



GOVERNO DO MUNICÍPIO DE SILVÂNIA

Secretaria de Administração e Saúde

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ÓRGÃOS PARTICIPANTES:

Secretaria Municipal de Administração

Secretaria Municipal de Saúde

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.

Este documento tem por objetivo concretizar os estudos técnicos preliminares visando o fornecimento de gêneros alimentícios, destinados ao atendimento das demandas da Secretaria Municipal de Administração e Secretaria municipal de Saúde que consta no Documento de Formalização da Demanda - DFD, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação.

Tal estudo técnico preliminar contém as informações necessárias para atendimento às disposições do art. 18, inciso I, da Lei 14.133/2021.

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

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

A presente contratação justifica-se pela necessidade de garantir o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das demandas da **Secretaria Municipal de Administração e da Secretaria Municipal de Saúde**, assegurando o suporte adequado às atividades administrativas, institucionais e aos serviços públicos desenvolvidos pelos respectivos órgãos.

A aquisição tem por finalidade manter o abastecimento regular dos produtos utilizados no atendimento das rotinas administrativas, reuniões, capacitações, ações institucionais, eventos oficiais e demais atividades necessárias ao funcionamento da Administração Pública, evitando a ocorrência de desabastecimento que possa comprometer a continuidade e a eficiência dos serviços prestados à população.

Dessa forma, a realização do procedimento licitatório mostra-se necessária para assegurar a disponibilidade dos gêneros alimentícios durante o período de vigência da contratação, permitindo o planejamento adequado das aquisições, a obtenção de melhores condições comerciais e a observância dos princípios da economicidade, eficiência, planejamento, continuidade do serviço público e interesse público, previstos na Lei nº 14.133/2021.

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Fundamentação: requisitos da contratação (Inciso III do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão Eletrônico, para registro de preços, com fornecimento parcelado conforme as solicitações da Secretaria Municipal de Administração, ficando estipulado que as entregas podem ser **SEMANAIS, QUINZENAIS OU MENSAIS**, de acordo com o cronograma enviado pela mesma. A Secretaria Municipal de Administração, fornecendo o cronograma de entrega, este deverá ser assinado no ato da entrega, corroborando a ação, que deverá ser anexado a nota fiscal, ao final das entregas, para futuro pagamento do item.

O veículo deve atender a SVS/MS nº 326 de 1997, que estabelece as boas práticas de transporte de alimentos, “Os veículos de transportes pertencentes ao estabelecimento produtor de alimento ou por contratado devem atender as boas práticas de transporte de alimentos autorizados pelo órgão competente. Os veículos de transporte devem realizar as operações de carga e descarga fora dos locais de fabricação dos alimentos, devendo ser evitada a contaminação dos mesmos e do ar por gases de combustão. Os veículos destinados ao transporte de alimentos refrigerados ou congelados devem possuir instrumentos de controle que permitam verificar a umidade, caso seja necessário e a manutenção da temperatura adequada.”. Assim sendo, devem estar limpos e livres de pragas, insetos e contaminantes.

A contratada deverá registrar a solicitação de fornecimento no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar do pedido realizado pela Diretoria de Compras ou por servidor delegado para esta finalidade, que poderá ser feito por telefone, e-mail ou documento físico. O fornecimento poderá ser solicitado em dias úteis, finais de semana ou feriados.



GOVERNO DO MUNICÍPIO DE SILVÂNIA

Secretaria de Administração e Saúde

O fornecedor deve garantir a qualidade higiênico sanitária por no mínimo de 3 dias corridos. Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações.

Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo. O recebimento definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

4 - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

Fundamentação: estimativas das quantidades para a contratação, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala (Inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

A estimativa de consumo para período de 12 (doze) meses. O objeto consiste no fornecimento de gêneros alimentícios, com entrega programada ou sob demanda, podendo ser SEMANAIS, QUINZENAIS OU MENSAIS. O quantitativo final será definido de acordo com os limites permitidos pela Ata de Registro de Preços e com as necessidades efetivas das unidades ao longo do ano.



GOVERNO DO MUNICÍPIO DE SILVÂNIA

Secretaria de Administração e Saúde

ITEM	DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO	UN	QTD
1.	Açafião em pó puro, embalagem de 100g com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade	PCT	460
2.	Achocolatado em pó homogêneo, instantâneo, solúvel, cor e aroma característicos, em embalagem plástica apropriada, embalagem de no mínimo 800 gr. 1ª linha - qualidade similar ou superior a toddy e/ou Nescau.	UN	1180
3.	Açúcar cristal embalagem de 5kg, com aspecto sólido e cristais bem definidos, cor branca, odor e sabor próprios do produto, livre de fermentação, sem umidade, sem empedramentos, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais, com embalagem primária, em plástico resistente que garanta a integridade do produto até o consumo. 1ª linha. Prazo de validade de 06 meses a contar da data de entrega.	UN	8030
4.	Adoçante líquido - frasco de 200 ml. 1ª linha. Qualidade similar ou superior a linea e/ou zero cal	UN	700
5.	Água mineral potável sem gás, acondicionada em garrafão de polycarbonato de 20 (vinte) litros - com vasilhame incluso, transparente e lacre de segurança, dentro dos padrões estabelecidos pela anvisa - agência nacional de vigilância sanitária, com marca, procedência e validade impressas no rótulo.	UN	250
6.	Água mineral sem gás, copo de 200ml. Água mineral potável, sem gás, acondicionada em copo plástico resistente de 200 (duzentos) ml - transparente e com lacre de segurança, dentro dos padrões estabelecidos pela anvisa - agência nacional de vigilância sanitária, com marca, procedência e validade impressas no rótulo	UN	6000
7.	Água mineral, com gás, embalagem de 500ml. Obtida diretamente de fontes naturais, límpida, sem flocos em depósito ou corpos. Acondicionamento: Em garrafa fabricada com plástico resistente, com tampa lacrada, com rótulo intacto, sem vazamentos, manchas, odores, furos, fissuras ou amassos. PACOTE C/ 12 UNIDADES DE 500ML	PCT	150
8.	Água Mineral, sem gás, embalagem de 500ml. Obtida diretamente de fontes naturais, límpida, sem flocos em depósito ou corpos. Acondicionamento: Em garrafa fabricada com plástico resistente, com tampa lacrada, com rótulo intacto, sem vazamentos, manchas, odores, furos, fissuras ou amassos. PACOTE C/ 12 UNIDADES DE 500ML	PCT	1500
9.	Amendoim torrado, sem casca, sem sal, embalagem plástica padronizada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade embalagem 500g.	UN	130
10.	Amido de milho, embalagem padronizada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade embalagem 500g	UN	280
11.	Apresentado peça ou fatiado - Acondicionado e transportado sob refrigeração adequada. Embalagem contendo tipo da peça data de fabricação e prazo de validade e especificação do produto conforme legislação vigente. 1ª linha. Qualidade semelhante ou superior à sadia, seara e/ou Rezende	KG	1150
12.	Arroz agulhinha, tipo 1, PCT de 5KG. Arroz branco, polido, classe longo fino, isento de impurezas. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 5 kg. 1ª linha - Qualidade semelhante ou superior a cristal, tio Jorge ou Califórnia.	PCT	5520
13.	Aveia em flocos finos, embalagem plástica padronizada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 250g.	UN	200
14.	Azeite de oliva extra virgem 500 ml - produto da prensagem a frio da azeitona, acidez menor que 1 coloração amarela esverdeado, que possam ser novamente tampadas após aberta. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro, deverá apresentar validade mínima de 06 meses	UN	207
15.	Azeitona picada, produto de 1ª qualidade devidamente aprovado para consumo, embalagem plástica padronizada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. embalagem com 250g	UN	150



GOVERNO DO MUNICÍPIO DE SILVÂNIA

Secretaria de Administração e Saúde

16.	Bacon - carne suína bacon, embalada a vácuo, congelada, isenta de odores, cor e sabor característicos. apresentando registro no ministério da agricultura - embalagem de 1 kg	KG	530
17.	Bala Mastigável Macia, sabores Sortidos, embaladas individualmente e acondicionadas em embalagem transparente sem furos e rasgados, pacote com 600g. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, - Qualidade semelhante ou superior à florestal, erlan, peccin.	PCT	780
18.	Bala mastigável macia, sabor menta, embaladas individualmente e acondicionadas em embalagem transparente sem furos e rasgados, pacote com 600g. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, - qualidade semelhante ou superior à florestal, erlan, peccin.	PCT	400
19.	Batata palha, acondicionada em pacotes de no mínimo 400 gramas, cor dourada, textura crocante, sabor e cheiro tipo característico, validade de no mínimo 6 meses - Qualidade semelhante ou superior à sullper, amarelinha, yoki	PCT	660
20.	Biscoito Polvilho tipo Peta Tradicional - embalagem contendo no mínimo 200g	PCT	200
21.	Bolacha de água e sal zero lactose 1ª linha, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega - pacote de 400 gr - liane, natural life, nazine	UN	1400
22.	Bolacha de doce rosquinha de chocolate 1ª linha, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega - pacote de 800 gr - qualidade semelhante ou superior à mabel, marilan, panco	PCT	520
23.	Bolacha de doce tipo rosquinha, sabor coco - pacote com 800 gr, acondicionada em embalagem plástica resistente. 1º linha. qualidade similar ou superior a rancheiro e/ou mabel	PCT	2920
24.	Bolacha de maisena zero lactose 1ª linha, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega - pacote de 400 gr - liane, natural life, nazine	PC	776
25.	Bolacha/biscoito doce, sabor maisena ou leite, pct de 400gr. Aspecto crocante e macio, cor e sabor característicos, acondicionado em embalagem plástica resistente. 1ª linha. Qualidade similar ou superior a Marilan, Sol e/ou Arcor. Sabores entregues de acordo com o solicitado pelo requisitante	UN	1420
26.	Bolacha/biscoito doce, sabor maisena ou leite. Em sachê de 11g, embalado individualmente. Aspecto crocante e macio, cor e sabor característicos, acondicionado em embalagem plástica resistente. 1ª linha. Qualidade similar ou superior a Marilan, Sol. Caixa contendo 400 unidades. Sabores entregues de acordo com o solicitado pelo requisitante	CX	650
27.	Bolacha/biscoito salgado - TIPO:CREAM CRACKER. Em sachê de 11g, embalado individualmente. Apresentação: quadrado, aspecto: crocante e macio. Acondicionados em embalagem plástica resistente. 1ª linha. Qualidade similar ou superior a Club Social, Sol, Rancheiro e/ou Marilan. Caixa contendo 400 unidades	CX	853
28.	Bolacha/biscoito salgado - TIPO:CREAM CRACKER. Pacote de 400g. Apresentação: quadrado, aspecto: crocante e macio. Acondicionados em embalagem plástica resistente. 1ª linha. Qualidade similar ou superior a Club Social, Sol, Rancheiro e/ou Marilan	PCT	1420
29.	Bolinho sem açúcar, sem glúten e sem leite, tipo industrializado, assado, embalado individualmente e pronto para consumo. Apresentar textura macia e aerada, com massa homogênea, coloração uniforme e sabor característico. Pode conter recheio cremoso, centralizado no interior do produto, conforme o sabor. A embalagem deve ser em material flexível, resistente, hermeticamente selada, garantindo a integridade e conservação do alimento. O produto deve possuir peso líquido unitário entre 30 g e 40 g, validade mínima de 90 dias no momento da entrega. CAIXA CONTENDO 50 UNIDADES	CX	100
30.	Bolinho tradicional, tipo industrializado, assado, embalado individualmente e pronto para consumo. Apresentar textura macia e aerada, com massa homogênea, coloração uniforme e sabor característico. Pode conter recheio cremoso, centralizado no interior do produto, conforme o sabor. A embalagem deve ser em material flexível, resistente, hermeticamente selada, garantindo a integridade e conservação do alimento. O produto deve possuir peso líquido unitário entre 30 g e 40 g, validade mínima de 90 dias no momento da entrega. Caixa contendo 50 unidades	CX	100
31.	Bombom recheado com creme de castanha de caju e coberto com chocolate ao leite - pacote de 1 kg - qualidade semelhante ou superior a das marcas lacta, nestlé, garoto	PCT	450
32.	Café em pó, torrado e moído. Puro, de primeira qualidade, embalado a vácuo, embalagens contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material	UN	6600



GOVERNO DO MUNICÍPIO DE SILVÂNIA

Secretaria de Administração e Saúde

	estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Qualidade semelhante ou superior à 3 corações, pilão e/ou rancheiro.		
33.	Caldo de bacon 114 gr, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega - caixa com 12 tabletes	CX	100
34.	Caldo de carne, 114 gramas - cx com 12 tabletes	CX	260
35.	Caldo de galinha, 114 gramas - cx com 12 tabletes	UN	410
36.	Camomila seca, natural (para chá), sem sinais de mofo ou perfuração na embalagem, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega - pct 500g	PC	600
37.	Canela em casca, uso alimentício, embalagem plástica padronizada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem, pacote de 250g	UN	220
38.	Capim cidreira, uso alimentício, embalagem plástica padronizada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade embalagem de 250g.	UN	350
39.	Carne bovina de 1ª - coxão mole. Fresca, resfriada, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro, textura e sabor característico, máximo de 5% de sebo e/ou gordura e 3% de aponevroses, isenta de cartilagens e ossos. Acondicionada e transportada sob refrigeração adequada. Embalagem contendo tipo da peça data de fabricação e prazo de validade e especificação do produto conforme legislação vigente. Forma de entrega do produto: moída, bife, cubos ou iscas, de acordo com o solicitado pelo requisitante. Temperatura para recebimento do produto de no máximo +5°C.	KG	27700
40.	Carne bovina de 2ª acém (moída, bife, cubos ou iscas) - fresca, resfriada, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro, textura e sabor característico, máximo de 5% de sebo e/ou gordura e 3% de aponevroses, isenta de cartilagens e ossos. Acondicionada e transportada sob refrigeração adequada. Embalagem contendo tipo da peça data de fabricação e prazo de validade e especificação do produto conforme legislação vigente. Forma de entrega do produto: moída, bife, cubos ou iscas, de acordo com o solicitado pelo requisitante. Temperatura para recebimento do produto de no máximo +5°C.	KG	16600
41.	Carne de frango filé de peito sem osso. Resfriado ou congelado. Aspecto e cor característicos, não amolecido e nem pegajoso, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades. Acondicionada e transportada sob refrigeração adequada. Embalagem contendo tipo da peça data de fabricação e prazo de validade e especificação do produto conforme legislação vigente.	KG	8400
42.	Carne de frango: coxa e sobrecoxa - resfriado ou congelado. Aspecto e cor característicos, não amolecido e nem pegajoso, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades. Acondicionada e transportada sob refrigeração adequada. Embalagem contendo tipo da peça data de fabricação e prazo de validade e especificação do produto conforme legislação vigente.	KG	9700
43.	Carne suína linguiça fina. Resfriada ou congelada, sem pimenta, preparada com produto de primeira qualidade e em bom estado sanitário, isenta de odores estranhos, cor e sabor característicos. Acondicionada e transportada sob refrigeração adequada. Embalagem contendo tipo da peça data de fabricação e prazo de validade e especificação do produto conforme legislação vigente.	KG	1250
44.	Carne suína pernil - congelado ou resfriado, desossado, limpo e sem pele. Forma de entrega do produto: bife, cubos ou iscas, de acordo com o solicitado pelo requisitante. Acondicionada e transportada sob refrigeração adequada. Embalagem contendo tipo da peça data de fabricação e prazo de validade e especificação do produto conforme legislação vigente. Temperatura para recebimento do produto de no máximo +5°C	KG	8200
45.	Catchup tradicional, embalagem plástica padronizada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade embalagem de 250g.	UN	150
46.	Coco ralado desidratado, sem açúcar, embalagem plástica padronizada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade embalagem de pacote de 100g	UN	200
47.	Condimento colorau ou colorífico, embalagem plástica padronizada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 250g	UN	300



GOVERNO DO MUNICÍPIO DE SILVÂNIA

Secretaria de Administração e Saúde

48.	Creme de leite. Pasteurizado, sabor suave, consistência firme, embalado em embalagem longa vida de aproximadamente 200 g de peso líquido, atóxica, limpa, não violado, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa. Validade mínima a contar da data de entrega 6 meses. 1ª linha. Qualidade similar ou superior a itambé, nestlé e/ou piracanjuba	CX	1080
49.	Erva doce, uso alimentício, embalagem plástica padronizada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade embalagem de 250g	UN	150
50.	Ervilha enlatada - lata de 200g	UN	280
51.	Extrato de tomate concentrado, lata contendo 350g. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. 1ª linha. Qualidade semelhante ou superior à quero, bonare, fugini	UN	2160
52.	Farinha de mandioca - acondicionada em embalagem plástica resistente, contendo 500gr	PCT	635
53.	Farinha de trigo - 1 kg	UN	565
54.	Feijão carioquinha, tipo 1 - grãos inteiros, aspecto brilhoso, isento de impurezas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, classificação, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente contendo 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	4150
55.	Fermento químico, culinário, em pó, embalagem padronizada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 250g.	UN	148
56.	Fubá de milho, produto perecível de 1ª qualidade devidamente aprovado para o consumo, embalagem plástica padronizada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem 500g.	UN	250
57.	Gelatina diet, pó para o preparo de gelatina, sabor artificial, sabores variados. Embalagem plástica padronizada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 30g	UN	250
58.	Gelatina, pó para o preparo de gelatina, sabor artificial, sabores variados. Embalagem plástica padronizada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 30g.	UN	150
59.	Hortela desidratado para chá- pacote de 500 gr	UN	300
60.	Leite condensado tradicional, embalagem padronizada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 395g.	UN	720
61.	Leite de coco, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega - vidro de 200 ml	UN	20
62.	Leite desnatado, pasteurizado, tipo a - acondicionado em embalagem tetra pak contendo 1l	UN	400
63.	Leite em pó zero lactose, primeira qualidade, embalagem plástica padronizada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 500g.	UN	150
64.	Leite integral, pasteurizado, tipo a - acondicionado em embalagem tetra pak contendo 1l	UN	5210
65.	Linguiça cabresa grossa, embalada a vácuo, congelada, isenta de odores estranhos, acondicionada e transportada sob refrigeração adequada. Embalagem contendo tipo da peça data de fabricação e prazo de validade e especificação do produto conforme legislação vigente	KG	50
66.	Macarrão argola para sopa. Produto perecível de 1ª qualidade devidamente aprovado para o consumo. Embalagem 500g.	UN	1000
67.	Macarrão espaguete (sem ovo-sêmola) pct 1 kg - qualidade semelhante ou superior à emerge, cristal	PCT	100
68.	Macarrão padre nosso, massa sêmola, em embalagem plástica transparente apropriada, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega - pacote de 500 gr - 1ª linha. Qualidade similar ou superior as marcas galo, amália, emegê e/ou vilma	UN	690
69.	Macarrão parafuso produto perecível de 1ª qualidade devidamente aprovado para o consumo. Embalagem plástica padronizada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade embalagem 500g	UN	650
70.	Macarrão tipo espaguete - pct de 500 gr. 1ª linha. Qualidade similar ou superior as marcas galo e/ou emegê	UN	1840



GOVERNO DO MUNICÍPIO DE SILVÊRIA

Secretaria de Administração e Saúde

71.	Macarrão tipo penne - pct de 500g. 1ª linha. Qualidade similar ou superior as marcas galo e/ou emegê	UN	740
72.	Maionese tradicional, embalagem plástica padronizada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade embalagem 500g	UN	250
73.	Margarina vegetal comum, com sal. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega - acondicionada em embalagem apropriada contendo 500g – 1ª linha	UN	3140
74.	Milho de pipoca, embalagem íntegra, sem rasgos e furos, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega - pacote de 500 gr - qualidade semelhante ou superior à das marcas pacha, kodilar, yoki	PCT	1200
75.	Milho para canjica branca, em embalagem plástica apropriada, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega - pacote de 500 gr	PCT	300
76.	Milho verde enlatado, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega - lata de 200 gr	UN	825
77.	Mostarda amarela, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade embalagem de 250g	UN	50
78.	Óleo de soja refinado, tipo 1 - embalagem plástica apropriada contendo 900 ml	UN	2700
79.	Orégano com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, embalagem pote 100g.	UN	50
80.	Ovos Vermelho- Duzia	UN	80
81.	Pimenta do reino moída, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega - pacote 250 gramas	UN	20
82.	Pirulito de frutas, sabores sortidos de frutas, palito de plástico, embalagem com 1kg. 1ª linha	UN	350
83.	Polvilho doce - embalagem de 1kg	UN	200
84.	Queijo muçarela – peça ou fatiado. Acondicionado e transportado sob refrigeração adequada. Embalagem contendo tipo da peça data de fabricação e prazo de validade e especificação do produto conforme legislação vigente. 1ª linha. Qualidade semelhante ou superior à sadia, seara e/ou perdigão	KG	1270
85.	Refrigerante sabor cola - zero açúcar, acondicionado em garrafa pet de 2 litros, lacrada. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. 1ª linha - qualidade semelhante ou superior à das marcas coca-cola e/ou pepsi	UN	550
86.	Refrigerante sabor cola, acondicionado em garrafa pet de 2 litros, lacrada. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. 1ª linha - qualidade semelhante ou superior à das marcas coca-cola e/ou pepsi	UN	2460
87.	Refrigerante sabor guaraná, acondicionado em garrafa pet de 2 litros, lacrada. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. 1ª linha - qualidade semelhante ou superior à das marcas antártica e/ou mineiro	UN	500
88.	Refrigerante sabor laranja, acondicionado em garrafa pet de 2 litros, lacrada. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. 1ª linha	UN	1240
89.	Sal refinado iodado empacotado em embalagem plástica transparente apropriada, apresentando registro no ministério da saúde - pct de 01kg	PCT	720
90.	Sal sachê, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade embalagem sachê de 0,08g.	UN	8000
91.	Salsicha congelada a granel, kg isenta de odores, acondicionada e transportada sob refrigeração adequada. Embalagem contendo tipo da peça data de fabricação e prazo de validade e especificação do produto conforme legislação vigente. – Similar ou superior a sadia, perdigão ou aurora	KG	1150
92.	Sanitizante para hortifrútulas, específico para esta finalidade, a base de hipoclorito de sódio, aprovado pelo órgão regulador.	UN	60
93.	Suco de caixa diet, pronto para beber, sabores variados, néctar da fruta - acondicionado em embalagem tetra park, contendo 200ml. 1ª linha. Qualidade similar ou superior as marcas del valle e/ou la fruit. Caixa contendo 27 unidades. Sabores entregues de acordo com o solicitado pelo requisitante	CX	2500



GOVERNO DO MUNICÍPIO DE SILVÊRIA

Secretaria de Administração e Saúde

94.	Suco de caixa, pronto para beber, sabor caju, néctar da fruta - acondicionado em embalagem tetra park, contendo 1 litro. 1º linha. Qualidade similar ou superior as marcas del valle e/ou la fruit.	UN	1650
95.	Suco de caixa, pronto para beber, sabor maracujá, néctar da fruta - acondicionado em embalagem tetra park, contendo 1 litro. 1º linha. Qualidade similar ou superior as marcas del valle e/ou la fruit.	UN	200
96.	Suco de caixa, pronto para beber, sabor pêssego, néctar da fruta - acondicionado em embalagem tetra park, contendo 1 litro. 1º linha. Qualidade similar ou superior as marcas del valle e/ou la fruit.	UN	200
97.	Suco de caixa, pronto para beber, sabor uva, néctar da fruta - acondicionado em embalagem tetra park, contendo 1 litro. 1º linha. Qualidade similar ou superior as marcas del valle e/ou la fruit.	UN	390
98.	Suco de caixa, pronto para beber, sabores variados, néctar da fruta - acondicionado em embalagem tetra park, contendo 200ml. 1º linha. Qualidade similar ou superior as marcas del valle e/ou la fruit. Caixa contendo 27 unidades. Sabores entregues de acordo com o solicitado pelo requisitante	CX	2340
99.	Suco em pó, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Adoçado, sabores variados. Embalagem de 240g	UN	2000
100.	Tempero completo - embalagem com 1kg. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega - qualidade semelhante ou superior a arisco e/ou castelo	UN	210
101.	Tempero de ervas desidratadas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Sem sódio, sem pimenta, sem corante, embalagem 100g.	UN	150
102.	Torrada - sachê de 15g, embalados individualmente - caixa com, no mínimo, 120 unidades. 1ª linha. Qualidade similar ou superior a bauducco e/ou bom sabor.	CX	100
103.	Vinagre tipo branco, conteúdo no mínimo 900ml, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UN	500

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

Fundamentação: levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar (Inciso V do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

Diante das necessidades identificadas neste estudo, a resolução efetiva dessas demandas requer a contratação de empresa (s) cujo ramo de atividade esteja alinhado com o objeto em questão.

Para isso, foram examinadas contratações semelhantes realizadas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a diferentes editais, visando identificar possíveis novas metodologias, tecnologias ou inovações que pudessem melhor atender às necessidades da municipalidade.

Não foram observadas variações significativas no que diz respeito à execução do objeto, especialmente no papel desempenhado pela empresa que se pretende contratar. A diferenciação, nesse contexto, reside na modalidade de licitação aplicada a cada caso, conforme permitido pela normativa vigente. Assim, a aquisição do produto mencionado neste Estudo Técnico Preliminar se apresenta, no cenário atual, como uma necessidade prioritária para administração. Há, no mercado, diversos fornecedores que trabalham com o produto solicitado, desde fabricantes, distribuidores e comerciantes, não havendo, portanto, restrições de mercado.

6 - ESTIMATIVA DE VALOR PARA CONTRATAÇÃO

Fundamentação: Estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, nos termos do inciso VI do §1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021.

A estimativa do valor da contratação será realizada mediante pesquisa de preços, observando os parâmetros estabelecidos no art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021 e na regulamentação aplicável, com o objetivo de identificar o valor estimado compatível com os preços praticados no mercado e assegurar a vantajosidade da futura contratação.

Para formação da estimativa de preços, serão utilizados, preferencialmente, múltiplas fontes de pesquisa, considerando as características específicas dos gêneros alimentícios, tais como:

a) preços praticados em contratações similares realizadas por órgãos e entidades da Administração Pública, mediante consulta a contratos, atas de registro de preços, processos licitatórios e demais instrumentos disponíveis em sistemas oficiais;



GOVERNO DO MUNICÍPIO DE SILVÂNIA

Secretaria de Administração e Saúde

b) consulta a bases de dados públicas de preços, quando disponíveis, contendo valores praticados em contratações públicas;

c) pesquisa direta com fornecedores do ramo pertinente, mediante solicitação formal de cotação, contendo a descrição completa dos produtos, unidades de fornecimento e condições de entrega, buscando fornecedores em número suficiente para obtenção de referência adequada de mercado;

d) análise de preços praticados no comércio local e regional, considerando as peculiaridades do mercado de fornecimento de gêneros alimentícios e a necessidade de entrega no Município.

A pesquisa deverá considerar as condições comerciais aplicáveis ao futuro contrato, incluindo prazo e local de entrega, quantidade estimada, periodicidade do fornecimento, características dos produtos, custos de transporte e demais fatores que possam influenciar a formação do preço.

Os valores obtidos serão analisados criticamente, com exclusão de preços incompatíveis, inexequíveis ou excessivamente elevados, utilizando-se metodologia adequada para obtenção do preço estimado, preferencialmente mediante aplicação de média ou mediana dos valores coletados, conforme a homogeneidade e consistência das informações obtidas.

A Administração manterá nos autos do processo licitatório a documentação comprobatória da pesquisa realizada, incluindo fontes consultadas, cotações recebidas, memória de cálculo e justificativas quanto à metodologia adotada, garantindo transparência, rastreabilidade e segurança jurídica ao procedimento.

Dessa forma, a estimativa de preços buscará refletir os valores efetivamente praticados no mercado, proporcionando condições adequadas para o planejamento da contratação, preservando a competitividade do certame e assegurando a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Fundamentação: descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso (Inciso VII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021)

Constata-se que a solução mais adequada ao atendimento da necessidade é a realização do certame licitatório, na modalidade Pregão Eletrônico, para fins de formalização de Registro de Preços para contratação de empresa.

Com efeito, nos termos do referido art. 56, da Lei Federal n. 14.133/2021, serão admitidos na fase de seleção do fornecedor, os modos de disputa aberto, hipótese em que os licitantes apresentarão suas propostas por meio de lances públicos e sucessivos, crescentes ou decrescentes, ou fechado, hipótese em que as propostas permanecerão em sigilo até a data e hora designadas para sua divulgação, os quais podem ser adotados de forma isolada ou conjunta.

Por outro lado, não se pode deixar de mencionar que, nos termos do §1º do art. 56 da Lei Federal n. 14.133/2021, “a utilização isolada do modo de disputa fechado será vedada quando adotados os critérios de julgamento de menor preço ou de maior desconto”.

Assim, estando-se diante da modalidade licitatória “pregão”, os únicos modos de disputa possíveis são “aberto” ou “aberto-fechado”.

Nas precisas lições de Victor Aguiar Jardim de Amorim:

[...] o melhor modo de disputa possível não é aquele que simplesmente tenha o condão de esgotar ao máximo as possibilidades de lances (como uma leitura fácil e opaca poderia sugerir ser o caso do modo “aberto”), mas sim aquela forma de disputa que venha a materializar uma concepção adequada da eficiência do processo licitatório sem descuidar das necessidades primárias e secundárias da Administração. Com efeito, o melhor modo de disputa seria aquele que correspondesse a um “mecanismo de concorrência” que conjugasse, em equilíbrio, a “maximação das ofertas” e a “razoável duração do processo licitatório”. (A fase de lances na Nova Lei de Licitações sob a perspectiva da “teoria dos leilões”: Contributos para a futura regulamentação dos modos de disputa).

No modo de disputa aberto, os licitantes apresentarão suas propostas por meio de lances públicos e sucessivos, crescentes ou decrescentes. Por outro lado, no modo de disputa aberto/fechado deve ocorrer uma fase eliminatória inicial, por meio de lances abertos e sucessivos, com finalização posterior em uma fase fechada, entre os melhores classificados na fase aberta.

No caso em apreço, muitos dos encargos são parametrizados em legislação (tributos), acordo de convenção coletiva ou convenção coletiva de trabalho (remuneração e demais encargos trabalhistas), ao passo que outras variáveis (como insumos e equipamentos) são passíveis de dimensionamento dos custos pela própria Administração Pública.

Dessa forma, considerando que os produtos objeto da contratação possuem especificações usuais de mercado e são fornecidos por diversos fornecedores do ramo alimentício, verifica-se a existência de ampla competitividade e condições semelhantes de fornecimento entre os licitantes, o que justifica a adoção do modo de disputa “aberto”, possibilitando a apresentação de lances sucessivos e a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.



GOVERNO DO MUNICÍPIO DE SILVÂNIA

Secretaria de Administração e Saúde

Inclusive, nesse ponto, cita-se o escólio de Bradson Camelo, Marcos Nóbrega e Ronny Charles Lopes de Torres: Em uma análise geral, mas não absoluta, visto que nuances específicas podem e devem contribuir para a escolha do modelo mais eficiente, podemos sugerir que as modelagens abertas são mais propícias em mercados competitivos onde os custos dos licitantes é homogêneo, enquanto o fechado pode ser mais interessante quando essa homogeneidade inexistente. (Análise econômica das licitações e contratos: De acordo com a Lei nº 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações). Belo Horizonte: Fórum, 2022, p. 90).

Dessa forma, resta justificado o modo de disputa adotado.

Outrossim, optamos pela possibilidade de adesão à Ata de Registro de Preços pelos Órgãos não participantes, a fim de tornar as contratações da Administração Pública mais céleres, eficientes e racionais, de forma a reduzir custos e gerar economia de recursos para os Entes Públicos.

Prosseguindo, justifica-se a previsão de adesão à Ata de Registro de Preços por órgãos não participantes, nos termos da legislação vigente, como instrumento destinado a conferir maior eficiência, racionalidade e celeridade às contratações públicas.

A possibilidade de adesão busca evitar eventuais interrupções no abastecimento de gêneros alimentícios e garantir a continuidade do atendimento às necessidades administrativas e institucionais dos órgãos públicos, considerando que a demanda por determinados produtos pode surgir durante a vigência da ata.

Ressalta-se que, em razão dos prazos e procedimentos necessários para participação no registro de preços, alguns órgãos podem não conseguir manifestar previamente sua intenção de participar do procedimento, justificar suas necessidades e encaminhar suas estimativas quantitativas em tempo hábil. Nesse contexto, a adesão à Ata de Registro de Preços constitui mecanismo legal que possibilita maior eficiência administrativa, permitindo a aquisição de bens já licitados, desde que observados os requisitos legais, os limites quantitativos e as condições estabelecidas na Lei nº 14.133/2021 e regulamentação aplicável.

8 - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO

Fundamentação: Justificativas para o parcelamento ou não da contratação (Inciso VIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021)

Considerando a natureza do objeto, consistente no fornecimento de diversos gêneros alimentícios destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias Municipais de Administração e Saúde, verifica-se que o parcelamento da contratação se mostra técnica e economicamente viável, em observância ao princípio da competitividade e à busca pela proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

A divisão do objeto em itens individualizados permite a participação de um maior número de fornecedores, inclusive empresas de menor porte, ampliando a competitividade do certame e possibilitando melhores condições de contratação, sem prejuízo da eficiência administrativa e da padronização necessária ao fornecimento.

Além disso, os produtos possuem características distintas, com fornecedores especializados em diferentes segmentos do mercado alimentício, inexistindo justificativa técnica para a concentração de todos os itens em um único fornecedor. O julgamento por item possibilita que a Administração obtenha propostas mais vantajosas para cada produto, evitando eventual aumento de preços decorrente da necessidade de o fornecedor incluir custos adicionais para gerenciamento de itens diversos.

Ressalta-se que o parcelamento não compromete a gestão contratual, uma vez que os itens possuem especificações próprias, podendo ser controlados individualmente quanto à qualidade, quantidade, prazo de entrega e condições de fornecimento, garantindo maior eficiência no acompanhamento e fiscalização da execução contratual.

Dessa forma, considerando a diversidade dos produtos, a existência de amplo mercado fornecedor e a necessidade de assegurar maior competitividade e economicidade, conclui-se pela adoção do parcelamento do objeto, com julgamento por item, como medida mais adequada ao interesse público e em conformidade com o art. 40, §2º, da Lei nº 14.133/2021

9 – DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS

Fundamentação: demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis (Inciso IX do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

Alcançar benefícios diretos e indiretos, em termos de economicidade, eficácia, eficiência, de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.

Aumento da eficiência administrativa, redução do número de licitações, seleção de proposta mais vantajosa para a Administração Pública, redução dos custos, visando atender as necessidades da Secretária de Administração.

10 - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO



GOVERNO DO MUNICÍPIO DE SILVÂNIA

Secretaria de Administração e Saúde

Fundamentação: providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual (Inciso X do §1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021).

Considerando a estratégia adotada pela Administração Municipal, deverão ser adotadas as providências necessárias para o adequado acompanhamento e fiscalização da execução contratual, especialmente quanto ao recebimento dos gêneros alimentícios fornecidos pela empresa contratada.

No ato da entrega, deverá ser realizada a conferência dos produtos, verificando-se a qualidade, quantidade, integridade das embalagens, condições de armazenamento e transporte, prazo de validade, identificação do fabricante, informações nutricionais, rotulagem e demais requisitos estabelecidos nas especificações do Termo de Referência e na legislação sanitária aplicável.

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em condições adequadas de higiene e conservação, observando-se as normas da Vigilância Sanitária e demais órgãos competentes, especialmente quanto aos produtos que necessitam de refrigeração ou congelamento, devendo o transporte ser realizado em veículo adequado, limpo e em condições que preservem a qualidade e a segurança dos alimentos.

A Administração deverá designar servidor responsável pelo acompanhamento e fiscalização da contratação, que deverá registrar eventuais ocorrências, verificar a conformidade dos produtos entregues e adotar as providências necessárias junto à contratada para correção de irregularidades, substituição de produtos em desacordo ou demais medidas cabíveis. Além da verificação da qualidade, deverá ser analisada a compatibilidade dos produtos entregues com as especificações previstas no contrato e na Ata de Registro de Preços, assegurando que os itens correspondam às características, unidades de fornecimento e quantitativos solicitados pelos órgãos requisitantes.

Caso sejam identificadas divergências, produtos inadequados, avarias, vencimento próximo ou qualquer situação que comprometa a qualidade dos alimentos, a ocorrência deverá ser formalmente registrada e comunicada à contratada para adoção das medidas corretivas, garantindo que somente produtos em conformidade sejam recebidos e utilizados pela Administração Pública.

11 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Fundamentação: contratações correlatas e/ou interdependentes (Inciso XI do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021)

Não há contratações correlatas ou interdependentes relacionadas ao fornecimento de gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros, legumes e tubérculos minimamente processados, sendo a contratação autônoma e suficiente para atender às necessidades das unidades públicas, sem depender de outros processos ou influenciar contratos distintos.

12 – IMPACTOS AMBIENTAIS

Fundamentação: descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e resíduos, quando aplicável (Inciso XII do §1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021).

A aquisição de gêneros alimentícios não apresenta impactos ambientais significativos, considerando tratar-se de produtos de consumo regular e amplamente comercializados no mercado. Entretanto, a contratação poderá ocasionar impactos ambientais indiretos relacionados principalmente ao uso de embalagens, ao transporte dos produtos e à geração de resíduos decorrentes do consumo.

Como medidas mitigadoras, deverão ser observadas práticas sustentáveis, tais como a preferência por produtos com embalagens adequadas, sempre que possível recicláveis ou de menor impacto ambiental, o correto armazenamento dos alimentos, a redução de desperdícios e o adequado descarte dos resíduos gerados, conforme as normas ambientais e sanitárias aplicáveis.

Em relação ao transporte dos gêneros alimentícios, especialmente daqueles que necessitam de refrigeração ou congelamento, a contratada deverá observar as normas sanitárias vigentes, garantindo que os veículos utilizados estejam em condições adequadas de higiene, conservação e funcionamento, de forma a preservar a qualidade e a segurança dos alimentos durante o transporte.

Os veículos destinados ao transporte de alimentos deverão atender às boas práticas estabelecidas pelos órgãos competentes, mantendo-se limpos, livres de pragas, insetos, contaminantes e adequados às condições específicas de conservação dos produtos, especialmente quanto ao controle de temperatura quando necessário.

Dessa forma, conclui-se que os impactos ambientais decorrentes da contratação são considerados baixos, sendo passíveis de mitigação mediante a adoção das boas práticas de fornecimento, transporte, armazenamento e descarte adequado dos resíduos, em observância aos princípios da sustentabilidade e responsabilidade ambiental previstos na Lei nº 14.133/2021.



GOVERNO DO MUNICÍPIO DE SILVÂNIA

Secretaria de Administração e Saúde

13 - VIABILIDADE E A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Fundamentação: posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina (Inciso XIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

Diante da necessidade de aquisição de gêneros alimentícios para atendimento das demandas da **Secretaria Municipal de Administração e da Secretaria Municipal de Saúde**, conclui-se pela adequação da contratação pretendida, uma vez que a medida possibilitará a continuidade das atividades administrativas e institucionais, garantindo o abastecimento regular dos órgãos municipais.

A contratação contribuirá para a eficiência administrativa, a economicidade e o melhor planejamento das aquisições públicas, assegurando o fornecimento dos produtos necessários ao adequado funcionamento dos serviços públicos, de forma contínua, eficiente e compatível com o interesse público.

Silvéria, 15 de junho de 2026.

Responsável pela elaboração do Estudo Técnico Preliminar:

Myllena Kaillany Silva Ferreira de Abreu

E aprovado por:

SUELI DO CARMO LOBO
Secretária Municipal de Administração

ANA PAULA DE SOUZA ALVES
Secretária Municipal de Saúde