ser entregue; estando livres de arroxeamentos, odores inadequados e dentro do prazo de validade;
- Os alimentos devem estar dentro do prazo de validade, com as embalagens sem furos e rasgos ou amassados;
- Os de qualidade que vierem em saco a vaco, deverão está intacta a sua embalagem;
- A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues;
- Observar se o entregador está uniformizado e o veículo de transporte adequado.
- O transporte deve obedecer às exigências, conforme as normas da Legislação da Vigilância Sanitária e segurança para garantir a integridade e a qualidade dos mesmos.
- Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada;

Da sustentabilidade, se for o caso: Em razão de se tratar de objeto de natureza comum, não foi vislumbrado nenhum critério de sustentabilidade necessário ao caso. Outros requisitos exigidos para a contratação, se for o caso: Não possui em razão de se tratar de produtos comuns de baixa complexidade;

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

6. ÁREA REQUISITANTE

Área Requisitante
Secretaria Municipal de Políticas Penais e Integração Social (SPPIS)

7. RELAÇÃO ENTRE A DEMANDA PREVISTA E A QUANTIDADE DE CADA ITEM

Fundamentação: Estimativa das quantidades a serem contratadas, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala (inciso IV do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21

A projeção da necessidade para as quantidades estimadas para aquisição e fornecimento foram estimadas, conforme a demanda encaminhada, levando ainda, em consideração a duração para 12 meses.

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID	SEPPS
1	**ABÓBORA JAPONESA-** DE1ªQUALIDADE; PESO MÉDIO DE 1K INTEGRO, CONSISTÊNCIA FIRME; CASCA LIVRE DE FUNGOS.	**KG**	**2.600**
2	**ABOBRINHA BRASILEIRA EXTRA A-CASCA LISA**, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, ISENTA DE FUNGOS E INDÍCIOS DE GERMINAÇÃO.	**KG**	**2.000**
3	**AÇAFRÃO EM PÓ-EMBALAGEM CONTENDO PREFERENCIALMENTE 500G**, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCADO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	**PACOTE**	**300**
4	**AÇÚCAR CRISTAL SUPERIOR** - COLORAÇÃO UNIFORME, SABOR CARACTERÍSTICO, ISENTO DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS E ODORES ESTRANHOS, EMBALADO EM PACOTE HERMÉTICO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, PACOTE 5KG.	**PACOTE**	**300**
5	**ALFACE CRESPA GRANDE** – O PRODUTO DEVE MOSTRAR FOLHAS LIMPAS, FRESCAS, LIVRES DE MANCHAS ESCURAS OU VISCOSAS. ALÉM DISSO, AS BORDAS DAS FOLHAS NÃO DEVEM TER SINAIS DE COR MARROM OU AMARELO.	**UND**	**2.000**
6	**ALHO A GRANEL;** FORMA DE FORNECIMENTO: POR KILO.	**KG**	**800**
7	**ARROZ BRANCO, TIPO 1** – EMBALAGEM CONTENDO 5 KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCADO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO.	**PACOTE**	**500**

8	**BANANA PRATA (GRANDE) DE 1ªQUALIDADE** TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE, CASCA LIVRE DE FUNGOS; MATURAÇÃO NATURAL.	**KG**	**1.800**
9	**BATATA DOCE DE PRIMEIRA QUALIDADE**, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, FRESCA, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE RACHADURAS E CORTES, SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, DE COLHEITA RECENTE.	**KG**	**1.500**
10	**BATATA INGLESA 1ª QUALIDADE-** LISA E LAVADA DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, FRESCA, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE RACHADURAS E CORTES, SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, DE COLHEITA RECENTE.	**KG**	**2.000**
11	**BETERRABA DE 1ª QUALIDADE -** TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE; - CASCA LISA SEM INDÍCIO DE GERMINAÇÃO; ISENTA DE SUJIDADE E OBJETOS ESTRANHOS.	**KG**	**2.000**
12* *reservado para eventos*	**BISCOITO DE QUEIJO 50 GRAMAS-** DEVERÃO ESTÁ EMBALADO EM FILME DE POLIPROPILENO/POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, TOTALMENTE VEDADO, E CADA PRODUTO CONTER ETIQUETA DE DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE DO PRODUTO E A QUANTIDADE CASO SEJA EM BANDEJAS.	**UND**	**500**
13	**BISCOITO MAISENA** – DEVERÁ SER FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, NÃO DEVEM ESTAR MAL ASSADAS OU COM CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE.	**PACOTE**	**1.000**
14	**BISCOITO SALGADO** - TIPO CREAM CRACKER, ISENTA DE MOFO E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, COM CONSISTÊNCIA CROCANTE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, CONTENDO NO MÍNIMO 350G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 10 MESES.	**PACOTE**	**1.000**

15* *reservado para eventos*	**BOLO REDONDO DE VÁRIOS SABORES EM TAMANHOS 18X8,5-** CHOCOLATE, BANANA, CENOURA, MANDIOCA, MILHO, FUBÁ, LARANJA, FORMIGUEIRO, BAUNILHA, CENOURA COM CHOCOLATE E COCO, DEVERÃO ESTÁ EMBALADO EM FILME DE POLIPROPILENO/POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, TOTALMENTE VEDADO, E CADA PRODUTO CONTER ETIQUETA DE DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE DO PRODUTO E A QUANTIDADE CASO SEJA EM BANDEJAS.	**UND**	**300**
16	**CAFÉ TORRADO E MOÍDO, DE PRIMEIRA QUALIDADE** - COM CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS PRÓPRIAS DO PRODUTO, AROMA E SABOR EQUILIBRADOS, SEM PRESENÇA DE MATÉRIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS, BOLORES OU ODORES ESTRANHOS. TORRAÇÃO DE MÉDIA A MODERADAMENTE ESCURA, COM MOAGEM ADEQUADA PARA PREPARO EM COADOR/FILTRO. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 500 G (QUINHENTOS GRAMAS), HERMETICAMENTE FECHADA, QUE PRESERVE SUAS CARACTERÍSTICAS DE AROMA, SABOR E QUALIDADE, PROPORCIONANDO ADEQUADA PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, LUZ E OXIGÊNIO. DEVERÁ POSSUIR SELO, CERTIFICADO OU PROGRAMA DE QUALIDADE RECONHECIDO E APLICÁVEL AO CAFÉ TORRADO E MOÍDO, EMITIDO POR ENTIDADE OU INSTITUIÇÃO COMPETENTE, QUE ATESTE A QUALIDADE E/OU CONFORMIDADE DO PRODUTO, DESDE QUE ADMITIDAS CERTIFICAÇÕES EQUIVALENTES. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER INTEGRALMENTE À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA, AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS E ÀS NORMAS VIGENTES APLICÁVEIS AO CAFÉ TORRADO E MOÍDO, BEM COMO APRESENTAR, NA EMBALAGEM, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E DEMAIS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: PACOTE COM 500 G.	**PACOTE**	**1.800**
17	**CALDO DE CARNE TABLETES C/114G**.COMPOSIÇÃO BÁSICA: SAL, GORDURA VEGETAL, AMIDO, CEBOLA, EXTRATO DE CARNE, SALSA, AMIDO, LOURO, PIMENTA-DO-REINO.	**UND**	**300**

18	**CALDO DE FRANGO TABLETES C/114G**. COMPOSIÇÃO BÁSICA: SAL, GORDURA VEGETAL, AMIDO, CEBOLA, EXTRATO DE FRANGO, SALSA, AMIDO, LOURO, PIMENTA-DO - REINO.	**UND**	**300**
19	**CARNE SUÍNA - BIFE**, DE BOA QUALIDADE, PEÇA: PERNIL (SEM OSSO), OU BISTECA, RETIRAR EXCESSO DE GORDURA E TAMBÉM APARAS, SEM SEBO OU MATERIAL ESTRANHO AO DA CARNE PURA RESFRIADA. EMBALADA SEM PLÁSTICO ATÓXICO DE CADA, DEVIDAMENTE ETIQUETADA COM PESO, PRAZO DE VALIDADE.	**KG**	**2.600**
20	**CEBOLA BRANCA- EXTRA**, COM GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, GRAÚDA, ISENTA DE ENFERMIDADES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	**KG**	**2.000**
21	**CENOURA EXTRA** - DE BOA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO E COLORAÇÃO UNIFORME, ISENTAM DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	**KG**	**2.000**
22	**CHEIRO VERDE**– O CHEIRO VERDE PRECISA SER FRESCO, COM UMA COR VERDE PROFUNDO E APARÊNCIA VIÇOSA. OS MAÇOS NÃO PODEM TER FOLHAS QUE ESTÃO MURCHAS OU AMARELAS.O CHEIRO VERDE DEVE SER SECO E QUE TENHA SIDO CULTIVADA ORGANICAMENTE. EM MAÇO COM NO MÍNIMO 300G.	**UND**	**900**
23	**CHUCHU- DE 1ª QUALIDADE-CASCA LISA**, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, ISENTA DE FUNGOS E INDÍCIOS DE GERMINAÇÃO.	**KG**	**2.000**
24	**COLORAL EM PÓ – CONTENDO 1000 GRAMAS**, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCADO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	**PACOTE**	**300**
25	**COXA E SOBRE COXA DE FRANGO** - CONGELADA, EMBALADA. INDIVIDUALMENTE, VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES, C/DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS, SEM TEMPERO. COM NO MÁXIMO 12% DE ÁGUA.COM CERTIFICADO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA.	**KG**	**3.500**

26	**ERVILHA REIDRATADA_**-EM CONSERVA, EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO 280G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	**UND**	**100**
27	**FEIJÃO TIPO I** - CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SÃOS, ISENTO DE MATERIAL TERROSO E SUJIDADES. PRODUTO DEVE SER PURO, NÃO CONTER AGROTÓXICOS E MATÉRIAS ESTRANHAS: MOFO, CARUNCHOS, INSETOS MORTOS OU VIVOS OU QUALQUER OUTRO TIPO DE PRAGA. A EMBALAGEM DEVE CONTER O REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE, O LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO, DATA DE EMBALAGEM E DATA DE VENCIMENTO (VALIDADE), PACOTE 1KG.	**PCT**	**1.300**
28	**FÍGADO BOVINO** – DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPO, CONGELADO A 12 GRAUS CÉLSIUS (-), ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS) INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. ACOMODADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO/PLASTICO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS.	**KG**	**200**
29	**FLOCOS DE MILHO PRÉ - COZIDOS - CONTENDO 500 GRAMAS**, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	**UND**	**600**
30	**LARANJA PÊRA TAMANHO GRANDE**– CONSISTÊNCIA DEVE SER IGUAL EM TODA A FRUTA, UM LADO NÃO DEVE SER MAIS MOLE QUE O OUTRO, FRUTA BOA PARA O CONSUMO DEVE SER FIRME, SEM CEDER À PRESSÃO DOS DEDOS.	**KG**	**500**
31	**LEITE EM PÓ INTEGRAL** - EMBALAGEM MÍNIMO 400 GRAMAS, EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCADO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DATA DE FABRICAÇÃO.	**UND**	**900**
32	**LEITE INTEGRAL** – LEITE UH INTEGRAL. INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL E ESTABILIZANTE CITRATO DE SÓDIO INS 331III/ OU ESTABILIZANTE I FOSFATO DE SÓDIO 450I. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CAIXA COM 12 UNIDADES, CONTENDO 1	**CAIXA**	**300**

	LITRO EM CADA UNIDADE. VALIDADE DE 6 MESES DA DATA DE ENTREGA.		
33	**LINGUIÇA MISTA TIPO TOSCANA** – EMBALAGEM PREFERENCIALMENTE COM REGISTRO NO SIF OU SISP.COM ASPECTO CARACTERÍSTICO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS, ODOR E SABOR PRÓPRIO, COM ADIÇÃO DE ÁGUA OU GELO NO MÁXIMO 3%	**KG**	**1.500**
34	**MAÇÃ NACIONAL** - AS MAÇÃS DEVEM SER DE COR VIVA, FIRMES E PESADAS EM RELAÇÃO AO TAMANHO. A CASCA DEVE SER LISA, SEM DEPRESSÕES OU MACHUCADOS. TAMANHO MÉDIO DE PRIMEIRA QUALIDADE.	**KG**	**1.800**
35	**MACARRÃO TIPO ESPAGUETE TIPO 1** -500 GRAMAS, A BASE DE FARINHA DE TRIGO COMUM, EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCADO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO.	**PCT**	**1.800**
36	**MAMÃO FORMOSA** - DE 1ª QUALIDADE-SEMI MADURO, CONSISTÊNCIA FIRME.	**KG**	**600**
37	**MARGARINA CREMOSA COM / SAL** - PRODUTO COM NO MÍNIMO 65% DE LIPÍDIOS. A EMBALAGEM DEVE CONTER O REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE, O LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO, DATA DE EMBALAGEM E DATA DE VENCIMENTO (VALIDADE), POTE 1KG.	**UND**	**1.000**
38	**MELANCIA** - DE 1ª QUALIDADE; PESO ENTRE 08 KILOS A 10 KG.	**UNID**	**400**
39* *reservado para eventos*	**MINE SALGADOS DIVERSOS**: COXINHA, ENROLADINHO E QUIBE.DESCONGELADO E ASSADO OU FRITO. PRONTO PARA O CONSUMO. VARIEDADES: COXINHA DE FRANGO, ESFIRRA DE CARNE, ESFIRRA DE FRANGO, ENROLADINHO DE QUEIJO, ENROLADINHO DE SALSICHA, COXINHA DE FRANGO COM CATUPIRY, EMPADINHA DE FRANGO, MINIPIZZA, ENROLADINHO DE SALSICHA ASSADO, PASTEL FOLEADO, QUIBE SIMPLES, RISSOLE DE PRESUNTO/QUEIJO, TORTINHA DE FRANGO, EMPADINHA DE FRANGO DE MASSA PODRE, BOLINHA DE QUEIJO, MINI CHURROS. OS DEVERÃO ESTÁ EMBALADO EM FILME DE POLIPROPILENO/POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, TOTALMENTE VEDADO, E CADA PRODUTO DEVERÁ CONTER ETIQUETA DE DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE DO PRODUTO E A QUANTIDADE CASO SEJA EM BANDEJAS.	**CENTO**	**50**

40	**MOLHO DE TOMATE SACHÊ DE NO MINIMO 240 GRAMAS** - SABORES VARIADOS (TRADICIONAL, MANJERICÃO, AZEITONA, PIZZA, COM ERVAS FINAS, TEMPERADO, BOLOHNESA, ARRABIATA E SUGO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	UND	6.000
41	**MÚSCULO PEÇA** - CARNE BOVINA DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPA SEM OSSOS, SEM PELE, POUCA GORDURA, SEM PELANCAS, MOÍDO, EMBALADAS À VÁCUO, ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	**KG**	**3.000**
42	**ÓLEO DE SOJA REFINADO LITRO C/900ML** - COR PRÓPRIA, TRANSPARENTE, REFINADO, SEM ODOR OU SABOR ESTRANHO, EMBALADO EM LATA/LITRO DE 900ML, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES.	**UND**	**1.000**
43	**OVOS BRANCOS GRANDE DE GALINHA** - DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCOS, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, ACOMODADOS EM CARTELAS E EMBALADOS EM **BANDEJAS CONTENDO 30** UNIDADES DE OVOS EM CADA CAIXA, SENDO ESTAS EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS, E TAMNHOS GRANDES.	**BANDEJA**	**2.000**
44* *reservado para eventos*	**PÃO BRIOCHE RECHEADO 50 GRAMAS** - CONTENDO PATÊ, TOMATE, ALFACE, PRESUNTO E QUEIJO, DEVERÃO ESTÁ EMBALADO EM FILME DE POLIPROPILENO/POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, TOTALMENTE VEDADO, E CADA PRODUTO CONTER ETIQUETA DE DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE DO PRODUTO E A QUANTIDADE CASO SEJA EM BANDEJAS.	**UND**	**400**
45* *diariamente ou semanalmente*	**PÃO CARECA / DOCE 50 GRAMAS**	**KG**	**2.000**

46* *reservado para eventos*	**PÃO DE QUEIJO 25 GRAMAS**	**KG**	**1.000**
47* *diariamente ou semanalmente*	**PÃO FRANCÊS 50G** - INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO E SAL.	**KG**	**2.000**
48	**PIMENTÃO** - DE 1ª QUALIDADE; - LIVRE DE FUNGOS; TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE.	**KG**	**100**
49* *reservado para eventos*	**PRESUNTO FATIADO DE 1ª QUALIDADE** -SEM GORDURA APARENTE. VALIDADEMÍNIMA DE 12 MESES. DEVERÃO ESTÁ EMBALADO EM FILME DE POLIPROPILENO/POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, TOTALMENTE VEDADO, E CADA PRODUTO CONTER ETIQUETA DE DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE DO PRODUTO E A QUANTIDADE CASO SEJA EM BANDEJAS.	**KG**	**200**
50	**QUIABO** - PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE E SEM DEFEITOS GROSSEIROS, VERDE ESCURO.	**KG**	**400**
51	**REFRIGERANTES 2 LITROS,** REFRIGERANTE DE 1ª LINHA SABOR COMPOSTO DE EXTRATO**DE** COLA, GUARANA, LARANJA E UVA, ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR,EXTRATOS VEGETAIS, CAFEÍNA, CARAMELOCORANTES ARTIFICIAIS, ACONDICIONADOEM GARRAFA PET DE 02 LITROS.	**UND**	**1.000**
52	**REPOLHO** - LISO, FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, FIRME E INTACTO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTE.	**UND**	**700**
53* *reservado para eventos*	**ROSQUINHA DE PÃO DOCE/ROSCA CAROLINA 50 GRAMAS-** DEVERÃO ESTÁ EMBALADO EM FILME DE POLIPROPILENO/POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, TOTALMENTE VEDADO, E CADA PRODUTO CONTER ETIQUETA DE DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE DO PRODUTO E A QUANTIDADE CASO SEJA EM BANDEJAS.	**UND**	**400**
54	**SAL REFINADO** -INGREDIENTES: CLORETO DE SÓDIO, IODATO DE POTÁSSIO. ANTIUMECTANTES: FERROCIANETO DE SÓDIO E ALUMÍNIO SILICATO DE SÓDIO. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER REGISTRO DA DATA DE FABRICAÇÃO. PESO E VALIDADE	**UND**	**500**

	ESTAMPADA NO RÓTULO DA EMBALAGEM, PACOTE 1KG.		
55	**SALSICHA CONGELADA, SIMILAR OU SEARA OU PERDIGÃO** - EMBALAGEM DE NO OU PERDIGÃO - EMBALAGEM DE NOMÁXIMO 1 KILO GRAMAS QUE CONTENHAMESPECIFICADOS O LOCAL DE ORIGEM DOPRODUTO, PESO, DATA DE EMBALAGEM EDATA DE VENCIMENTO.	**KG**	**500**
56	**SARDINHA EM CONSERVA: EM ÓLEO COMESTÍVEL E SAL** - NÃO CONTÊM GLÚTEM NEM CONSERVANTES. EMBALAGEM DE 125 GR INTÁCTA SEM AMASSADOS E CARIMBO CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU ESTADUAL (SIE). FABRICAÇÃO: MÁXIMO 60 DIAS E DATA DE VALIDADE DE 10 MESES NA HORA DA ENTREGA.	**UND**	**300**
57	**SUCO EM PÓ PACOTE DE 1 KILO** - ADOÇADO, PARA SER DILUIDO EM AGUA POTÁVEL, SABOR DIVERSOS. (UVA, PÊSSEGO, ABACAXI, MORANGO, MARACÚJA, MANGA, LARANJA, LIMÃO, GUARANÁ).	**PCT**	**2.000**
58	**TEMPERO COMPLETO** - INGREDIENTES: SAL, CEBOLA, ALHO, CEBOLINHA, SALSA, MANJERICÃO, REALÇADO DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, AROMATIZANTE E CONSERVADOR METABISSULFITO DE SÓDIO. NÃO CONTÉM GLUTÉN. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER REGISTRO DA DATA DE FABRICAÇÃO, PESO E VALIDADE ESTAMPADA NO RÓTULO DA EMBALAGEM. EMBALAGEM DE 1KG.	**UND**	**500**
59	**TOMATE** - DE 1ª QUALIDADE- TAMANHO MÉDIO A GRANDE; - CONSISTÊNCIA FIRME; SEM SUJIDADE; PELE LISA, LIVRE DE FUNGOS.	**KG**	**2.000**
60	**VINAGRE** - O PRODUTO DEVE CONTER ENTRE 4% E 6% DE ÁCIDO ACÉTICO, E 1%V/ V O TEOR ALCOÓLICO MÁXIMO DO VINAGRE. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER REGISTRO DA DATA DE FABRICAÇÃO, PESO E VALIDADE ESTAMPADA NO RÓTULO DA EMBALAGEM, FRASCO 750ML.	**UND**	**100**

8. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo o ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido, ao qual serão analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da municipalidade. Tais referências serão obtidas por meio de pesquisa de mercado local a fornecedores, contratos e ARP

contratados em anos anteriores, e cotação dentro do PNCP que irão compor o preço de referência com o menor preço unitário obtido entre as cotações, desde que não seja fora de valor de mercado. Logo, a aquisições e fornecimentos, produtos ao qual serão objetos do presente Estudo Técnico Preliminar se constituirá, o atual cenário, em objeto de frequente aquisições e fornecimentos por órgãos públicos, de outras esferas, sendo realizado pelo Departamento de Compras da Prefeitura de Santo Antônio do Descoberto-GO.

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

O objetivo deste ETP é proporcionar a escolha da melhor solução possível em termos de eficácia, efetividade e eficiência, além de economicamente viável, atendendo adequadamente às necessidades de negócio que motivaram a demanda.

Considerando as características de utilização, as quantidades descritas no termo de referência informados, conclui-se que a melhor opção é a mais vantajosa, adequada e disponível no mercado, sob a égide dos princípios da oportunidade e conveniência da Administração Pública na efetiva aquisições e os fornecimentos, assim também pela boa qualidade e procedência de cada produto a ser licitado.

10. ESTIMATIVA PRELIMINAR DOS PREÇOS

Para a estimativa dos preços referenciais da contratação, será utilizada como parâmetros as disposições a partir do quantitativo estudado em atendimentos das unidades requisitantes e os parâmetros obtidos através das pesquisas de preços realizadas, que intentaram o valor mais próximo possível do praticado no mercado, chegando a estimativa do valor da contratação em conformidade com o termo de referência, cujo valor a ser informado será cotado juntamente com o setor/servidor responsável pela formação de preços.

11. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do art. 40 da Lei n.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala. O objeto deverá ser entregue em parcelas, mediante a expedição de solicitação de fornecimento de cada envolvido. Em exame da natureza dos itens que ora se pretende serem adquiridos nessa contratação.

A divisibilidade é pressuposta técnico do parcelamento, sendo o aspecto econômico representado pelas vantagens obtidas com a divisão do objeto em itens, cuja economicidade é proporcionada pela redução de custos e despesas para a Administração contratante. Não há risco de desinteresse por eventuais licitantes em fornecer por ser os itens de menor valor, face vasto número de possíveis proponentes disponíveis no mercado.

O parcelamento da solução refere-se à licitação realizada por item por ser objeto divisível, não há prejuízo da solução, ao qual permitirá ampla participação de licitantes. Neste contexto, entende-se que a presente licitação deverá ser organizada por itens individuais de modo que seja ampliado a fase de disputa entre os licitantes. Junto a isso, o parcelamento do objeto visa propiciar a ampla participação de licitantes.

12. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS

Os resultados pretendidos com as aquisições e os fornecimentos são:

• Em relação à eficácia: atendimento de todas as demandas das aquisições e os fornecimentos visando atender ao suporte à atividade finalística do órgão;
• Quanto à eficiência: assegurar a continuidade no andamento do serviço público, bem como o uso racional dos recursos financeiros;

Com a aquisições e fornecimentos buscam-se também, atender ao princípio da economicidade, cuja meta é a obtenção da melhor relação custo-benefício possível para gerir os recursos financeiros, econômicos e administrativos possa alcançar, permitindo assim que os serviços sejam realizados de forma rápida, econômica e sustentável.

Desta forma, a instituição poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo um serviço de qualidade reconhecida, com o melhor aproveitamento possível dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive, observando-se as políticas de responsabilidade ambiental adotadas por este Órgão. Ao qual almeja-se, igualmente, assegurar o tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição e evitar contratação com preço manifestadamente inexequível e/ou superfaturamento na execução do contrato.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

O presente Estudo Técnico Preliminar não identificou a necessidade de realizar contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os meios necessários para a aquisição/operacionalização dos serviços/fornecimento podem ser supridos com a contratação ora proposta.

14. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS DE TRATAMENTO

Os principais impactos ambientais das aquisições e fornecimentos, podem apresentar riscos de impactos ocasionados devido a produção nas indústrias, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, em conformidade com as leis e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades. Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial - INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares. Que produtos devem ser preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, em caso de materiais recicláveis, além da máxima proteção durante o transporte e o seu armazenamento.

15. DO GERENCIAMENTO DE RISCOS

Os riscos ordinários, comuns a toda contratação, a exemplo da possibilidade de entrega do objeto fora das especificações técnicas pertinentes ou fora do prazo, ou do recebimento de produtos perto da validade encerrar, não serão pontuados na presente análise de riscos, de modo que a equipe não identificou outros riscos que mereçam ser pontuados.

16. VIGÊNCIA

Será pelo prazo de 12 (doze) meses.

17. DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE

Por meio da analise se posicionamos pela **VIABILIDADE** e **RAZOABILIDADE** da realização da contratação, na forma detalhada neste estudo, para atendimento das necessidades manifestadas pelas áreas requerentes no Documento de Formalização de Demanda autuado ao processo.

18. CONCLUSÃO

O presente Estudo Técnico Preliminar foi elaborado com o objetivo de contratar empresa especializada do ramo pertinente para **REGISTRO DE PREÇOS** para as aquisições e os fornecimentos, visando suprir a demanda da secretaria envolvida.

Este ETP está de acordo com a legislação vigente; diante de todos as descrições mencionadas nesse documento, sobre o direito a receber as aquisições e os fornecimentos sendo de boa qualidade, que assegure a integridade física, moral e intelectual de todos os que serão assistidos.

Nesse sentido, opinamos pela viabilidade técnica e econômica da presente contratação, dentro dos moldes estabelecidos no presente estudo.

Portanto, entende ser **VIÁVEL** e **RAZOÁVEL** a contratação da solução demandada conforme as análises acima já ora mencionadas.

Santo Antônio do Descoberto-GO, 08 de setembro de 2026

Ana Luiza Vitório Calixto
Chefe de gabinete da Diretora da Secretaria Municipal de Políticas Penais e integração Social
Decreto n° 198/2025