



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR AQUISIÇÃO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS

SECRETARIA/SETOR REQUISITANTE: SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS.

1 – INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

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

2 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Esta contratação será regida pela Lei 14.133/2021 e suas alterações.

É parte integrante do presente instrumento, o estudo técnico preliminar correspondente, considerando a solução apresentada como um todo, levando em consideração o ciclo de vida do objeto.

Justifica-se esta aquisição em atendimento no que refere ao preparo da alimentação fornecida aos servidores e usuários dos serviços públicos. O fornecimento de produtos de gêneros alimentícios (hortifrutigranjeiros) visa suprir a demanda da Cozinha Central pertencente a Prefeitura de Municipal de Lavras/MG.

3 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

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 § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

Demonstração do alinhamento entre a contratação e o planejamento do órgão ou entidade, identificando a previsão no Plano Anual de Contratações ou, se for o caso, justificando a ausência de previsão.

A contratação pretendida não está prevista no Plano Anual de Contratações, somente para o ano de 2025.



4 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 - Da natureza da contratação

4.1.1. A natureza do objeto deste estudo técnico preliminar dadas suas características, enquadra-se em bens comuns nos termos da Lei nº 14.133/2021 e no decreto municipal nº 17.269/2023, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, devendo, portanto, ser licitado por meio do pregão, preferencialmente na forma Eletrônico.

4.2 - Prazo de vigência

4.2.1. A ata de registro de preços terá vigência de (12 meses), prorrogáveis por igual período, mantidas as condições de preço e habilitação, podendo haver revisão ou cancelamento em caso de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do fornecimento de bens registrados, cabendo à Prefeitura Municipal de Lavras promover as negociações junto à empresa, observadas as disposições do art. 124 da Lei 14.133/2021.

4.3 - Fornecimento

4.3.1. O licitante vencedor do certame se responsabiliza pelo fornecimento e entrega dos itens licitados de acordo com o estabelecido em cada ordem de serviço (O.S), não podendo ultrapassar 10 (dez) dias úteis da data de recebimento da requisição.

4.4 - Obrigações da Contratada:

4.4.1. Cumprir, dentro dos prazos estabelecidos, as obrigações expressamente previstas neste Instrumento e de outras decorrentes da natureza dos fornecimentos a serem prestados;

4.4.2. Assumir todas as despesas e encargos de qualquer natureza com o pessoal necessário ao atendimento do objeto do presente Instrumento, inclusive assumindo a responsabilidade pelo atendimento de encargos de natureza trabalhista, previdenciária, tributária, comercial e, inclusive, de acidente de trabalho relativo à mão de obra utilizada;

4.4.3. Zelar e garantir a boa qualidade do fornecimento, em consonância com os parâmetros de qualidade fixados e exigidos pelas normas técnicas pertinentes, expedidas pelo Poder Público;

4.4.4 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, imediatamente, às suas expensas, no total ou em parte, os materiais em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados, independentemente das penalidades aplicáveis ou cabíveis;



4.4.5. Responsabilizar-se por todos e quaisquer danos e/ou prejuízos que vier causar à CONTRATANTE ou terceiros, tendo como agente a CONTRATADA, na pessoa de prepostos ou estranhos;

4.4.6. Responsabilizar-se por todos os tributos, taxas e impostos devidos em decorrência do fornecimento e entrega dos produtos contratados;

4.4.7. Responsabilizar-se pelo transporte do produto de seu estabelecimento até o local determinado pela CONTRATANTE, bem como pelo seu descarregamento;

4.4.8. Garantir a boa qualidade do produto, respondendo por qualquer falha, procedendo à substituição sempre que necessária.

4.5 - Do pagamento:

4.5.1 Os pagamentos dos objetos fornecidos pelo licitante vendedor e aceito definitivamente pelo Município será efetuado em conformidade com as disposições contidas no Edital do Pregão Eletrônico e no termo de referência, não se admitindo o pagamento antecipado sob qualquer pretexto.

4.5.2. O pagamento será efetuado através da Secretaria Municipal de Fazenda e Planejamento no prazo de até 30 (trinta) dias corridos da data da prestação do serviço e acompanhados dos documentos fiscais e planilha de execução, assinados pelo Departamento requisitante, desta administração.

4.5.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá estar acompanhada de regularidade fiscal, mediante consulta aos sítios eletrônicos;

4.5.4. No caso de incorreção nos documentos apresentados, inclusive na Nota Fiscal / Fatura, esses serão restituídos ao licitante vencedor para as correções necessárias, não respondendo o Município por quaisquer encargos resultantes de atrasos na liquidação do respectivo pagamento.

4.5.5. O pagamento será efetuado mediante depósito na conta corrente, agência e banco indicados pelo licitante vencedor.

4.5.6. Nenhum pagamento será efetuado ao licitante vencedor enquanto pendente de liquidação ou qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência.

4.6 – Local e Horário de entrega

4.6.1. Os produtos de gênero alimentício deverão ser entregues de forma global ou parcelada, conforme ordem de fornecimento expedida pelo Setor de Compras da Prefeitura Municipal de



Lavras. As entregas ocorrerão na Avenida Doutor Sylvio Menicucci nº 1575, no bairro Presidente Kennedy, no setor de Almoxarifado Central, horário compreendido de 08:00 às 16:00hs. Telefone para contato: (35) 3694-4061.

4.7 – Condições mínimas dos produtos

4.7.1 - Os produtos deverão satisfazer às seguintes condições mínimas:

- Serem frescos;
- Terem atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, transporte e o armazenamento em condições adequadas;
- Terem atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais;
- Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência;
- A polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.
- Estarem isentas de:
 - a) Substâncias Terrosas;
 - b) Sujidade ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
 - c) Parasitas, larvas e outros animais (nos produtos e ou embalagens);
 - d) Umidade externa anormal;
 - e) Resíduos de defensivos agrícolas ou outras substâncias tóxicas;
 - f) Odor e sabor estranhos.

4.7.2 - Os produtos deverão ser entregues acondicionados em caixas plásticas multiuso, limpas, de empilhamento fácil, próprias para hortifruti. Não serão recebidas mercadorias acondicionadas em caixas de madeira ou outro material, ou ainda, em condições diferentes das acima estabelecidas.

4.7.3 - Todos os produtos cotados deverão obedecer às normas de legislação vigente. Diante disso, é necessário que as frutas e hortaliças sejam e estejam refrigeradas, pois em baixas temperaturas a atividade biológica do vegetal reduz, diminuindo a perda de água e consequentemente, retardando o processo de maturação. Sendo assim, a refrigeração durante o transporte do alimento torna-se fator determinante para sua conservação, evitando perdas, desperdícios e prejuízos.

- A Anvisa define produtos perecíveis como: “Produtos alimentícios, alimentos in natura, produtos semipreparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou



composição, necessitam de condições especiais de temperatura para a sua conservação". Ou seja, aqui se encaixam frutos do mar, ovos, carnes, frutas, legumes e alimentos congelados.

- De acordo com a SMS Nº 604 de 2002, com cada tipo de produto alimentício, existem características mínimas necessárias para os meios de transportes. Perecíveis: Veículo fechado, isotérmico, refrigerado ou congelado.

4.7.4 - O fornecedor está sujeito à fiscalização do produto no ato da entrega (qualidade, peso, temperatura do produto e do veículo, entre outros) e posteriormente, reservando-se a esta Secretaria, através dos responsáveis, o direito de não receber o produto, caso o mesmo não se encontre em condições satisfatórias;

4.7.5 - O transporte e a descarga dos produtos nos locais designados correrão por conta exclusiva do fornecedor, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente.

4.7.6 - Caso o produto seja entregue em desacordo com os requisitos estabelecidos pela Secretaria, ou em quantidade inferior ao estabelecido, a empresa deverá substituí-lo ou complementá-lo em no máximo 24 (vinte e quatro) horas. As entregas poderão eventualmente ser suspensas ou alteradas, a critério desta Secretaria.

4.7.7 - O recebimento será efetivado nos seguintes termos: - PROVISÓRIAMENTE, para efeito de posterior verificação do produto ofertado com as especificações constantes neste Termo de Referência, e - DEFINITIVAMENTE, após a verificação da qualidade e quantidade do produto e consequente aceitação pelo Setor Competente.

5 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Fundamentação: Estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala (inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 7º, inciso V da IN 40/2020).

A estimativa das quantidades para a contratação se baseia no censo letivo do ano anterior e no número de alunos matriculados na rede de ensino Municipal, com uma margem de segurança para um período de 12 (doze meses).

Segue abaixo a tabela com os quantitativos dos itens e valor médio estimado:

PREFEITURA MUNICIPAL DE LAVRAS



ITEM	QTDE	U.E	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	480	KG	ABOBORA TIPO MORANGA, HIBRIDA DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, ISENTA DE ENFERMIDADES MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	R\$ 4,95	R\$ 2.376,00
2	280	KG	ABOBRINHA MENINA EXTRA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	R\$ 3,90	R\$ 1.092,00
3	60	KG	ALHO BRASILEIRO, DE BOA QUALIDADE, NO.3/4 INTEIRICO; NACIONAL; BOA QUALIDADE; FIRME E INTACTO; SEM LESOES DE ORIGEM FISICA OU MECANICA, PERFURACOES E CORTES; TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES; DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	R\$ 13,20	R\$ 792,00
4	480	KG	BATATA DOCE; AMARELA; EXTRA, BOA QUALIDADE. KG: COMPACTA E FIRME; SEM LESOES DE ORIGEM FISICAS OU MECANICAS, (RACHADURAS, CORTES); TAMANHO E CONFORMACAO UNIFORMES; DEVENDO SER GRAUDA.	R\$ 6,15	R\$ 2.952,00
5	480	KG	BATATA; LISA; DE PRIMEIRA. S/LAV ESP., KG: DE PRIMEIRA; FIRME E INTACTA; SEM LESOES DE ORIGEM FISICA OU MECANICA, (RACHADURAS, CORTES); TAMANHO E CONFORMACAO UNIFORMES; DEVENDO SER GRAUDA.	R\$ 4,95	R\$ 2.376,00
6	240	LG	CEBOLA; AMARELA, MINEIRA, COMPACTA E FIRME; KG: FIRME; SEM LESOES DE ORIGEM FISICA OU MECANICA, PERFURACOES E CORTES; TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES; DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	R\$ 4,15	R\$ 996,00
7	48	MÇ	CEBOLINHA: DE PRIMEIRA, MAÇO, FRESCA, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO, E UMIDADE ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVA, SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	R\$ 2,95	R\$ 141,60
8	480	KG	CENOURA; DE PRIMEIRA, SEM RAMA; EXTRA A: FRESCA, COMPACTA E FIRME; SEM LESOES DE ORIGEM FISICAS OU MECANICAS, RACHADURAS E CORTES; TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES; DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA.	R\$ 4,96	R\$ 2.380,80
9	480	KG	CHUCHU; DE PRIMEIRA; EXTRA: TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES; LIVRE DE ENFERMIDADES, MATERIAIS TERROSOS; SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	R\$ 3,10	R\$ 1.488,00
10	240	MÇ	COUVE COMUM, DE PRIMEIRA, MAÇO. FRESCA, DE 1ª QUALIDADE, FRESCA, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	R\$ 2,90	R\$ 696,00
11	480	KG	INHAME TIPO DEDO, EXTRA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, TIPO BRANCO, COM PESO UNITÁRIO ENTRE 50 E 100 GR, FORMATO OVALADO E POLPA COM COLORAÇÃO BRANCA, ISENTO DE SUJIDADES E DEFEITOS APARENTES, DE FERIMENTOS, PODRIDÃO, DEFORMAÇÕES GRAVES, PASSADO, A CASCA DEVERÁ TER TEXTURA RUGOSA NA COR CASTANHO CLARO.	R\$ 2,85	R\$ 1.368,00

PREFEITURA MUNICIPAL DE LAVRAS



12	480	KG	MANDIOCA: ALIMENTO FRESCO E COM CASCA, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM ELEVADO TEOR DE CARBOIDRATOS E VITAMINAS PRÓPRIAS DESSE TUBÉRCULO. SEM RACHADURAS E LIMPA, SENDO TOLERADO ALGUM RESÍDUO DE TERRA. PLANTIO AGROECOLÓGICO, LIVRE DE ADITIVOS QUÍMICOS. COLHEITA, MANUSEIO, EMBALAGEM E TRANSPORTE REALIZADOS DE FORMA SEGURA DENTRO DAS NORMAS DA SEGURANÇA SANITÁRIA. DURABILIDADE ESTIMADA DE 2 DIAS, SE CONSERVADA EM LOCAL FRESCO E AREJADO, E DE 1 MÊS SE DESCASCADA E CONGELADA. ASPECTO E SABOR PRÓPRIOS; COR BRANCA OU AMARELADA UNIFORME E ODORE CARACTERÍSTICO.	R\$ 3,40	R\$ 1.632,00
13	480	DZ	OVO DE GALINHA: IN NATURA, DE GALINHA, TAMANHO EXTRA, PESANDO NO MÍNIMO 60 GR POR UNIDADE, ISENTO DE SUJIDADES, FUNGOS E SUBSTÂNCIAS TÓXICAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, VALIDADE 15 DIAS DO SEU ACONDICIONAMENTO, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RIIPOA/MA, RESOLUÇÃO 01 DE 05/07/91.	R\$ 8,45	R\$ 4.056,00
14	180	KG	PIMENTÃO VERDE: DE PRIMEIRA QUALIDADE, EXTRA AA, COMPRIMENTO ENTRE 12 E 15 CM, CASCA E POLPA DE COLORAÇÃO VERMELHA, FORMATO CÔNICO A RETANGULAR, O LOTE DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL, DE TAMANHO E COLORAÇÃO, NÃO APRESENTAR OS DEFEITOS DE PODRIDÃO, DEFORMAÇÃO GRAVE, DANO POR PRAGA, ESVERDEAMENTO, MURCHO, PASSADO, QUEIMADO DE SOL GRAVE, FERIMENTO, VIROSE.	R\$ 6,30	R\$ 1.134,00
15	240	KG	REPOLHO HÍBRIDO, FRESCO: DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, FIRME E ÍNTEGO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES.	R\$ 2,90	R\$ 696,00
16	48	MÇ	SALSA: FRESCA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E ÍNTEGA, ISENTO DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO, E UMIDADE ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	R\$ 2,95	R\$ 141,60
17	480	KG	TOMATE MADURO SANTA CRUZ: DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM POLPA FIRME E ÍNTEGA, ISENTO DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, RACHADURAS E CORTES.	R\$ 3,94	R\$ 1.891,20

- O valor estimado segue como referência a ata de registro de preços 96/2023.

As estimativas de quantidade constituem mera previsão dimensionada, e serve somente como referência para elaboração da proposta não estando o Município obrigado a realizá-las em sua totalidade, não cabendo a CONTRATADA o direito de pleitear qualquer tipo de reparação e/ou indenização. Portanto, o Município se reserva ao direito de, a seu critério, utilizar ou não as quantidades previstas.



6- LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de mercado consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar. Após a verificação do objeto demandando e dos requisitos da contratação, a EQUIPE DE PLANEJAMENTO realizou o levantamento de mercado e identificou as seguintes características:

I - O objeto demandado possui contratações similares feitas por outros órgãos e entidades públicas, ou seja, não se trata de demanda exclusiva ou estranha para o mercado;

II - Em razão da baixa complexidade do objeto demandado não será necessário a realização de audiência e/ou consulta pública, junto ao mercado para coleta de contribuições;

III - Não se aplica a hipótese de locação dos bens demandados;

IV - Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo o ramo de atividade seja compatível como objeto pretendido;

V - Foram 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 Administração. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar. Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa.

VI - A aquisição dos alimentos objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas.

VII - Verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos alimentos a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

7- LEVANTAMENTO DA SOLUÇÃO

O levantamento de mercado consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar. Após a verificação do objeto demandando e dos requisitos da contratação, a EQUIPE DE PLANEJAMENTO realizou o levantamento de mercado e identificou as seguintes características:



7.1. 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.

7.2. Considerando as características de utilização, as quantidades de gêneros alimentícios necessários, os períodos informados e os valores estimados, conclui-se que a melhor opção e a mais vantajosa, adequada e disponível no mercado, sob a égide dos princípios da oportunidade e conveniência da Administração Pública está na efetiva Aquisição de gêneros alimentícios assim também pela boa qualidade e procedência de cada produto licitado.

7.3. Entre as soluções disponíveis no mercado, a única opção viável é a aquisição por item, por possuir características funcionais e técnicas compatíveis com cenário para a implementação e operacionalização da demanda;

7.4. Do ponto de vista qualitativo e econômico mostra-se viável o fornecimento parcelado conforme entrega de autorização de fornecimento. A aquisição integral apresenta desvantagens quanto ao acondicionamento dos alimentos bem como impacto no fluxo do recurso financeiro.

7.5. Os Itens em questão, objetivamente definidos, atendem às especificações usuais constantes no Mercado e destinam-se a utilização pela Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos.

7.6. Esta Administração optou por realizar a presente Aquisição/Contratação, através da modalidade PREGÃO na sua forma ELETRÔNICA.

7.7. Considerou, ainda, o fato de que a referida modalidade possibilita um controle mais efetivo quanto à Distribuição dos Itens a serem adquiridos, traduzindo-se no estímulo ao Consumo Sustentável/Consciente.

7.8. Salienta-se que esta solução tem sido utilizada no último pleito e tem se mostrado mais eficiente e eficaz no atendimento das necessidades das secretarias municipais até o momento, sendo passível de análise quando se utilizar de outra solução mais vantajosa a Administração Pública no mercado.

2

200



8 - ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

8.1. A estimativa de valor será realizada oportunamente quando da elaboração do Termo de Referência, acompanhados dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, com os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços e para os respectivos cálculos.

8.2. As despesas das aquisições, objeto do presente estudo correrão por contas das seguintes dotações orçamentárias/fichas do orçamento vigente, e outras a serem definidas no exercício vindouro:

Ficha: 515 - Fonte 1.500

9- DO ENQUADRAMENTO COMO BENS OU SERVIÇOS COMUNS

Trata-se de fornecimento de material comum, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no edital por meio de especificações usuais no mercado.

10 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

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 14.133/21).

Resultados pretendidos, em termos de efetividade e de desenvolvimento nacional sustentável; (Art. 7º, inciso X da IN 40/2020).

Os resultados pretendidos com a presente contratação são:

- Em relação à eficácia: atendimento de todas as demandas de gêneros alimentícios, no suporte à atividade finalística do órgão;
- Quanto à eficiência: assegurar a continuidade da prestação de tais serviços, e do uso racional dos recursos financeiros;
- Com a aquisição de gêneros alimentícios buscam-se também, atender ao princípio da economicidade, cuja meta é a obtenção da melhor relação custo-benefício possível de gêneros alimentícios em recursos financeiros, econômicos e administrativos possa



alcançar, permitindo assim que os serviços sejam realizados de forma rápida, econômica e sustentável.

11 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO A SER CONTRATADA

Após a realização da análise comparativa de soluções, a solução escolhida foi a licitação pela Modalidade Pregão, na forma eletrônica, com julgamento por item e fornecimento parcelado conforme entrega de requisição até o limite total do saldo do contrato.

12 – JUSTIFICATIVA TÉCNICA DA ESCOLHA DA SOLUÇÃO

A escolha da solução está devidamente justificada, com base nos benefícios e vantagens que ela proporcionará e que a diferencie das demais alternativas. A justificativa abrange a identificação dos benefícios desejados e a serem alcançados em termos de eficácia, eficiência, efetividade e economicidade, quais sejam.

12.1. DA MODALIDADE DE LICITAÇÃO

A modalidade PREGÃO mostrou-se a mais vantajosa e após estudo comparativo optou-se pela forma ELETRÔNICA. As vantagens mais evidenciadas para o pregão eletrônico foram: maior abrangência, melhor concorrência implicando em propostas mais vantajosas, agilidade, maior velocidade, possibilidade de fazer mais de um pregão simultaneamente, desburocratização e transparência. O processo na sua forma presencial foi descartado, face algumas desvantagens, dentre elas, menor abrangência em termos de números de fornecedores, menor concorrência, lentidão diante o número de itens e morosidade provocada pela ação protelatória de possíveis licitantes.

O pregão eletrônico surgiu em virtude da crescente evolução tecnológica mundial, representando, assim, um avanço nas formas licitatórias. Mantendo-se as premissas básicas do pregão presencial, foram acrescidos procedimentos específicos, cuja interação é inteiramente processada pelo sistema eletrônico de comunicação utilizando-se a rede mundial de computadores.

1

MP



12.2 DO PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO DECORRENTE DE ASPECTOS TÉCNICOS E ECONÔMICOS

A divisibilidade é pressuposto 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 os itens de menor valor, face vasto número de possíveis proponentes disponíveis no mercado local e regional.

O parcelamento da solução refere-se à licitação realizada por item, sempre que o objeto for divisível, não haja prejuízo da solução, permita 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 que, embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, podem fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, permitindo que empresas distintas sejam contratadas.

12.3. JUSTIFICATIVA ECONÔMICA

A opção pela modalidade do pregão eletrônico por si só já apresenta uma probabilidade enorme de ganho econômico por parte da administração pública. Nesse contexto, o órgão terá mais propostas participantes, há mais competitividade, portanto, a chance de a variação de valores ser maior aumenta. Desta forma, a chance de ser apresentado um valor menor é maior, o que faz com que a administração municipal, ao contrata, gaste menos dinheiro público na contratação.

A adjudicação do Pregão Eletrônico será por item, visto que o objeto é divisível e não há prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, além de ser técnica e economicamente viável. Conclui-se que a contratação desejada, nos termos supramencionados, poderá contemplar ainda o registro dos ganhos técnicos, tais como: performance, eficiência, eficácia, efetividade, ganhos logísticos, formas de estoque e economia de escala, durabilidade, garantia, entre outros benefícios decorrentes da solução escolhida.



13 - PROVIDÊNCIAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

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 ou adequação do ambiente da organização; (inciso X do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 7º, inciso XI da IN 40/2020).

Após a realização desse Estudo Preliminar, o Termo de Referência será elaborado e caso aprovado pela Administração Central será realizada Licitação através de Pregão Eletrônico.

A licitação estando homologada e os contratos assinados, os itens licitados poderão ser solicitados pela Administração. Previamente à contratação, a Administração adotará ações para adequação e organização do ambiente, inclusive quanto à capacitação de servidores para fiscalização e gestão contratual.

A Administração tomará as seguintes providências previamente ao contrato:

- a) Definição de servidores para acompanhar e fiscalizar a execução do objeto contratado.
- b) Definição de planos de trabalhos com vistas à boa execução do objeto contratado.

Todas as providências foram tomadas e adotadas pela administração, previamente à celebração do contrato, tais como pequenas intervenções, adaptações no seu espaço físico, infraestrutura, ajustes, adequações e alterações na estrutura organizacional.

14 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Fundamentação: Contratações correlatas e/ou interdependentes. (inciso XI do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 7º, inciso VIII da IN 40/2020).

As contratações correlatas são aquelas cujos objetos sejam similares ou correspondentes entre si; já as contratações interdependentes são aquelas que, por guardarem relação direta na execução do objeto, devem ser contratadas juntamente para a plena satisfação da necessidade da Administração.

Portanto, após verificação dos itens a serem contratados, observou-se que não se faz necessária a realização de demais contratações correlatas e ou interdependentes ao objeto pretendido.



15 - POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS

Não se vislumbra a ocorrência de possíveis impactos ambientais gerados pela aquisição em estudo, contudo, a contratada deverá conduzir suas ações em conformidade com os requisitos legais e regulamentos aplicáveis, observando também a legislação ambiental para a prevenção de adversidades ao meio ambiente e a saúde dos trabalhadores e envolvidos na execução do objeto.

16 – MAPEAMENTO DE RISCO

16.1. O mapeamento de riscos permite a identificação, avaliação e gerenciamento dos riscos que possam comprometer o sucesso da contratação e da gestão contratual. Para cada risco identificado, define-se: a probabilidade de ocorrência dos eventos, os possíveis danos potenciais, possíveis ações preventivas e contingências, bem como a identificação de responsáveis por ação. Após a identificação e classificação, deve-se executar uma análise qualitativa e quantitativa dos riscos.

16.2. A análise quantitativa dos riscos consiste na classificação conforme a relação entre a probabilidade e o impacto. Tal classificação resultará no nível de risco e direcionará as ações relacionadas aos riscos durante a fase de planejamento e gestão do contrato.

16.3. Os riscos de planejamento e de gestão classificados neste documento é extremamente baixo conforme experiências anteriores.

17 - VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Declaro(amos) viável esta contratação. Pelo constatado nos estudos preliminares considera-se que a contratação é viável em termos de disponibilidade, competitividade de mercado e forma de contratação, não se observando óbices ao seu prosseguimento.

Dos 13 (treze) incisos do artigo 18, conforme determina o §2º do mesmo dispositivo legal, cinco são de cumprimento obrigatório: I, IV, VI, VIII e XIII. A Administração, por sua vez, precisa justificar a ausência de quaisquer outros elementos que não tenham sido abordados no ETP.



Lavras, 26 de Março de 2024

Matheus Henrique Bauth

Superintendente de Almoxarifado

Jonathan Souza Teixeira

Secretário Municipal de Administração e Recursos Humanos

