



ITACURUBA
PREFEITURA MUNICIPAL



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ETP



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INTRODUÇÃO

1.1. Consoante disposto no art. 6º, inciso XX, c/c Art. 18, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021, o presente Estudo Técnico Preliminar destina-se à formalização da primeira etapa do planejamento da contratação pública em apreço;

1.2. Os elementos que compõem o presente Estudo Técnico Preliminar, contemplam os requisitos estabelecidos no Art. 9º da Instrução Normativa SEGES nº 58, de 8 de agosto de 2022.

1.3. O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, observando as normas vigentes, em especial a Lei nº 14.133/2021, e aos princípios que regem a Administração Pública.

1.4. Apresentaremos neste documento a caracterização do interesse público na contratação em tela, estando presentes as características do objeto e a indubitável necessidade da futura avença;

1.5. Como instrumento que antecede ao Termo de Referência, o Estudo Técnico Preliminar ora estatuído, demonstrará, ainda, que a contratação em comento constitui a melhor solução para a necessidade pública intentada pela Administração Municipal.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

2.1. A contratação tratada neste Estudo Técnico Preliminar (ETP) tem por objetivo a futura aquisição de gêneros alimentícios destinados à manutenção das cozinhas comunitárias **Cozinha Comunitária Francelina Maria Freire e Cozinha Comunitária João Vicente Marcos (João Preto)**, visando atender às demandas da Secretaria de Desenvolvimento Social, Mulher e Juventude do Município de Itacuruba/PE.

2.2. Considerando o Processo Administrativo nº 004/2025, Pregão nº 001/2025 e Contrato nº 005/2025, vinculados à referida Secretaria, cujo objeto consistia na aquisição de gêneros alimentícios, informa-se que, embora o certame tenha sido regularmente adjudicado e homologado, a empresa contratada deixou de cumprir as obrigações estabelecidas nas cláusulas contratuais, especialmente no que se refere ao fornecimento tempestivo e adequado dos itens licitados.

2.3. Diante da inexecução contratual, foram adotadas pela Administração todas as medidas cabíveis, culminando na rescisão unilateral do contrato, nos termos do art. 137, inciso I, e art. 138, incisos I e II, da Lei nº 14.133/2021, que preveem a extinção contratual em razão do descumprimento de cláusulas contratuais por parte da contratada.



2.4. A Constituição Federal de 1988 estabelece um conjunto de direitos fundamentais, assegurando a dignidade da pessoa humana. Nesse contexto, a Emenda Constitucional nº 64/2010 incluiu o direito à alimentação como direito social, garantindo o acesso físico e econômico a alimentos adequados, saudáveis e sustentáveis, conforme disposto no art. 6º da Constituição Federal de 1988 a seguir:

Art. 6º São direitos sociais a educação, a saúde, a alimentação, o trabalho, a moradia, o transporte, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma desta Constituição. (1988, Constituição Federal)

2.5. A presente demanda contempla um período estimado de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado mediante solicitação da Secretaria de Desenvolvimento Social, Mulher e Juventude, considerando a necessidade de continuidade na execução das ações desta Secretaria, bem como o atendimento integral das demandas dos órgãos sob a jurisdição do Poder Executivo Municipal.

2.6. O objeto ora demandado é indispensável para viabilizar o cumprimento das atribuições institucionais do Poder Executivo local, especialmente no que se refere ao atendimento das necessidades nutricionais da população em situação de vulnerabilidade social, tanto na zona urbana quanto na zona rural do município, mediante o fornecimento de alimentos variados, seguros e adequados às diferentes faixas etárias.

2.7. O fornecimento pretendido destina-se ao atendimento das cozinhas comunitárias, responsáveis por prestar assistência à população em situação de vulnerabilidade social, assegurando o acesso a uma alimentação digna, balanceada e preparada com insumos de qualidade, contribuindo para o enfrentamento da insegurança alimentar.

2.8. Os gêneros alimentícios a serem adquiridos compreendem itens básicos, tais como arroz, feijão, carnes, entre outros, essenciais para a elaboração das refeições que serão disponibilizadas à população local, incluindo a comunidade quilombola Ingazeira.

2.9. A presente contratação justifica-se pela existência de duas unidades em funcionamento: uma localizada na área urbana, na Rua Joaquim Rodrigues de Lima, nº 01-A, Centro, Itacuruba/PE, e outra situada na zona rural, na Comunidade Quilombola Ingazeira, às margens da BR-316, a aproximadamente 25 km da sede do município. Ambas atendem públicos distintos, com demandas contínuas e significativas, ampliando o alcance das ações e assegurando atendimento à população urbana e rural.



2.10. No âmbito do Programa de Cozinhas Comunitárias do município, são ofertadas refeições às pessoas e famílias em situação de vulnerabilidade social, abrangendo os diversos bairros e a comunidade quilombola Ingazeira, com vistas à promoção da segurança alimentar e nutricional, melhoria da qualidade de vida e garantia de condições adequadas de saúde, observando-se as especificidades das diferentes faixas etárias.

2.11. A Secretaria de Desenvolvimento Social, Mulher e Juventude, ao promover a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao abastecimento das cozinhas comunitárias, busca assegurar regularidade, eficiência e legalidade na execução das políticas públicas de assistência social, em consonância com o Sistema Único de Assistência Social (SUAS), garantindo atendimento adequado às situações de vulnerabilidade e risco social. Ressalta-se que, nos termos do art. 203 da Constituição Federal de 1988, a assistência social será prestada a quem dela necessitar, independentemente de contribuição à seguridade social.

2.12. A oferta de refeições prontas (marmitas) constitui ação essencial para a garantia da segurança alimentar e nutricional, contribuindo diretamente para a preservação da vida e da dignidade humana, especialmente para pessoas em situação de pobreza ou extrema pobreza, bem como aquelas afetadas por desemprego, enfermidades, calamidades públicas ou outras condições que dificultem o acesso regular à alimentação adequada.

2.13. Nesse contexto, a disponibilização de marmitas no âmbito das cozinhas comunitárias configura-se como medida de proteção social, apta a prevenir o agravamento das situações de vulnerabilidade e assegurar condições mínimas de dignidade aos indivíduos e famílias atendidos.

2.14. As execuções das ações descritas serão de competência legal do **FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL**.

2.15. Neste cenário, a projeção da demanda, foi constituída com base no quantitativo disponibilizado pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, Mulher e Juventude.

3. DO ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO

3.1. No que pertine ao planejamento de gasto com o objeto em apreço, há previsão para as contratações em comento na Lei de Diretrizes Orçamentárias – LDO, no Plano Plurianual - PPA e na Lei Orçamentária Anual – LOA e PCA – Plano de Contratações Anual.

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A CONTRATADA será responsável pela observância de toda legislação pertinente direta ou indiretamente aplicável a execução do objeto.



4.2. A CONTRATADA será a única responsável por danos e prejuízos, de qualquer natureza, causados a CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes da execução do objeto deste Estudo Técnico Preliminar, isentando a CONTRATANTE de todas as reclamações que porventura possam surgir, ainda que tais reclamações sejam resultantes de atos dos seus prepostos ou de quaisquer pessoas físicas ou jurídicas, empregadas ou ajustadas na execução do objeto;

4.3. Fica expressamente estipulado que não se estabelece por força do fornecimento do objeto deste Estudo Técnico Preliminar qualquer relação de emprego entre a CONTRATANTE e os empregados da CONTRATADA;

4.4. A CONTRATADA se responsabiliza por todas as despesas decorrentes do fornecimento/execução do objeto deste Estudo Técnico Preliminar, tais como salários, encargos sociais, previdenciários, trabalhistas, comerciais, seguros de acidentes, tributos, indenizações, vale-transporte, vale refeição e outros benefícios exigidos, e ou firmados em convenções ou acordos coletivos, legalmente firmados e registrados no MTE.

4.5. A inadimplência da CONTRATADA para com encargos, não transfere a CONTRATANTE à responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato;

4.6. A CONTRATADA deverá adotar todas as medidas para cumprimento das normas e procedimentos de controle e acesso às dependências da CONTRATANTE;

4.7. Manter os seus empregados identificados por crachá, quando no recinto da CONTRATANTE, devendo substituir imediatamente qualquer um deles que seja considerado inconveniente à boa ordem e às normas disciplinares da CONTRATANTE;

4.8. Acatar todas as orientações da CONTRATANTE, emanadas pelo fiscal do contrato, sujeitando-se à ampla e irrestrita fiscalização, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;

4.9. Manter, durante o fornecimento do objeto deste Estudo Técnico Preliminar, em compatibilidade com as obrigações a serem assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

4.10. Fornecer os produtos, requisitados com observância aos critérios de qualidade, estabelecidos no edital e anexos, observando o registro nos órgãos competentes e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos e/ou insumos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;

4.11. A CONTRATADA deverá garantir a qualidade dos produtos a serem fornecidos, devendo, quando solicitado, substituir prontamente o produto que porventura não atenda aos requisitos contratados, providenciando, também o produto que no momento possa estar em falta em seu estabelecimento, por outro de igual ou superior qualidade, sob pena de aplicação das sanções cabíveis.



4.12. O licitante deve se proporcionar a entrega, visando atender as necessidades administrativas do setor, condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas neste instrumento.

4.13. O objeto desta licitação refere-se a uma estimativa de utilização dos produtos, a serem aplicadas durante 12 (doze) meses contados a partir da assinatura do contrato de fornecimento, em conformidade com o disposto na Lei 14.133/21, assim, não poderão ser executados em uma única parcela, devendo haver execuções parciais, de forma a atender as quantidades estipuladas nos pedidos parciais/requisições emitidas pelo Órgão solicitante.

4.14. A empresa vencedora deverá obrigatoriamente emitir comprovante da transação contendo as informações a seguir, independentemente da solicitação:

a) A data e hora da transação;

b) Valor da operação,

4.15. Secretaria Municipal de **DESENVOLVIMENTO SOCIAL, MULHER E JUVENTUDE** – localizada na Av. Patriarca Aníbal Alves Cantarelli, nº 243, Centro, Itacuruba – PE, CEP 56.431-087, mediante requisição formalizada pela secretaria demandante, enviada do e-mail institucional da Secretaria para o e-mail oficial da contratada.

4.16. A entrega deverá ocorrer de **segunda a sexta-feira**, das **08h00 às 14h00**, conforme o calendário vigente do município.

4.17. **Da Subcontratação**

4.17.1. Não será admitida a subcontratação do objeto.

4.18. **Garantia da contratação**

4.18.1. Poderá ser exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual e condições descritas nas cláusulas do contrato.

5. **DO LEVANTAMENTO DE MERCADO**

5.1. Para a contratação em tela foram analisados processos similares feitos por outros órgãos e entidades, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da Administração.

5.2. A partir da estimativa de consumo pode ser realizada licitação com o critério de julgamento o menor preço ofertado por lote único.

5.3. Para a busca da solução mais viável de acordo com a necessidade especificada neste estudo, foi realizado um levantamento de mercado, ao qual de acordo com o Art. 6º da Lei 14.133/2021 inciso XIII – Bens e Serviços Comuns são aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente



definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

5.4. A primeira solução encontrada é a contratação de empresa especializada no fornecimento de produtos alimentícios, sendo estes alimentos preparados pelos servidores que já faz parte da administração da Secretaria da Assistência Social deste Município, não tendo custo adicional com a mão de obra para a elaboração da merenda da cozinha comunitária.

5.5. A Solução descrita no subitem 5.4, é a modalidade de serviços proposto amplamente utilizada pela Administração Pública, conforme verificado em consultas em órgãos. Informa-se que o fornecimento, aqui estudado, ocorrerá por demanda, tendo em vista se tratar de aquisição de produtos alimentícios, conforme necessidade.

5.6. Apresentada e caracterizada com o objetivo de suprir as necessidades da cozinha comunitária, é a forma de sanar que melhor se adequa a realidade do Município de Itacuruba/PE, tendo em vista de já existir um quadro de servidores qualificados para a execução na produção das refeições.

5.7. Vale ressaltar que, a administração dispõe de profissional no campo da nutrição aplicada a serviços da saúde, nutricionista que auxiliam na composição dos ingredientes para que se mantenha um equilíbrio nutricional e saudável.

5.8. Há, ainda, o critério de julgamento baseado no menor preço ofertado por lote, ou seja, vence a licitação a concorrente que oferecer a proposta com o menor preço para a administração pública.

5.9. Comparando as duas soluções apresentadas, com base no art. 11, inciso I, da Nova Lei de Licitações, dispõe que, dentre os objetivos do processo licitatório está a seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração Pública, inclusive no que se refere ao ciclo de vida do objeto.

5.10. Logo, de acordo com o princípio da economicidade e a necessidade do município, com base no art. 5º da Nova Lei de Licitações e Contratos rege a busca de equilibrar a qualidade dos serviços ou produtos com os recursos disponíveis, garantindo que o interesse público seja atendido de forma eficiente e econômica.

5.11. Considerando a natureza da demanda, caracterizada por necessidades recorrentes e, por vezes, imprevisíveis de assistência alimentar às famílias em situação de vulnerabilidade social, torna-se necessária a adoção da modalidade Pregão Eletrônico, sob o regime de Sistema de Registro de Preços (SRP), para a aquisição de gêneros alimentícios, de modo a assegurar maior flexibilidade, eficiência e economicidade na gestão das contratações públicas.

5.12. Diante do levantamento da demanda, da pesquisa de preço e da definição clara do objeto, conclui-se que a contratação pode ser realizada por meio de licitação com critério de julgamento **MENOR PREÇO POR LOTE**, conforme previsto no art. 33, inciso I, da Lei nº 14.133/2021.



5.13. A opção pelo critério de **MENOR PREÇO POR LOTE** mostra mais vantajosa para a Administração Pública, pois viabiliza a contratação de fornecedor apto a atender integralmente o objeto, assegurando homogeneidade nos produtos e facilitando o controle de qualidade. Tal medida reduz riscos de entregas inconsistentes, atrasos, divergências de especificações e falhas operacionais, além de permitir rastreabilidade mais eficiente do fornecimento. Cumpre destacar que a contratação integrada em lote favorece a padronização do produto utilizado pela unidade municipal.

5.14. **JUSTIFICA-SE** a adoção do critério de julgamento de "MENOR PREÇO POR LOTE", pelas razões a seguir descritas:

5.15. A necessidade de padronização interna dos gêneros alimentícios da presente secretaria preserva a coerência e adequação da necessidade dos insumos adquiridos, segregando-os, por natureza/tipo/gênero, independentemente da unidade administrativa demandante;

5.15.1. Ressalte-se, que as Secretarias municipais têm necessidades comuns, outras, porém, têm demandas por gêneros alimentícios, necessitando-se, portanto, manter-se lotes por insumos que guardem correlação entre si;

5.15.2. Ademais, a probabilidade de mais de uma empresa localizadas em locais distantes dificultando a logística de entrega dos produtos arrematados, causando transtornos e prejuízos imensuráveis para a Administração Municipal. Essa situação é comum em licitações com essas características;

5.15.3. Nesse mote, resta inevitável o risco de prejuízo ao planejamento e plena execução do fluxo de compras e fornecimento, haja vista que comumente empresas que arrematam pequenas quantidades com valores ínfimos e, sobretudo, para aquelas localizadas em outros estados da federação, acabam pedindo desistência desses itens, prejudicando o funcionamento da máquina pública;

5.16. Como é praxe em processos com grande quantidade itens, existem empresas de localidades longínquas que arrematam pequenas quantidades de itens e, ao final não conseguem, por inviabilidade financeira em face da logística, entregar referidos matérias prejudicando o funcionamento de setores e, conseqüentemente da unidade administrativa;

5.17. Por outro lado, a regra de mercado determina que "quem vende em maior volume, consegue oferecer menor preço". Nesse contexto, a separação por lote implica a real possibilidade de ganho significativo de escala ou economia de gestão contratual do Município;



5.18. Além disso, a vantagem de se lidar com um menor número de fornecedores porquanto diminui o custo administrativo de gerenciamento de todo o processo de contratação: fornecimento, desnecessidade de se manter elevado estoque e garantias da qualidade dos produtos

5.19. Ademais, no Acórdão 861/2013-Plenário, o TCU mencionou que forneceu orientação no sentido de que "inexiste ilegalidade na realização de pregão com previsão de adjudicação por lotes, e não por itens, desde que os lotes sejam integrados por itens de uma mesma natureza e que guardem relação entre si" - Acórdão 5.260/2011-1ª Câmara

5.20. Ainda sobre o mister, a Súmula TCU Nº 247, pacificando esse entendimento pontifica:

É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.

5.21. Nesse contexto, pelas razões aqui expostas resta translúcido que a não adoção do critério de julgamento de **MENOR PREÇO POR LOTE**, poderá indubitavelmente, provocar prejuízos para o conjunto do objeto, pela perda de economia de escala e, por conseguinte, danos ao erário Municipal.

5.22. Diante do exposto, conclui que a adoção do critério de julgamento por menor preço por lote mostra tecnicamente adequada, economicamente vantajosa e compatível com a manutenção da competitividade do certame, atendendo às necessidades da Administração Pública Municipal quanto ao abastecimento da Cozinha Comunitária **Francelina Maria Freire e Cozinha Comunitária João Vicente Marcos (João Preto)**. A solução proposta contribui para a eficiência da gestão contratual, para a regularidade do fornecimento dos gêneros alimentícios e para a adequada prestação do serviço público à população beneficiária.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

6.1. Para atendimento em questão, a solução mais viável é a aquisição de produtos alimentícios, tendo em vista o fator de práticas mais sustentáveis, como produtos de maior durabilidade e que gerem menor custo e redução de resíduos, essa decisão foi considerada a mais vantajosa para a Administração sob os aspectos do princípio da economicidade e eficiência, que constam no Art. 5º da Lei Nº 14.133/2021.



6.2. O certame deverá possibilitar a ampla concorrência entre os fornecedores interessados, desde que atendam os requisitos mínimos de habilitação e do objeto, a se fazerem constantes no Edital e Termo de Referência.

6.3. O fornecimento dos produtos alimentares se torna mais vantajoso com a aquisição dos itens diretamente de fornecedores especializados e em maior quantidade garantindo ampla concorrência e menor preço.

6.4. O levantamento da demanda para a aquisição dos produtos alimentares, leva em consideração a totalidade da demanda da cozinha comunitária à disposição do Município, na consecução de atividades institucionais.

6.5. O Município tem um número considerável de famílias em situação de pobreza, logo, a Cozinha Comunitária é de extrema importância, tornando-se fundamental, para que se possam trabalhar novos hábitos alimentares, através da oferta de uma alimentação saudável e segura, resultando no bem-estar do indivíduo, bem como proporcionando a sua Assistência social.

6.6. O objeto desta contratação não se enquadra nas vedações, previstas no Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

6.7. O fornecimento será efetuado de forma parcelada para a Secretaria Municipal de Assistência Social.

6.8. A contratada deverá prestar todos os esclarecimentos solicitados, obrigando-se a atender, de imediato, todas as reclamações decorrentes da constatação de vícios, defeitos ou incorreções relativas ao objeto desta especificação, bem como a respeito da qualidade dos produtos alimentícios.

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

7.1. Com base no documento de formalização de demanda elaborado pela Secretaria da Assistência Social, chegou-se aos quantitativos a seguir alinhados, tendo presente os modelos e quantidades estimadas para a utilização no período de 12 (doze) meses nas unidades demandantes.

RELAÇÃO ALIMENTÍCIOS 2026 - COZINHAS COMUNITÁRIAS - ÁREAS URBANA E RURAL				
MATERIAIS DE CONSUMO				
Item	Descrição	Unid.	Quant. ao mês	Quant. ao ano
1	AÇAFRÃO DA TERRA, NÃO CONTÉM GLÚTEN, POTE CONTENDO 100G	Unid.	45	540



2	ÁGUA MINERAL - GALÃO 20LT, sem gás, em embalagens de material de polipropileno transparente, em embalagem retornável	Unid.	15	180
3	Alho bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, isento de sujidades, parasitas e larvas. 1kg	Kg	45	540
4	Arroz parbolizado tipo 1. longo, fino, constituído de grãos inteiros, isento de sujidades, materiais estranhos e parasitas. Embalagem sacoplástico atóxico, contendo 1kg.	Kg	180	2160
5	Carne Bovina moída proveniente de machos de espécie, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, resfriada ou congelada 1 kg	Kg	120	1440
6	Carne bovina proveniente de machos de espécie, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, resfriada ou congelada (Fraldinha)	Kg	160	1920
7	Carne bovina proveniente de machos de espécie, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, resfriada ou congelada (Colchão mole). 1KG	Kg	160	1920
8	Carne de bode, de animal abatido sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, resfriada ou congelada.	Kg	160	1920
9	Carne suína sem osso, proveniente de espécie, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, resfriada ou congelada. 1KG	Kg	130	1560
10	Charque bovino 1º qldd: constituída de carne bovina curada e seca, mais sal com no máximo 10% de gordura, embalada em saco plástico vácuo transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, embalagem com 500g	kg	80	960



11	Condimento em pó misto de 1ª Qualidade. Embalagem c/ 100g.	Unid.	80	960
12	Costela - Carne bovina Proveniente de machos de espécie, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, resfriada ou congelada. 1kg	Kg	120	1440
13	Coxa e sobrecoxa de frango, sem tempero, empacotado conforme empresa responsável pelo abate e embalagem com informações do fabricante, com data de vencimento e inspeção da agricultura 1kg	Kg	160	1920
14	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO 130GRS.	Unid.	40	480
15	Farinha De Mandioca Aspecto Físico: Tipo 1 , Acidez: Baixa Acidez , Classe: Fina , Grupo: Seca , Subgrupo: Branca Torrada. 1kg.	Kg	14	168
16	Feijão carioca tipo I, novo, constituídos de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e misturas. 1kg	Kg	160	1920
17	Feijão de corda, novo, constituídos de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e misturas. 1kg	Kg	160	1920
18	Feijão preto tipo I constituídos de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e misturas. 1kg	Kg	70	840
19	Fígado bovino, resfriado, limpo, aspecto: próprio da espécie, não pegajoso, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio, tipo de corte: característico da peça,	kg	120	1440
20	FRANGO abatido congelado, (Coxa e sobre coxa) sem tempero, empacotado conforme empresa responsável pelo abate e embalagem com informações do fabricante, com data de vencimento e inspeção da agricultura 1kg	Kg	120	1440



21	Fubá de milho pré-cozido, obtido da moagem do grão de milho, fabricados a partir da matéria prima. 500gr.	Unid.	40	480
22	Macarrão tipo espaguete 500g.	Unid.	140	1680
23	Margarina c/ sal. Margarina vegetal com sal com 70 a 80 % de lipídios. Composto por: óleos vegetais líquidos e interesterificado, leite desnatado, sal, vitaminas (b6, b12, a, d), ômega (3,6 e 9), lecitina de soja, aroma natural de manteiga. 500g	Unid.	22	264
24	Milho p/ mungunzá 500g	Unid.	120	1440
25	Molho de tomate 340g Cx	Unid.	30	360
26	Óleo de soja refinado em embalagens limpas, sem estufamentos, resistente contendo os dados de identificação e informação nutricional, número do lote, data de validade e quantidade . c/ 900ml.	lata	40	480
27	Peito de frango congelado 1kg	Unid.	130	1560
28	Proteína de Soja texturizada, sabor carne. 500g	Unid.	173	2076
29	Sal iodado em saco plástico, transparente, resistente, com solda íntegra, com Registro no Ministério da Saúde. 1kg	kg	20	240
30	Tempero em pó composto preparados de alho e de cebola e realçares de Sabor glutamato monossódico, inosinatodissódico e guanilatodissódico.(Tipo sazom ou similar). 40 unid. x 60gr.	pacote	40	480
31	Vinagre de álcool, produto natural, fermentado acético simples e isento de corantes artificiais, de 1ª. qualidade. 500ml	Unid.	20	240

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

8.1. Em pesquisa realizada nos bancos de preços: (www.bancodeprecos.com.br), Comércio Local em consonância com o disposto no **art. 23 da Lei nº 14.133/2021** e documentação respectiva, apensa, chegou-se aos seguintes valores médios:



RELAÇÃO ALIMENTÍCIOS 2026 - COZINHAS COMUNITÁRIAS - ÁREAS URBANA E RURAL							
ND:	MATERIAIS DE CONSUMO			V. AO MÊS		V. AO ANO	
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	V. UNITÁRIO	QUANT. AO MÊS	R\$ 45.800,06	QUANT. AO ANO	R\$ 549.600,72
1	AÇAFRÃO DA TERRA, NÃO CONTÉM GLÚTEN, POTE CONTENDO 100G	Unid.	R\$ 5,30	45	R\$ 238,50	540	R\$ 2.862,00
2	ÁGUA MINERAL - GALÃO 20LT, sem gás, em embalagens de material de polipropileno transparente, em embalagem retornável	Unid.	R\$ 7,00	15	R\$ 105,00	180	R\$ 1.260,00
3	Alho bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, isento de sujidades, parasitas e larvas. 1kg	Kg	R\$ 33,44	45	R\$ 1.504,80	540	R\$ 18.057,60
4	Arroz parbolizado tipo 1. longo, fino, constituído de grãos inteiros, isento de sujidades, materiais estranhos e parasitas. Embalagem sacoplástico atóxico, contendo 1kg.	Kg	R\$ 6,03	180	R\$ 1.085,40	2160	R\$ 13.024,80
5	Carne Bovina moída proveniente de machos de especie, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, resfriada ou congelada 1 kg	Kg	R\$ 20,24	120	R\$ 2.428,80	1440	R\$ 29.145,60
6	Carne bovina proveniente de machos de especie, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, resfriada ou congelada (Fraldinha)	Kg	R\$ 35,00	160	R\$ 5.600,00	1920	R\$ 67.200,00
7	Carne bovina proveniente de machos de espécie, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, resfriada ou congelada (Colchão mole). 1KG	Kg	R\$ 39,92	160	R\$ 6.387,20	1920	R\$ 76.646,40
8	Carne de bode, de animal abatido sob inspeção veterinária, manipulada sob	Kg	R\$ 30,00	160	R\$ 4.800,00	1920	R\$ 57.600,00



	rigidas condições de higiene, resfriada ou congelada.						
9	Carne suína sem osso, proveniente de espécie, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, resfriada ou congelada. 1KG	Kg	R\$ 23,90	130	R\$ 3.107,00	1560	R\$ 37.284,00
10	Charque bovino 1º qldd: constituída de carne bovina curada e seca, mais sal com no máximo 10% de gordura, embalada em saco plástico vácuo transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, embalagem com 500g	kg	R\$ 19,30	80	R\$ 1.544,00	960	R\$ 18.528,00
11	Condimento em pó misto de 1ª Qualidade. Embalagem c/ 100g.	Unid.	R\$ 1,89	80	R\$ 151,20	960	R\$ 1.814,40
12	Costela - Carne bovina Proveniente de machos de espécie, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, resfriada ou congelada. 1kg	Kg	R\$ 28,00	120	R\$ 3.360,00	1440	R\$ 40.320,00
13	Coxa e sobrecoxa de frango, sem tempero, empacotado conforme empresa responsável pelo abate e embalagem com informações do fabricante, com data de vencimento e inspeção da agricultura 1kg	Kg	R\$ 17,83	160	R\$ 2.852,80	1920	R\$ 34.233,60
14	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO 130GRS.	Unid.	R\$ 2,63	40	R\$ 105,20	480	R\$ 1.262,40
15	Farinha De Mandioca Aspecto Físico: Tipo 1 , Acidez: Baixa Acidez , Classe: Fina , Grupo: Seca , Subgrupo: Branca Torrada. 1kg.	Kg	R\$ 6,50	14	R\$ 91,00	168	R\$ 1.092,00
16	Feijão carioca tipo I, novo, constituídos de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidade e misturas. 1kg	Kg	R\$ 7,00	160	R\$ 1.120,00	1920	R\$ 13.440,00
17	Feijão de corda, novo, constituídos de grãos inteiros	Kg	R\$ 6,87	160	R\$ 1.099,20	1920	R\$ 13.190,40



	e sadios, isento de material terroso, sujidades e misturas. 1kg						
18	Feijão preto tipo I constituídos de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e misturas. 1kg	Kg	R\$ 6,48	70	R\$ 453,60	840	R\$ 5.443,20
19	Fígado bovino, resfriado, limpo, aspecto: próprio da espécie, não pegajoso, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio, tipo de corte: característico da peça,	kg	R\$ 23,78	120	R\$ 2.853,60	1440	R\$ 34.243,20
20	FRANGO abatido congelado, (Coxa e sobre coxa) sem tempero, empacotado conforme empresa responsável pelo abate e embalagem com informações do fabricante, com data de vencimento e inspeção da agricultura 1kg	Kg	R\$ 13,08	120	R\$ 1.569,60	1440	R\$ 18.835,20
21	Fubá de milho pré-cozido, obtido da moagem do grão de milho, fabricados a partir da matéria prima. 500gr.	Unid.	R\$ 1,75	40	R\$ 70,00	480	R\$ 840,00
22	Macarrão tipo espaguete 500g.	Unid.	R\$ 5,30	140	R\$ 742,00	1680	R\$ 8.904,00
23	Margarina c/ sal. Margarina vegetal com sal com 70 a 80 % de lipídios. Composto por: óleos vegetais líquidos e interesterificado, leite desnatado, sal, vitaminas (b6, b12, a, d), ômegas (3,6 e 9), lecitina de soja, aroma natural de manteiga. 500g	Unid.	R\$ 7,18	22	R\$ 157,96	264	R\$ 1.895,52
24	Milho p/ mungunzá 500g	Unid.	R\$ 4,50	120	R\$ 540,00	1440	R\$ 6.480,00
25	Molho de tomate 340g Cx	Unid.	R\$ 3,12	30	R\$ 93,60	360	R\$ 1.123,20
26	Óleo de soja refinado em embalagens limpas, sem estufamentos, resistente contendo os dados de identificação e informação	lata	R\$ 9,19	40	R\$ 367,60	480	R\$ 4.411,20



	nutricional, número do lote, data de validade e quantidade. c/ 900ml.						
27	Peito de frango congelado 1kg	Unid.	R\$ 17,85	130	R\$ 2.320,50	1560	R\$ 27.846,00
28	Proteína de Soja texturizada, sabor carne. 500g	Unid.	R\$ 4,50	173	R\$ 778,50	2076	R\$ 9.342,00
29	Sal iodado em saco plástico, transparente, resistente, com solda íntegra, com Registro no Ministério da Saúde. 1kg	kg	R\$ 1,90	20	R\$ 38,00	240	R\$ 456,00
30	Tempero em pó composto preparados de alho e de cebola e realçares de Sabor glutamato monossódico, inosinatodissódico e guanilatodissódico.(Tipo sazom ou similar). 40 unid. x 60gr.	pacote	R\$ 4,73	40	R\$ 189,20	480	R\$ 2.270,40
31	Vinagre de álcool, produto natural, fermentado acético simples e isento de corantes artificiais, de 1ª. qualidade. 500ml	Unid.	R\$ 2,29	20	R\$ 45,80	240	R\$ 549,60

8.2. O valor máximo para a contratação **R\$ 549.600,72 (quinhentos e quarenta e nove mil, seiscentos reais e setenta e dois centavos)**, considerando os relatórios das cotações, segue em anexo.

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO

9.1. Pelas características da contratação em tela, o objeto será licitado para fornecimento **PARCELADO**, tendo como critério de julgamento **MENOR PREÇO POR LOTE ÚNICO**, desde que os produtos tenham a mesma qualidade, atendendo assim, a todas as prerrogativas legais pertinentes à matéria em apreço.

9.2. Considerando a especificidade do objeto a ser licitado, entendemos que o parcelamento dos itens se mostra uma opção viável, levando-se em consideração o mercado fornecedor, se verifica benefício no parcelamento da contratação, uma vez que levaria a possibilidade de haver mais que uma empresa vencedora.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS

10.1. Não há a necessidade de contratações/aquisições correlatas ao objeto ora debatido.



11. DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

11.1. Os resultados pretendidos com a presente contratação são:

11.1.1. **Em relação à eficácia:** assegurar o atendimento contínuo e adequado das demandas alimentares das cozinhas comunitárias, garantindo o fornecimento regular de gêneros alimentícios em quantidade e qualidade suficientes para suprir as necessidades da população em situação de vulnerabilidade social atendida pelo Município.

11.1.2. **Quanto à eficiência:** promover a otimização dos recursos públicos, por meio de uma gestão contratual mais flexível e vantajosa, possibilitada pela adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP), assegurando economicidade, agilidade nas aquisições e redução de desperdícios, bem como maior controle e previsibilidade na execução das despesas.

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

11.3. Adicionalmente, busca-se a otimização dos recursos públicos, mediante a aquisição de itens a preços competitivos, em consonância com as condições de mercado. Pretende-se, ainda, o aprimoramento da gestão do fornecimento, com a realização de entregas tempestivas e em conformidade com os padrões de qualidade estabelecidos, contribuindo para o pleno funcionamento das ações das cozinhas comunitárias e para o alcance dos objetivos institucionais da Administração Pública.

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

12.1. Considerando que já houve contratações do objeto em exercícios anteriores, não há 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 ou adequação do ambiente da organização.

13. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

13.1. Quanto a questão dos impactos ambientais, a contratação em tela, tem como base observar as informações contidas no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis, disponibilizado pela Consultoria-Geral da União no sítio



http://www.agu.gov.br/page/content/detail/id_conteudo/400787

13.2. Como forma de minimizar possíveis impactos ambientais gerados por produtos com especificações inadequadas, a contratação da(s) empresa(s) especializada para aquisição de produtos alimentícios é de suma importância que os materiais fornecidos tenham especificações ambientais sustentáveis em suas características, e, que assim possa ser realizado um bom andamento das atividades institucionais, conforme a exigência do inciso XII do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021.

14. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

14.1. O Estudo Técnico Preliminar indica que esta forma de contratação é perfeitamente viável e que maximiza a probabilidade do alcance dos resultados pretendidos.

14.2. A contratação sob referência não gera vínculo empregatício entre os empregados da CONTRATADA e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

14.3. A presente contratação viabilizará o fornecimento adequado de gêneros alimentícios destinados a todas as famílias em situação de vulnerabilidade social no município, assegurando o atendimento contínuo e eficiente por meio da Cozinha Comunitária.

14.4. Desta forma, declara-se viável esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante o inciso XIII do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021 e Art. 7º, inciso XIII da IN 40/2020.

14.5. Ante o exposto, resta translúcido que a contratação em comento propicia ao Município além dos ganhos já elencados nos tópicos precedentes, a não exposição do gestor a quaisquer questionamentos que eventualmente possam ser suscitados por qualquer autoridade, de qualquer instância ou Poder.

Itacuruba/PE, 15 de maio de 2026.

Inalda Maria de Sá Carvalho Teles
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, Mulher e Juventude