ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

Processo Administrativo nº 519/2025

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, observado planejamento previsto na Lei nº 14.133/21.

1- DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A presente contratação tem por finalidade atender à necessidade da Secretaria Municipal de Saúde de Itaquaquecetuba/SP quanto ao fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao apoio das atividades institucionais desenvolvidas pela Pasta, especialmente reuniões administrativas, treinamentos, capacitações, encontros técnicos, ações de planejamento, atividades internas e demais eventos vinculados ao funcionamento e ao aperfeiçoamento dos serviços públicos de saúde.

A Secretaria Municipal de Saúde possui estrutura administrativa e assistencial ampla, composta por aproximadamente 1.050 servidores, conforme dados disponíveis no Portal da Transparência, distribuídos entre unidades de saúde, setores administrativos, serviços técnicos, coordenações, departamentos, equipes de apoio e demais frentes operacionais. A dinâmica de funcionamento da Pasta exige a realização frequente de reuniões de alinhamento, capacitações obrigatórias, treinamentos operacionais, encontros de equipes multiprofissionais, orientações técnicas, atividades de planejamento e ações institucionais que demandam a presença de servidores por períodos prolongados ou em horários que dificultam o deslocamento para alimentação externa.

A necessidade identificada decorre da realidade funcional da Secretaria, que atua em área essencial e contínua, com serviços diretamente relacionados à proteção da saúde da população. A adequada execução das políticas públicas de saúde depende não

apenas da disponibilidade de insumos, medicamentos, equipamentos e profissionais, mas também da organização interna das equipes, da capacitação permanente dos servidores, da articulação entre setores e da realização de atividades administrativas e técnicas indispensáveis à gestão dos serviços. Tais atividades, quando realizadas sem suporte mínimo aos participantes, podem sofrer prejuízos quanto à permanência dos servidores, à pontualidade, à produtividade, à concentração e à continuidade dos trabalhos.

A ausência da contratação poderá comprometer a adequada condução de reuniões e capacitações, principalmente quando envolver servidores convocados de diferentes unidades, equipes assistenciais em escala, profissionais deslocados de seus locais habituais de trabalho ou atividades que se estendam além do horário ordinário de expediente. Nessas situações, a inexistência de gêneros alimentícios disponíveis pode gerar interrupções desnecessárias, atrasos, dispersão dos participantes, redução do aproveitamento das atividades e maior dificuldade para manutenção da organização dos trabalhos institucionais.

Também há risco de fragmentação das aquisições, com providências pontuais e despadronizadas sempre que surgir uma reunião, treinamento ou evento institucional. Tal cenário comprometeria o planejamento da Administração, aumentaria o custo administrativo das aquisições, dificultaria o controle de consumo, prejudicaria a previsibilidade orçamentária e poderia resultar em soluções improvisadas, menos econômicas e menos eficientes. A contratação planejada permite a definição prévia dos itens, das quantidades estimadas, dos padrões mínimos de qualidade e das condições de fornecimento, conferindo maior racionalidade à atuação administrativa.

A contratação não se confunde com concessão de vantagem pecuniária, benefício alimentar permanente ou fornecimento indiscriminado de alimentação aos servidores. A finalidade da demanda é estritamente institucional, limitada ao atendimento de situações justificadas, vinculadas às atividades administrativas, técnicas, formativas e operacionais da Secretaria Municipal de Saúde. O fornecimento deverá ocorrer conforme necessidade efetiva, mediante controle da Administração, observada a pertinência entre a requisição dos itens e a atividade pública a ser realizada.

O interesse público envolvido reside na necessidade de assegurar condições adequadas para o desenvolvimento das ações internas que sustentam a execução das políticas públicas de saúde no Município. Reuniões de planejamento, capacitações,

treinamentos, encontros técnicos e atividades de integração entre equipes são instrumentos essenciais para aprimorar fluxos de trabalho, alinhar procedimentos, reduzir falhas operacionais, qualificar o atendimento à população e fortalecer a gestão dos serviços de saúde. O suporte alimentar, quando compatível com a natureza e a duração dessas atividades, contribui para a permanência dos servidores, para a organização dos encontros e para o melhor aproveitamento das ações promovidas pela Pasta.

A solução proposta guarda relação direta com a situação-problema identificada, pois viabiliza o fornecimento de gêneros alimentícios adequados às demandas institucionais da Secretaria, com variedade suficiente para atender diferentes tipos de atividades, tais como reuniões de curta ou longa duração, treinamentos técnicos, capacitações de equipes, ações internas e eventos administrativos. A definição dos itens considera o porte da Secretaria, a quantidade média de servidores, a diversidade de locais de atuação e a necessidade de atendimento planejado ao longo do exercício.

Nos termos do art. 18, §1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, o Estudo Técnico Preliminar deve conter a descrição da necessidade da contratação, considerada a situação-problema a ser resolvida sob a perspectiva do interesse público. No presente caso, a situação-problema consiste na necessidade de garantir, de maneira planejada, controlada e eficiente, o suporte alimentar necessário à realização das atividades institucionais da Secretaria Municipal de Saúde, evitando prejuízos à continuidade das ações internas, à capacitação das equipes, à organização administrativa e à qualidade dos serviços públicos prestados à população.

A contratação revela-se necessária e adequada ao interesse público, pois contribui para o regular funcionamento da Secretaria Municipal de Saúde, fortalece a capacidade administrativa da Pasta, apoia a qualificação permanente dos servidores e favorece a execução eficiente das atividades que dão suporte à assistência em saúde no Município de Itaquaquecetuba/SP.

2- PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Considerando que o referido processo não foi finalizado no exercício de 2025, o mesmo foi devidamente previsto para o exercício de 2026.

3- REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os requisitos essenciais para o Registro de Preços de gêneros alimentícios incluem:

Qualidade dos Produtos: Devem ser alimentos de qualidade e dentro do prazo de validade, garantindo a segurança alimentar.

Padronização e Conformidade: devem atender a padrões de conformidade e especificações pré-definidas, assegurando que os produtos fornecidos estejam de acordo com as necessidades e expectativas da Administração.

Entrega e Distribuição: É importante que os fornecedores possuam capacidade logística para realizar a entrega dos alimentos de forma eficiente e dentro dos prazos estipulados, garantindo o abastecimento oportuno.

- Participação de empresas reunidas em consórcio

Não será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição.

Justificativa: as devidas justificativas encontram-se disponíveis **no Anexo I, deste ETP.**

- Sustentabilidade

A presente contratação observará, no que couber, os princípios do desenvolvimento nacional sustentável previstos no artigo 5º da Lei Federal nº 14.133/2021 e as diretrizes constantes do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia-Geral da União – AGU, considerando a natureza e as características do objeto.

Os gêneros alimentícios a serem fornecidos deverão atender à legislação sanitária, de qualidade e segurança alimentar vigente, observando as normas aplicáveis à produção, armazenamento, transporte, acondicionamento, rotulagem e comercialização dos produtos destinados ao consumo humano.

Considerando as características do fornecimento, recomenda-se que as embalagens utilizadas pelos fabricantes sejam adequadas à conservação dos alimentos e à proteção dos produtos durante o transporte e armazenamento, observadas as práticas regularmente adotadas pelo mercado.

Registra-se que a presente contratação não demanda a imposição de certificações ambientais, selos específicos, licenças adicionais ou outras exigências de natureza sustentável como condição de participação no certame, uma vez que tais medidas não se mostram indispensáveis à adequada execução do objeto e poderiam restringir a

competitividade, em desconformidade com os princípios da razoabilidade, proporcionalidade e ampla concorrência.

Dessa forma, a sustentabilidade da contratação encontra-se contemplada pela observância da legislação sanitária e regulatória aplicável, pela adequada gestão dos recursos públicos e pela aquisição de produtos aptos ao consumo, em conformidade com as diretrizes legais e os princípios que regem as contratações públicas.

- Indicação de marcas ou modelos

Não há indicação de marca ou modelo para o objeto a ser licitado.

- Da exigência de carta de solidariedade

Para o objeto em questão, não é necessário exigência de carta de solidariedade.

- Subcontratação

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

A presente contratação refere-se ao Registro de Preços para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à oferta de café da manhã para os servidores, bem como ao atendimento de reuniões, capacitações, treinamentos e demais atividades institucionais promovidas pela Secretaria Municipal de Saúde de Itaquaquecetuba, caracterizando-se como fornecimento de bens, sem a previsão de execução de serviços acessórios vinculados ao objeto principal.

Em contratações cujo objeto consiste exclusivamente no fornecimento de bens, a subcontratação não se mostra adequada, especialmente quando inexistentes serviços acessórios indissociáveis que justifiquem sua adoção. Ressalta-se, ainda, que a subcontratação total ou da parcela principal da obrigação é vedada, o que reforça a necessidade de execução direta do objeto pelo contratado.

Nos termos do art. 122 da Lei nº 14.133/2021, a subcontratação de partes do fornecimento poderá ser autorizada pela Administração, desde que observados os limites legais e o interesse público. Contudo, considerando a natureza dos produtos a serem adquiridos, a necessidade de controle direto quanto à qualidade, procedência, prazos de validade, condições adequadas de armazenamento e transporte, regularidade das entregas e responsabilidade integral do fornecedor, conclui-se que a subcontratação não se mostra necessária nem vantajosa para a Administração.

Dessa forma, visando assegurar maior eficiência na execução contratual, garantia da qualidade dos gêneros alimentícios, mitigação de riscos administrativos e adequada responsabilização do fornecedor, opta-se, no âmbito deste processo de Registro de Preços, pela não admissão de subcontratação, devendo tal condição constar expressamente no instrumento convocatório e nos contratos ou instrumentos equivalentes.

- Garantia da contratação

Não haverá exigência da garantia da contratação dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21, essa decisão proporciona flexibilidade na escolha do fornecedor. Isso possibilita que a administração pública avalie e selecione o fornecedor com base em critérios como qualidade, preço e capacidade de entrega, sem estar vinculada a uma garantia específica de contratação.

Ao não impor a exigência de garantia da contratação, estimula-se a participação de um maior número de fornecedores no processo licitatório. Isso promove a concorrência e a competitividade entre os interessados, favorecendo a obtenção de propostas mais vantajosas para a administração pública.

A imposição da garantia da contratação pode representar um ônus adicional para os fornecedores, especialmente para aqueles de menor porte. Ao não exigir essa garantia, reduz-se o encargo financeiro sobre os fornecedores, tornando o processo licitatório mais acessível e inclusivo.

A ausência da exigência de garantia da contratação proporciona uma maior margem de negociação entre a administração pública e os fornecedores. Isso permite que sejam estabelecidas condições contratuais mais favoráveis para ambas as partes, contribuindo para a obtenção de melhores resultados no processo de contratação.

- Da Garantia Contratual Exigida E Das Condições De Manutenção E Assistência Técnica

Não haverá exigência de garantia do objeto fornecidos na presente contratação.

- Vistoria Técnica

Para o objeto em questão, não é necessário pedido de Vistoria Técnica.

- Exigências de Habilitação:

Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

- Habilitação jurídica;
- Habilitação fiscal, social e trabalhista;
- Qualificação Econômico-Financeira; e
- Qualificação Técnica.

Tais exigências observam o capítulo VI da Lei 14.133/2021, e serão detalhadas no Termo de Referência no item X – Formas e Critérios de Seleção do Fornecedor.

4- ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

As quantidades indicadas a seguir foram definidas de acordo com as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde.

LOTE 01 – Cafés, chás e Achocolatados

ITEM	UND	ESPECIFICAÇÃO	QUANT.
1.1	Pct	**CAFÉ EM PÓ**: torrado e moído, tipo tradicional. Pó homogêneo, moagem fina, torra média. Selo de qualidade abic com classificação entre 4,5 – 5,9. Embalagem a vácuo, papel aluminizado **contendo 500 gramas** e com embalagem secundária de caixa de papelão ondulada. Embalagem e rotulagem conforme legislação vigente. **Validade mínima de 15 meses.**	4.000
1.2	Cx	**CHÁ MATE:** folhas e talos de erva mate tostada. Embalagem cartucho de filme plástico, acondicionado em caixinhas de cartão duplex, **contendo 250 gramas**. Embalagem e rotulagem conforme legislação vigente. **Validade mínima de 20 meses.**	3.000
1.3	Pct	**ACHOCOLATADO:** açúcar; cacau em pó; vitaminas e minerais adicionados; Aromatizantes permitidos pela legislação sanitária; emulsificante permitido pela legislação sanitária. Embalagem primária em saco plástico ou pote plástico, próprio para alimentos, **contendo no mínimo 700g.Validade mínima de 6 (seis) meses**, a contar da data de fabricação, no momento da entrega.	2.860
1.4	Pct	**PÓ PARA PREPARO DE BEBIDA LACTEA SABOR MORANGO.** Destinado ao consumo humano, para diluição em água ou leite, conforme orientação do fabricante. Composição básica (mínima):Leite e/ou derivados lácteos; Açúcares e/ou outros carboidratos permitidos pela legislação sanitária; Fonte de proteína láctea; Vitaminas e minerais adicionados; aromatizantes permitidos pela legislação vigente; aditivos alimentares permitidos pela legislação sanitária. Poderá conter outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação e declarados no rótulo. **Conteúdo mínimo: 1 kg;**	2.000

		Validade mínima de 6 (seis) meses, contados a partir da data de fabricação, no momento da entrega.	

Lote 02 – Açúcar e Derivados do Leite

ITEM	UND	ESPECIFICAÇÃO	QUANT.
2.1	Pct	**AÇÚCAR REFINADO**: composto por sacarose originário do suco da cana, especial. Livre de fermentação; isento de matéria terrosa, parasita e de detritos animais e vegetais. Aparência, cor e cheiro próprio do açúcar. Sabor doce. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênico sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/ industrializadores de alimentos. Devendo conter para cada porção de 5g: valor energético: 20 kcal; carboidratos: 5g; embalagem: embalagem primária em sacos plásticos resistentes de **1kg. Validade mínima de 10 meses.**	6.500
2.2	Pct	**LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO**: produto de primeira qualidade, composto com no mínimo: Leite em pó Integral, mix de vitaminas e minerais mínimos: A, C, D, E, B1, B2, B6, B12, H, PP, B9, K1, Pantetonato de Cálcio, Cálcio, Ferro, Cobre, Iodo, Zinco, Cromo, Flúor, Fósforo, Molibidénio, Selênio, Manganês e Magnésio) e emulsificante lecitina de soja. Embalagem: pacote em polipropileno aluminizado contendo no **mínimo 1 Kg de produto. Validade mínima de 10 meses.**	1.000
2.3	Unid	**LEITE CONDENSADO:** obtido pela desidratação do leite, adicionado de leite integral e/ou leite em pó integral reconstituído e açúcar podendo conter outros ingredientes desde que permitidos pela legislação e não descaracterizem o produto; embalagem apropriadas de acordo com a legislação vigente em lata/embalagem cartonada com **395gramas; validade mínima de 5 meses.**	500
2.4	Unid	**CREME DE LEITE:** composto por no mínimo: creme de leite, leite em pó desnatado, estabilizantes e espessantes. Devendo conter para cada porção de 15gr: valor energético máximo de 30kcal, carboidratos máximos de 1g. Embalagem íntegra contendo no **mínimo 200 gramas. Validade mínima de 5 meses.**	1.000
2.5	Pote	**MARGARINA COM SAL:** de consistência cremosa com sal, composto por no mínimo: óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite desnatado, emulsificantes, conservador, acidulante ácido cítrico, aromatizante, corantes: betacaroteno e natural de urucum e cúrcuma. Embalagem pote plástico **com no mínimo 500gramas. Validade mínima de 06 meses.**	500

Lote 03 – Biscoitos e Rosquinhas

ITEM	UND	ESPECIFICAÇÃO	QUANT.
3.1	Pct	**BISCOITO MAISENA** sem lactose. composto por no mínimo: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos, aromatizante. Sem lactose e sem proteína do leite. Devendo conter para cada porção de 30g: valor energético máximo de 130 kcal, carboidratos máximos 24g, proteínas mínimas 2g. Embalagem primária: pacote em filme de polipropileno, atóxico, resistente e hermeticamente vedado com no **aprox. 300 g. Validade mínima de 10 meses.**	3.000
3.2	Pct	**BISCOITO DOCE SABOR LEITE** composto por no mínimo: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo ou gordura vegetal, leite ou aroma de leite. Podendo conter outros ingredientes desde que mencionados no rótulo e aprovados. Embalagem: no **aprox. 300 g. Validade mínima de 6 meses.**	3.000
3.3	Pct	**BISCOITO ROSQUINHA SABOR CHOCOLATE.** Composto por no mínimo: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, cacau ou chocolate em pó, sal, corante caramelo e fermentos químicos. Devendo conter para cada porção de 30g: valor energético: máximo 132 kcal, carboidratos: máximo 24g, proteínas: mínimo 2g, gordura total: máximo 3,6g e fibra: mínimo 0,6g. Embalagem primária: pacote em plástico atóxico contendo no **aprox. 300 g. Validade mínima de 5 meses.**	3.000
3.4	Pct	**BISCOITO ROSQUINHA DE LEITE**. Composto por no mínimo: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, leite integral em pó, sal e fermentos químicos. Devendo conter para cada porção de 30g: valor energético: máximo 148 kcal, carboidratos: máximo 22g, proteínas: mínimo 2,3g, gordura total: máximo 5,8g e fibra: min 0,8g. Embalagem primária: pacote em plástico atóxico contendo no **aprox. 300 g. Validade mínima de 5 meses.**	3.000
3.5	Pct	**BISCOITO WAFER SABOR CHOCOLATE:** composto por no mínimo: açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cacau em pó, amido, óleo de milho, sal e fermento. Devendo conter para cada porção de 30g: valor energético: máximo 168 kcal, carboidratos: máximo 22g, proteínas: mínimo 1g. Embalagem primária: pacote em plástico atóxico contendo no **mínimo 140g. Validade mínima de 5 meses.**	3.000
3.6	Pct	**BISCOITO WAFER SABOR MORANGO:** composto por no mínimo: açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido, óleo de milho, sal e, flocos de morango fermento. Devendo conter para cada porção de 30g: valor energético: máximo 168 kcal, carboidratos: máximo 22g. Embalagem primária: pacote em	3.000

		plástico atóxico **contendo no mínimo 140g. Validade mínima de 5 meses.**	
3.7	Pct	**BISCOITO TIPO MARIA:** Composto por no mínimo: Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, amido de milho, açúcar invertido, cacau em pó, sal, aromatizante, emulsificante lecitina de soja e fermentos químicos. Não deve conter gordura trans. Devendo conter para cada porção de 30g: Valor energético máximo de 115 Kcal, Carboidratos máximo de 22g, Proteínas mínimo de 2,2g, Gorduras totais máximo de 2,8g e Fibra Mínimo de 1g. Embalagem primária: filme de polipropileno biorientada **contendo aproximadamente 134g e reembalados em sacos de 400g de produto. Validade mínima de 5 meses.**	3.000

Lote 04 – Misturas e Ingredientes para Preparo

ITEM	UND	ESPECIFICAÇÃO	QUANT.
4.1	Pct	**MILHO PARA PIPOCA:** de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 14% por peso; e suas condições deverão estar de acordo com a rdc 263 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos Administrativos determinados pela ANVISA. Embalagem: saco plástico **contendo 500g validade mínima de 04 meses**.	1.000
4.2	Pct	**MISTURA EM PÓ PARA PREPARO DE BOLO SABOR COCO**: composto por no mínimo: açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, óleo vegetal refinado, soro de leite, ovo em pó, fermento químico, leite em pó e aroma coco. Devendo conter para cada porção de 100g: valor energético no máximo: 420kcal, carboidratos no máximo: 80g, proteína no mínimo: 3g, gorduras totais no máximo: 9g, sódio no máximo: 415mg. Embalagem: embalado em saco aluminizado ou leitoso, de no **mínimo 400g. Validade mínima de 12 meses.**	2.500
4.3	Pct	**MISTURA EM PÓ PARA PREPARO DE BOLO SABOR LARANJA**: composto por no mínimo: farinha de milho enriquecida como ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, farinha de arroz, ovo em pó, óleo vegetal, polvilho doce, leite em pó integral, albumina, fermento químico, soro de leite em pó, farinha de banana verde, fibra solúvel, aroma natural de laranja, corante natural cúrcuma e espessante goma xantana. Deve ser isento de glúten. Devendo conter para cada porção de 40g: valor energético no máximo: 140kcal, carboidratos no máximo: 25g, proteínas no mínimo: 2,5g, gorduras totais no máximo: 5g, sódio no máximo: 180mg. Embalagem: embalado em saco aluminizado ou leitoso, de no **mínimo 400g. Validade mínima de 8 meses.**	2.500

4.4	Pct	**MISTURA EM PÓ PARA PREPARO DE BOLO SABOR CHOCOLATE**: composto por no mínimo: amido de milho, açúcar, polvilho doce, ovo em pó, leite em pó integral, óleo vegetal, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, cacau em pó, fermento químico, albumina em pó, farinha de banana verde, fibra solúvel, soro de leite em pó, aroma natural de chocolate. Sem glúten. Devendo conter para cada porção de 40g: sódio no máximo: 195mg, proteína mínimo de 3,7g, fibra mínimo de 3g. Embalagem: embalado em saco aluminizado ou leitoso, de no **mínimo 400g. Validade mínima de 8 meses.**	2.500
4.5	Pouch	**PATÊ DE ATUM**, composto com no mínimo: atum, óleo de soja, amido modificado, vinagre, açúcar invertido, sal, ovo em pó integral e outros ingredientes permitidos por legislação que não descaracterizem o produto, isento de glúten e aditivos. Com textura adequada para espalhamento em pães, biscoitos e torradas. Devendo conter para cada porção de 100g: carboidratos máximos de 6g, proteínas mínimas de 6g e gorduras totais máximo de 26g. Embalagem: pouch de filme laminado de pet, alumínio, nylon e polipropileno, **pesando no mínimo 160g.** Embalagem e rotulagem conforme legislação vigente. **Validade mínima de 10 meses.**	500

Lote 05 – Bebidas e Sucos

ITEM	UND	ESPECIFICAÇÃO	QUANT.
5.1	Unid	**REFRIGERANTE SABOR LARANJA:** embalagem em **garrafa pet 2 litros** de boa qualidade, de boa aceitação nacional, lacre de segurança, personalizado pelo fabricante, sem avarias. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar **validade mínima de 06 (seis) meses** a partir da data de entrega.	1.0 00
5.2	Unid	**REFRIGERANTE SABOR ORIGINAL GUARANÁ:** embalagem em **garrafa pet 2 litros** de boa qualidade, de boa aceitação nacional, lacre de segurança, personalizado pelo fabricante, sem avarias. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar **validade mínima de 06 (seis) meses** a partir da data de entrega.	1.000
5.3	Unid	**REFRIGERANTE SABOR UVA:** embalagem em **garrafa pet 2 litros** de boa qualidade, de boa aceitação nacional, lacre de segurança, personalizado pelo fabricante, sem avarias. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar **validade mínima de 06 (seis) meses** a partir da data de entrega.	1.000

5.4	Pct	**SUCO EM PÓ SABOR LARANJA:** composto por no mínimo: açúcar, suco desidratado de laranja (1%), maltodextrina, vitamina c ácido ascórbico, pirosfosfato férrico. Sulfato de zinco monohidratado, niacina, riboflavina, mononitrato de tiamina e vitamina a (acetato de retinol), acidulante, aroma idêntico ao natural de laranja, corantes naturais curcumina e carmim e corante inorgânico. Embalagem: saco plástico **contendo 1kg**. Embalagem e rotulagem conforme legislação vigente. **Validade mínima de 10 meses.**	2.000
5.5	Pct	**SUCO EM PÓ SABOR ABACAXI:** composto por no mínimo: Açúcar, suco desidratado de abacaxi (1%), maltodextrina, vitamina C ácido ascórbico, pirosfosfato férrico. sulfato de zinco monohidratado, niacina, riboflavina, mononitrato de tiamina e vitamina, acidulante, antiumectante aroma idêntico ao natural de abacaxi, corante inorgânico e corantes naturais curcumina e carmim. Embalagem: saco plástico **contendo 1kg**. Embalagem e rotulagem conforme legislação vigente. **Validade mínima de 10 meses.**	2.000
5.6	Pct	**SUCO EM PÓ SABOR UVA:** composto por no mínimo: açúcar, suco de uva desidratada (1%), maltodextrina, pirofosfato férrico, sulfato de zinco monohidratado, niacina, riboflavina, mononitrato de tiamina e vitamina a (acetato de retinol), acidulante, antiumectante, aroma idêntico ao natural de uva, corantes naturais carmim e caramelo iv e corante inorgânico. Embalagem: saco plástico **contendo 1kg**. Embalagem e rotulagem conforme legislação vigente. **Validade mínima de 10 meses.**	2.000
5.7	Litro	**SUCO EM CAIXA SABOR MARACUJÁ:** composto liquido de polpa concentrada de maracujá, água potável, açúcar podendo ser adicionado de ácidos, possuindo no mínimo 10% da polpa da fruta, apresentando sabor e aroma característicos e cor variando de amarela a alaranjada. Embalagem primaria caixa cartonada aluminizada, e suas condições deverão estar de acordo com a legislação. **Contendo 1 litro.** **Validade mínima de 6 meses.**	2.000
5.8	Unid	**BEBIDA LÁCTEA UHT SABOR CHOCOLATE:** composto com no mínimo: leite integral reconstituído, soro de leite reconstituído, fos e inulina, calda de cacau, cálcio, vitaminas C, D e ácido fólico, ômega 3 DHA, aromas naturais, enzima lactase, e outros ingredientes permitidos por legislação que não descaracterizem o produto, isento de açúcares adicionados e lactose. Embalagem: SIG ASEPTIC **contendo no mínimo 180ml.** Embalagem e rotulagem conforme legislação vigente. **Validade mínima de 5 meses**	6.000

Lote 06 – Pães

ITEM	UND	ESPECIFICAÇÃO	QUANT.
6.1	Pct	**PÃO DE LEITE:** composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal. Farinha de linhaça e de macadâmia, gordura de palma, fermento biológico, sal, cálcio, vitaminas A, B1, B2, B3, B6, D, ferro, zinco e manganês e outros ingredientes permitidos que não descaracterizem o produto. Peso unitário 50g. Embalagem: Saco Plástico contendo **10 unidades**, totalizando no **mínimo 400g**. **Validade: mínimo de 7 dias após a fabricação**	2.000
6.2	Pct	**PÃO DE FORMA:** fatiado, contendo no mínimo, os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura de palma, lecitina de soja, fermento, sal, melhorador de farinha, vitaminas A, B1, B2, B3, B6, D e minerais. **Validade mínima de 5 dias, contados a partir da data de fabricação**. Embalagem íntegra contendo, **no mínimo 500g**.	2.000
6.3	Pct	**PÃO TIPO BISNAGUINHA:** composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, farinha de linhaça e de macadâmia, gordura de palma, fermento biológico, sal, cálcio, vitaminas A, B 1, B2, B3, B6, D, ferro; zinco e manganês: Peso unitário 25g Embalagem: Saco Plástico contendo no **mínimo 300g**. **Validade: 7 dias após a fabricação**	2.000

- MEMÓRIA DE CÁLCULO DOS QUANTITATIVOS

A estimativa dos quantitativos foi elaborada considerando a necessidade de formação de Ata de Registro de Preços para eventual fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das demandas institucionais da Secretaria Municipal de Saúde de Itaquaquecetuba/SP, especialmente para café da manhã dos servidores, reuniões administrativas, capacitações, treinamentos, encontros técnicos, atividades institucionais e demais situações em que haja necessidade de suporte alimentar aos participantes.

Conforme consta do Estudo Técnico Preliminar, o objeto visa ao fornecimento de gêneros alimentícios para ofertar café da manhã aos servidores, bem como atender reuniões e treinamentos diversos promovidos ao longo do ano pela Secretaria Municipal de Saúde.

Para fins de dimensionamento, adotou-se como parâmetro objetivo o quantitativo médio de **1.050 servidores vinculados à Secretaria Municipal de Saúde**, conforme informações extraídas do Portal da Transparência, considerando-se que a Pasta

possui grande número de unidades, setores administrativos, serviços assistenciais e equipes distribuídas em diferentes locais de trabalho.

A memória de cálculo parte das seguintes premissas:

a) período estimado de vigência da Ata de Registro de Preços: **12 meses**;

b) universo potencial de atendimento: **1.050 servidores**;

c) utilização dos itens conforme demanda efetiva, sem obrigatoriedade de aquisição integral dos quantitativos registrados;

d) atendimento tanto de consumo ordinário, relacionado ao café da manhã e apoio às atividades internas, quanto de consumo eventual, relacionado a reuniões, treinamentos, capacitações e eventos institucionais;

e) necessidade de variedade dos itens, evitando repetição excessiva de cardápio e permitindo adequação às diferentes atividades realizadas pela Secretaria;

f) possibilidade de demandas extraordinárias, desde que previamente justificadas e autorizadas pela Administração.

Considerando o quantitativo médio de servidores, tem-se a seguinte base geral:

Parâmetro	Cálculo	Resultado
Servidores da Secretaria Municipal de Saúde	Informação do Portal da Transparência	1.050 servidores
Período de referência	12 meses	12 meses
Base servidor/mês	1.050 x 12	12.600 servidor/mês
Dias úteis estimados no ano	22 dias x 12 meses	264 dias úteis
Base servidor/dia útil	1.050 x 264	277.200 servidores/dias útil

Ressalta-se que a estimativa não foi elaborada sob a lógica de fornecimento diário e integral de todos os itens a todos os servidores, mas sim como quantitativo máximo para atender demandas variáveis, ordinárias e extraordinárias, durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

Quadro demonstrativo da memória de cálculo

Item	Quantidade anual estimada	Média mensal estimada	Índice mensal aproximado por servidor	Critério de utilização
Café em pó	4.000 pct.	333 pct./mês	0,317 pct./servidor/mês	Consumo regular no café

				da manhã e apoio a reuniões
Chá mate	3.000 cx.	250 cx./mês	0,238 cx./servidor/mês	Alternativa ao café em reuniões e treinamentos
Achocolatado	2.860 pct.	238 pct./mês	0,227 pct./servidor/mês	Variação de bebida e composição de café da manhã
Bebida láctea em pó	2.000 pct.	167 pct./mês	0,159 pct./servidor/mês	Eventos, treinamentos e composição de coffee-break
Açúcar refinado	6.500 pct.	542 pct./mês	0,516 pct./servidor/mês	Adoçamento de bebidas e uso em preparações
Leite em pó	1.000 pct.	83 pct./mês	0,079 pct./servidor/mês	Preparo de bebidas e apoio a coffee-breaks
Leite condensado	500 unid.	42 unid./mês	0,040 unid./servidor/mês	Preparações pontuais
Creme de leite	1.000 unid.	83 unid./mês	0,079 unid./servidor/mês	Preparações pontuais
Margarina	500 potes	42 potes/mês	0,040 pote/servidor/mês	Composição de lanches e café da manhã
Biscoitos e rosquinhas	21.000 pct.	1.750 pct./mês	1,667 pct./servidor/mês	Variedade de lanches, reuniões e treinamentos
Milho para pipoca	1.000 pct.	83 pct./mês	0,079 pct./servidor/mês	Eventos e atividades institucionais pontuais
Misturas para bolo	7.500 pct.	625 pct./mês	0,595 pct./servidor/mês	Coffee-breaks e eventos internos
Patê de atum	500 pouch	42 pouch/mês	0,040 pouch/servidor/mês	Lanches e eventos específicos
Refrigerantes	3.000 unid.	250 unid./mês	0,238 unid./servidor/mês	Eventos, reuniões ampliadas e treinamentos
Sucos em pó	6.000 pct.	500 pct./mês	0,476 pct./servidor/mês	Bebidas para eventos, reuniões e capacitações
Suco em caixa	2.000 litros	167 litros/mês	0,159 litro/servidor/mês	Eventos menores e demandas pontuais
Bebida láctea UHT	6.000 unid.	500 unid./mês	0,476 unid./servidor/mês	Bebida individual para coffee-breaks
Pães	6.000 pct.	500 pct./mês	0,476 pct./servidor/mês	Café da manhã, lanches e reuniões

Os quantitativos foram estimados com base na projeção de consumo anual da Secretaria Municipal de Saúde, considerando a existência de aproximadamente **1.050 servidores**, a diversidade de unidades e setores atendidos, a realização recorrente de reuniões, capacitações, treinamentos e eventos institucionais, bem como a necessidade de

manter disponibilidade mínima de itens para atendimento de demandas ordinárias e extraordinárias.

Por se tratar de Sistema de Registro de Preços, os quantitativos previstos representam **limites máximos estimados**, não implicando obrigação de aquisição integral pela Administração. As solicitações de fornecimento deverão ocorrer conforme demanda real, mediante requisição formal, observada a necessidade do setor solicitante, a disponibilidade orçamentária e a efetiva realização das atividades que justifiquem o consumo.

Assim, a estimativa apresentada mostra-se compatível com o porte da Secretaria Municipal de Saúde, com o número médio de servidores vinculados à Pasta e com a natureza variável do objeto, preservando a economicidade, a eficiência administrativa e o adequado planejamento da contratação.

5- LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de mercado constitui etapa essencial do planejamento da contratação, nos termos do art. 18, §1º, inciso V, da Lei nº 14.133/2021, tendo por finalidade identificar as alternativas disponíveis para atendimento da necessidade administrativa, comparar as soluções possíveis e justificar, sob os aspectos técnico e econômico, a escolha da alternativa mais adequada ao interesse público.

Para atendimento da demanda da Secretaria Municipal de Saúde de Itaquaquecetuba/SP, foram avaliadas alternativas capazes de viabilizar o fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao suporte de reuniões administrativas, treinamentos, capacitações, encontros técnicos, atividades institucionais, ações internas e demais eventos relacionados ao funcionamento da Pasta.

A análise considerou a estrutura da Secretaria Municipal de Saúde, composta por aproximadamente 1.050 servidores, conforme dados do Portal da Transparência, distribuídos entre unidades de saúde, setores administrativos, serviços assistenciais, departamentos, coordenações e equipes técnicas. Também foram consideradas as características do objeto, a diversidade dos itens, a necessidade de fornecimento conforme demanda, a variação do consumo ao longo do exercício, a segurança alimentar dos produtos, a logística de entrega, a viabilidade de fiscalização, a economicidade e a eficiência administrativa.

Para a formação do levantamento, foram consideradas pesquisas de mercado realizadas em sítios eletrônicos de fornecedores, consultas a preços praticados para produtos equivalentes, análise de contratações similares de outros órgãos públicos, quando disponíveis, e referências extraídas de bases oficiais, tais como Portal Nacional de Contratações Públicas — PNCP, Compras.gov.br, Painel de Preços, atas de registro de preços e contratações públicas compatíveis com o objeto. As pesquisas de preços juntadas ao processo contemplam os itens previstos na contratação, incluindo café, chá, achocolatado, açúcar, leite em pó, biscoitos, misturas para bolo, sucos, refrigerantes, pães e demais gêneros alimentícios necessários ao atendimento da demanda institucional.

5.1. Compra direta ou aquisições pontuais

A primeira alternativa analisada consiste na realização de compras diretas ou aquisições pontuais, conforme o surgimento de cada demanda específica.

Essa opção poderia ser utilizada em hipóteses excepcionais, emergenciais ou em aquisições de pequeno vulto, especialmente quando a necessidade fosse isolada, imprevisível ou de baixa complexidade. No entanto, para a realidade da Secretaria Municipal de Saúde, tal alternativa não se mostra a mais eficiente, considerando a recorrência de reuniões, treinamentos, capacitações e demais atividades institucionais ao longo do exercício.

A adoção de compras pontuais tende a gerar maior fragmentação da despesa, repetição de procedimentos administrativos, dificuldade de padronização dos itens, menor previsibilidade de consumo, redução do poder de negociação da Administração e possibilidade de aquisição por preços menos vantajosos. Além disso, a abertura de procedimentos sucessivos para itens de consumo comum pode sobrecarregar os setores responsáveis pela instrução, aquisição, recebimento e controle, prejudicando a eficiência administrativa.

Sob o aspecto técnico, a compra direta não assegura fornecimento organizado e tempestivo para atividades previamente programadas. Sob o aspecto econômico, a aquisição fracionada pode reduzir a competitividade e impedir a obtenção de melhores condições comerciais, especialmente quando comparada ao planejamento prévio por meio de Sistema de Registro de Preços.

5.2. Contrato de fornecimento contínuo

A segunda alternativa analisada foi a celebração de contrato de fornecimento contínuo, com entregas periódicas e previamente programadas de gêneros alimentícios.

Essa solução apresenta como vantagem a previsibilidade do abastecimento e a possibilidade de organização antecipada das entregas. Poderia ser adequada caso a Secretaria possuísse consumo fixo, uniforme e permanente dos itens, com demanda mensal estável e previamente definida.

Entretanto, a necessidade da Secretaria Municipal de Saúde possui natureza variável, pois o consumo dos gêneros alimentícios depende da realização de reuniões, treinamentos, capacitações, encontros técnicos, atividades institucionais e demais eventos internos, que podem variar em quantidade, frequência, público participante e duração. A contratação contínua com fornecimento fixo poderia gerar excesso de produtos em determinados períodos, risco de vencimento, desperdício de alimentos, necessidade de armazenamento e perda de flexibilidade para adequação da demanda real.

Sob o aspecto econômico, embora o contrato contínuo possa favorecer a previsibilidade, ele exige maior precisão na programação das entregas e pode impor à Administração obrigações incompatíveis com a variação da demanda. Para itens perecíveis ou com prazo de validade limitado, a entrega fixa e recorrente sem correspondência com a necessidade efetiva pode comprometer a economicidade e a adequada gestão dos produtos.

5.3. Contratação de empresa especializada em coffee-break completo

Também foi avaliada a possibilidade de contratação de empresa especializada para fornecimento de coffee-break completo, incluindo preparo, montagem, entrega, utensílios, organização dos alimentos e eventual apoio operacional durante os eventos.

Embora essa solução possa ser adequada para eventos formais, solenidades ou encontros de maior porte, ela não se mostra a alternativa mais vantajosa para a demanda ordinária da Secretaria Municipal de Saúde. A maior parte das necessidades identificadas refere-se ao suporte alimentar simples e funcional em reuniões administrativas, treinamentos técnicos, capacitações internas e atividades institucionais, não sendo imprescindível a contratação de serviço completo com montagem e estrutura acessória.

A contratação de coffee-break completo tende a incluir custos adicionais com mão de obra, transporte, montagem, embalagens, utensílios, organização e taxa de serviço. Esses custos podem elevar o valor final da contratação sem acréscimo proporcional de benefício para as atividades rotineiras da Pasta. Além disso, a solução apresenta menor flexibilidade para atendimento de demandas de pequeno e médio porte, nas quais o fornecimento direto de gêneros alimentícios é suficiente para alcançar a finalidade pública pretendida.

5.4. Sistema de Registro de Preços para fornecimento de gêneros alimentícios

A alternativa que melhor atende à necessidade da Secretaria Municipal de Saúde consiste na adoção do Sistema de Registro de Preços para fornecimento de gêneros alimentícios, com itens previamente especificados, quantitativos estimados e fornecimento conforme demanda efetiva da Administração.

O Sistema de Registro de Preços mostra-se especialmente adequado quando a Administração não consegue definir previamente, com exatidão absoluta, o quantitativo que será efetivamente consumido ao longo do período de vigência, mas possui estimativa razoável da demanda com base em dados objetivos, histórico de atividades, número de servidores e rotina institucional. No presente caso, a demanda possui natureza variável, pois depende da realização de reuniões, treinamentos, capacitações, encontros técnicos, atividades administrativas e eventos internos, cuja frequência e número de participantes podem oscilar durante o exercício.

A utilização do Sistema de Registro de Preços permite que a Administração registre preços e condições de fornecimento previamente definidos, sem assumir obrigação de aquisição integral dos quantitativos estimados. Tal característica é relevante para o objeto em análise, pois evita aquisição excessiva de gêneros alimentícios, reduz risco de estoque desnecessário, perda por vencimento e desperdício, ao mesmo tempo em que assegura à Secretaria condições previamente pactuadas para atendimento das demandas quando efetivamente surgirem.

Sob o aspecto técnico, o Sistema de Registro de Preços permite maior flexibilidade operacional, pois as solicitações podem ser realizadas de acordo com a necessidade de cada atividade institucional, observados os quantitativos registrados, as condições de entrega e os controles administrativos aplicáveis. A solução também

possibilita padronização das especificações, controle de qualidade, conferência de validade, verificação de embalagens, rastreabilidade dos itens e fiscalização mais objetiva no momento do recebimento.

Sob o aspecto econômico, o Sistema de Registro de Preços favorece a obtenção de preços mais vantajosos, em razão do planejamento prévio e da estimativa global dos quantitativos. Diferentemente das compras pontuais, que podem resultar em preços menos competitivos e maior custo administrativo, o registro de preços permite à Administração organizar a demanda anual, ampliar a competitividade entre fornecedores, reduzir procedimentos repetitivos e conferir maior previsibilidade aos gastos públicos.

A adoção do Sistema de Registro de Preços também se mostra compatível com a pluralidade de itens e com a necessidade de aquisição parcelada, pois possibilita que os fornecimentos ocorram de forma gradativa, conforme requisições formais da Secretaria Municipal de Saúde. Tal modelo preserva a eficiência administrativa e evita que a Pasta seja obrigada a receber ou armazenar grande volume de produtos sem necessidade imediata.

5.5. Análise comparativa das alternativas

A comparação entre as alternativas demonstra que a compra direta ou aquisição pontual possui baixa eficiência para atendimento de demandas recorrentes, em razão da fragmentação da despesa, da repetição de procedimentos, da menor previsibilidade de consumo e da dificuldade de obtenção de melhores preços.

O contrato de fornecimento contínuo apresenta maior previsibilidade, mas não se mostra plenamente adequado à natureza variável da demanda, podendo gerar entregas incompatíveis com a necessidade real, risco de desperdício, necessidade de armazenamento e menor flexibilidade administrativa.

A contratação de coffee-break completo, embora tecnicamente possível, apresenta custo potencialmente superior e menor aderência às atividades ordinárias da Secretaria, pois agrega serviços acessórios que não são indispensáveis para a maior parte das reuniões, treinamentos e capacitações internas.

O Sistema de Registro de Preços, por sua vez, apresenta melhor equilíbrio entre planejamento, flexibilidade, economicidade e controle. A solução permite que a Administração disponha de preços previamente registrados, solicite os itens conforme

necessidade efetiva, evite compras emergenciais ou fragmentadas, reduza riscos de desperdício e mantenha maior capacidade de gestão sobre o consumo dos gêneros alimentícios.

5.6. Justificativa técnica e econômica da solução escolhida

A escolha pelo Sistema de Registro de Preços justifica-se tecnicamente pela natureza comum dos gêneros alimentícios, pela ampla disponibilidade dos itens no mercado, pela possibilidade de especificação objetiva e pela necessidade de atendimento parcelado e variável ao longo do exercício. Os produtos pretendidos podem ser definidos por critérios claros, tais como unidade de medida, composição mínima, embalagem, prazo de validade, rotulagem, condições sanitárias e características de qualidade.

A solução também se justifica pela necessidade de segurança alimentar, considerando que os produtos serão destinados ao consumo humano. Por esse motivo, deverão ser exigidas embalagens íntegras, prazos mínimos de validade, rotulagem adequada, condições de conservação compatíveis e observância das normas sanitárias aplicáveis. A definição prévia desses requisitos, vinculada ao fornecimento conforme demanda, permite fiscalização mais segura e recebimento objetivo dos itens.

Do ponto de vista econômico, o Sistema de Registro de Preços permite racionalizar a contratação, reduzir aquisições emergenciais ou fragmentadas, ampliar a previsibilidade dos gastos e favorecer a obtenção de preços compatíveis com os praticados no mercado. A estimativa dos quantitativos foi elaborada considerando o porte da Secretaria, o número aproximado de servidores, a realização recorrente de atividades institucionais e a necessidade de atendimento durante o período de vigência da Ata.

A escolha pelo Registro de Preços também se mostra vantajosa por não obrigar a Administração à aquisição integral dos quantitativos estimados. Essa característica é essencial para o objeto, pois o consumo depende de demanda efetiva e pode variar conforme calendário de reuniões, capacitações, treinamentos, campanhas internas, eventos institucionais e demais ações da Secretaria Municipal de Saúde.

Eventuais soluções aparentemente mais baratas, como aquisições pontuais em pequenas quantidades, foram descartadas por não garantirem a mesma eficiência administrativa, previsibilidade, padronização e controle. Embora possam representar menor desembolso imediato, tendem a gerar maior custo operacional, menor poder de

negociação, risco de descontinuidade no atendimento das demandas e maior possibilidade de preços superiores em compras isoladas.

A contratação de coffee-break completo também foi afastada como solução principal, por incorporar custos adicionais com serviços acessórios que não são essenciais à maioria das atividades internas da Secretaria. O Registro de Preços para fornecimento de gêneros alimentícios permite atender à finalidade pretendida com maior simplicidade, flexibilidade, controle e menor custo global.

Com base no levantamento realizado, conclui-se que o Sistema de Registro de Preços para fornecimento de gêneros alimentícios, com itens previamente especificados e fornecimento conforme necessidade da Administração, é a solução mais adequada ao interesse público, por atender à demanda da Secretaria Municipal de Saúde com eficiência, economicidade, planejamento, controle, segurança alimentar e compatibilidade com as práticas usuais da Administração Pública.

ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE LARANJEIRAS

EDITAL

LICITAÇÃO COM RESERVA DE COTA DE ATÉ 25%
PARA MICROEMPRESAS - ME E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE – EPP

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 11/2024	
PREFEITURA MUNICIPAL DE LARANJEIRAS - PML	
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 11/2024	
TIPO	**MENOR PREÇO POR ITEM**
MODO DE DISPUTA	**Aberto**
BASE LEGAL	Este procedimento licitatório obedecerá integralmente à Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 [Lei de Licitações e Contratos Administrativos] e Decreto Federal nº 11.462, de 31 de março de 2023 [Registro de Preços], e ainda, pela Lei Complementar nº 123/2006, assim como as cláusulas e condições constantes deste Edital.
OBJETO	A presente Licitação tem por objeto o **Sistema de Registro de Preços para a futura prestação de serviços de alimentação tipo coffee break e fornecimento de comidas típicas, refeições, lanches individuais, salgados, bolos, sucos, refrigerantes e outros itens, com a finalidade de atender às necessidades da Prefeitura Municipal de Laranjeiras, suas Secretarias e órgãos participantes, no Estado de Sergipe, conforme especificações e detalhamentos descritos no Anexo I – Termo de Referência do Edital.**

	DIA	HORÁRIO
ABERTURA DA SESSÃO	**18/12/2024**	**08h**

REFERÊNCIA DE TEMPO: Para todas as referências de tempo explicitadas neste edital será observado o **horário de Brasília.**

FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS E EDITAL
Prefeitura Municipal de Laranjeiras
Endereço: Rua Sagrado Coração de Jesus, nº 90, Bairro Centro, Laranjeiras, Estado de Sergipe.

PREGOEIRO(A) E EQUIPE DE PREGÃO
Pregoeiro(a): Livya Lays dos Santos
E-mail: licitacao@laranjeiras.se.gov.br / laranjeiraslicitacao@gmail.com

OBSERVAÇÃO: Os interessados deverão acessar o https://comprasbr.com.br/ e http://www.laranjeiras.se.gov.br, onde o edital estará disponível ou na dirigir-se a Prefeitura Municipal de Laranjeiras no endereço acima citado.

LOCAL DA DISPUTA – https://comprasbr.com.br/
As informações complementares para credenciamento poderão ser obtidas da plataforma Portal de COMPRASBR – Site: https://comprasbr.com.br/, e-mail cadastro@comprabr.com.br; telefone (67) 3303-2730 / (67) 3303-2702.

6- ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

A Estimativa do valor para fornecimento, é aproximadamente de **R$ 943.084,00 (novecentos e quarenta e três mil, oitenta e quatro reais)**, com base nos valores unitários encontrados através de pesquisa realizada através de sites da internet, conforme demonstra tabela abaixo, estando as devidas pesquisas disponíveis **no Anexo II**, deste ETP.

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1.1	Café em pó	Pct	4.000	R$ 28,99	R$ 115.960,00
1.2	Chá Mate	Cx	3.000	R$ 12,79	R$ 38.370,00
1.3	Achocolatado em pó	Pct	2.860	R$ 55,40	R$ 158.444,00
1.4	Pó para o preparo de bebida láctea sabor morango	Pct	2.000	R$ 59,00	R$ 118.000,00
2.1	Açucar Refinado	Pct	6.500	R$ 5,29	R$ 34.385,00
2.2	Leite em pó integral	Pct	1.000	R$ 53,50	R$ 53.500,00
2.3	Leite Condensado	Unid	500	R$ 7,19	R$ 3.595,00
2.4	Creme de Leite	Unid	1.000	R$ 5,19	R$ 5.190,00
2.5	Margarina com sal	Pote	500	R$ 8,49	R$ 4.245,00
3.1	Biscoito maisena	Pct	3.000	R$ 7,65	R$ 22.950,00
3.2	Biscoito doce sabor leite	Pct	3.000	R$ 6,99	R$ 20.970,00
3.3	Biscoito rosquinha sabor chocolate	Pct	3.000	R$ 7,13	R$ 21.390,00
3.4	Biscoito rosquinha sabor leite	Pct	3.000	R$ 7,13	R$ 21.390,00
3.5	Biscoito Wafer sabor chocolate	Pct	3.000	R$ 4,29	R$ 12.870,00
3.6	Biscoito Wafer sabor morango	Pct	3.000	R$ 4,29	R$ 12.870,00

3.7	Biscoito tipo Maria	Pct	3.000	R$ 15,99	R$ 47.970,00
4.1	Milho para pipoca	Pct	1.000	R$ 6,29	R$ 6.290,00
4.2	Mistura em pó para preparo de bolo sabor coco	Pct	2.500	R$ 7,20	R$ 18.000,00
4.3	Mistura em pó para preparo de bolo sabor laranja	Pct	2.500	R$ 7,99	R$ 19.975,00
4.4	Mistura em pó para preparo de bolo sabor chocolate	Pct	2.500	R$ 9,59	R$ 23.975,00
4.5	Patê de atum	Pouch	500	R$ 11,99	R$ 5.995,00
5.1	Refrigerante sabor laranja	Unid	1.000	R$ 4,69	R$ 4.690,00
5.2	Refrigerante sabor original guaraná	Unid	1.000	R$ 4,69	R$ 4.690,00
5.3	Refrigerante sabor uva	Unid	1.000	R$ 4,69	R$ 4.690,00
5.4	Suco em pó sabor laranja	Pct	2.000	R$ 14,90	R$ 29.800,00
5.5	Suco em pó sabor abacaxi	Pct	2.000	R$ 10,94	R$ 21.880,00
5.6	Suco em pó sabor uva	Pct	2.000	R$ 10,94	R$ 21.880,00
5.7	Suco em caixa sabor maracujá	Litro	2.000	R$ 5,49	R$ 10.980,00
5.8	Bebida Láctea UHT sabor chocolate	Unid	6.000	R$ 5,00	R$ 30.000,00
6.1	Pão de Leite	Pct	2.000	R$ 6,79	R$ 13.580,00
6.2	Pão de Forma	Pct	2.000	R$ 9,29	R$ 18.580,00
6.3	Pão Tipo Bisnaguinha	Pct	2.000	R$ 7,99	R$ 15.980,00
VALOR TOTAL DE TODOS OS LOTES:					**R$ 943.084,00**

7- DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na contratação, por meio do Sistema de Registro de Preços, de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios destinados

ao atendimento das demandas institucionais da Secretaria Municipal de Saúde de Itaquaquecetuba/SP, especialmente para suporte a reuniões administrativas, treinamentos técnicos, capacitações, encontros institucionais, ações internas, atividades de planejamento e demais eventos vinculados ao regular funcionamento da Pasta.

A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada à natureza da demanda, uma vez que o consumo dos itens não ocorre de maneira fixa, linear ou uniforme durante todo o exercício, variando conforme o calendário de reuniões, capacitações, treinamentos, eventos internos, ações administrativas e demais atividades promovidas pela Secretaria Municipal de Saúde. A solução permite que a Administração disponha de preços previamente registrados, com possibilidade de solicitação parcelada dos itens conforme necessidade efetiva, sem obrigatoriedade de aquisição integral dos quantitativos estimados.

O objeto compreenderá o fornecimento de gêneros alimentícios variados, incluindo cafés, chás, achocolatados, açúcar, derivados do leite, biscoitos, rosquinhas, misturas para preparo, bebidas, sucos, pães e demais itens definidos no Termo de Referência, observadas as especificações técnicas, unidades de medida, quantidades estimadas, prazos de validade, condições de embalagem, rotulagem e demais requisitos de qualidade exigidos pela Administração.

Os produtos deverão ser entregues em embalagens originais, íntegras, adequadas ao consumo humano, devidamente rotuladas, dentro do prazo de validade e em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis. A contratada deverá assegurar que os itens fornecidos apresentem condições adequadas de conservação, transporte, armazenamento e manuseio até o momento da entrega, de modo a preservar a qualidade, a segurança alimentar e a integridade dos produtos.

As entregas deverão ocorrer conforme requisições formais emitidas pela Secretaria Municipal de Saúde, nos quantitativos e locais indicados pela Administração, observados os prazos e condições estabelecidos no instrumento convocatório, na Ata de Registro de Preços, no Termo de Referência e no instrumento contratual, quando houver. O fornecimento poderá ocorrer de forma parcelada, de acordo com a necessidade de cada setor ou atividade institucional, respeitados os saldos disponíveis e os controles administrativos aplicáveis.

A solução deverá contemplar a possibilidade de atendimento a demandas ordinárias e, quando devidamente justificadas e autorizadas, a demandas extraordinárias, desde que vinculadas a atividades institucionais da Secretaria Municipal de Saúde. Essa característica é relevante para garantir flexibilidade operacional, uma vez que a Pasta possui estrutura ampla, com aproximadamente 1.050 servidores distribuídos entre unidades de saúde, setores administrativos, serviços assistenciais, departamentos, coordenações e equipes técnicas.

Por se tratar de fornecimento de gêneros alimentícios, não se aplicam exigências de manutenção preventiva, manutenção corretiva, assistência técnica, atualização de software, instalação, suporte técnico especializado ou reposição de peças, típicas de contratações envolvendo equipamentos, tecnologia, bens permanentes ou infraestrutura. A garantia exigível relaciona-se à conformidade dos produtos entregues com as especificações contratadas, ao atendimento das condições sanitárias, à integridade das embalagens, ao prazo de validade e à substituição de itens que apresentem vícios, defeitos, avarias, desconformidade ou impropriedade para consumo.

No momento do recebimento, a Administração deverá verificar a conformidade dos produtos com as especificações exigidas, incluindo descrição, quantidade, unidade de fornecimento, marca apresentada, prazo de validade, integridade da embalagem, condições de conservação e demais requisitos estabelecidos. Produtos entregues em desacordo com as condições pactuadas deverão ser recusados, cabendo à contratada providenciar a substituição, sem ônus adicional para a Administração, no prazo definido no Termo de Referência.

A contratada deverá manter capacidade logística compatível com o objeto, garantindo o fornecimento tempestivo dos itens requisitados, a regularidade das entregas e a observância das condições sanitárias durante o transporte. Também deverá manter comunicação eficiente com a Administração para recebimento das solicitações, confirmação dos pedidos, alinhamento de entregas e solução de eventuais ocorrências relacionadas ao fornecimento.

A execução da solução será acompanhada e fiscalizada por servidores designados pela Administração, competindo-lhes verificar o cumprimento das condições pactuadas, registrar eventuais ocorrências, controlar as entregas realizadas, acompanhar

os saldos, atestar o recebimento dos produtos conformes e adotar as providências cabíveis em caso de descumprimento contratual.

A descrição da solução como um todo evidencia que o modelo pretendido contribui para a eficiência administrativa, ao permitir atendimento planejado e parcelado das demandas; para a economicidade, ao reduzir aquisições pontuais e fragmentadas; e para a mitigação de riscos operacionais, ao estabelecer critérios objetivos de qualidade, entrega, recebimento, substituição e controle. A solução também evita formação desnecessária de estoques, reduz risco de desperdício por vencimento de produtos e assegura maior compatibilidade entre o fornecimento contratado e a necessidade real da Secretaria Municipal de Saúde.

Portanto, a solução proposta atende de forma integrada à necessidade pública identificada, permitindo o fornecimento regular, controlado e eficiente de gêneros alimentícios destinados ao suporte das atividades institucionais da Secretaria Municipal de Saúde, em conformidade com o art. 18, §1º, inciso VII, da Lei nº 14.133/2021.

8- JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

A análise quanto ao parcelamento do objeto foi realizada considerando a natureza dos gêneros alimentícios a serem adquiridos, a diversidade dos itens, a logística de fornecimento, a necessidade de preservação da competitividade, a economicidade da contratação e a eficiência na futura gestão da Ata de Registro de Preços.

Nos termos do art. 40, inciso V, alínea "b", da Lei nº 14.133/2021, o planejamento das compras deve observar o princípio do parcelamento quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso. A mesma norma estabelece que a aplicação do parcelamento deve considerar, entre outros aspectos, a responsabilidade técnica, o custo da gestão de múltiplos contratos e o dever de ampliar a competição e evitar a concentração de mercado.

No presente caso, verifica-se que o objeto é tecnicamente divisível, uma vez que os gêneros alimentícios possuem características próprias, unidades de fornecimento distintas e possibilidade de aquisição separada sem prejuízo à finalidade global da contratação. Café, chás, açúcar, derivados do leite, biscoitos, bebidas, pães e demais itens podem ser fornecidos de maneira autônoma, desde que observadas as especificações, os prazos de validade, as condições sanitárias e os critérios de recebimento definidos no

Termo de Referência.

A divisibilidade técnica do objeto, contudo, não recomenda necessariamente a adjudicação por item isolado. A modelagem mais adequada para a presente contratação é o parcelamento por lotes, com agrupamento de itens de mesma natureza, afinidade de mercado, compatibilidade logística e similaridade de fornecimento. Essa estrutura permite conciliar a ampliação da competitividade com a preservação da economia de escala e a redução dos custos administrativos de acompanhamento da execução.

A divisão por lotes favorece a participação de fornecedores especializados em determinados segmentos de gêneros alimentícios, inclusive microempresas e empresas de pequeno porte que possuam capacidade de atendimento parcial da demanda, sem exigir que um único fornecedor forneça todos os itens da contratação. Com isso, evita-se a concentração indevida do objeto em lote único amplo e heterogêneo, preservando-se melhores condições de disputa e maior aderência às práticas do mercado.

Os lotes foram estruturados com base na compatibilidade entre os produtos, observando categorias de consumo e fornecimento, tais como cafés, chás e achocolatados; açúcar e derivados do leite; biscoitos e rosquinhas; misturas e ingredientes para preparo; bebidas e sucos; e pães. Essa organização permite que fornecedores com atuação específica ou predominante em determinado ramo possam disputar o lote correspondente, sem obrigatoriedade de ofertar itens incompatíveis com sua linha comercial.

A adoção do julgamento por lote também contribui para a economicidade, pois possibilita a composição de propostas com maior atratividade comercial, redução de custos logísticos e melhor aproveitamento da capacidade de entrega dos fornecedores. A aquisição item a item poderia gerar excessiva pulverização da contratação, com múltiplos fornecedores, entregas fracionadas em pequenos volumes, maior número de notas fiscais, maior esforço de conferência e controle, além de aumento dos custos indiretos para a Administração.

Sob o aspecto operacional, a adjudicação por item isolado poderia dificultar a gestão da Ata de Registro de Preços, especialmente em razão da quantidade de produtos, da necessidade de controle de saldos, da conferência de validade, da verificação de embalagens, da análise de conformidade e da organização das entregas nos locais indicados pela Secretaria Municipal de Saúde. A pulverização excessiva também poderia aumentar o risco de atrasos, entregas incompletas, divergências de responsabilidade e

maior complexidade na apuração de eventuais descumprimentos.

Não se identifica prejuízo à padronização, à integridade da solução ou à finalidade pública pretendida com a divisão por lotes. Ao contrário, o agrupamento por categorias compatíveis permite manter padrão mínimo de qualidade, facilita o recebimento dos produtos, favorece o controle sanitário e preserva a coerência entre os itens de cada grupo. Como se trata de fornecimento de bens comuns e independentes entre si, não há interoperabilidade técnica a ser preservada, como ocorreria em sistemas integrados, equipamentos ou soluções tecnológicas.

Também não há comprometimento da funcionalidade global da contratação, pois os itens, embora destinados a uma finalidade comum de suporte às atividades institucionais da Secretaria Municipal de Saúde, não dependem uns dos outros para sua utilização. Cada lote pode ser executado de forma autônoma, com responsabilidade própria do fornecedor vencedor, sem prejuízo ao atendimento das demandas da Administração.

A opção pelo parcelamento por lotes observa, ainda, o art. 40, §3º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, segundo o qual o parcelamento não será adotado quando a economia de escala, a redução dos custos de gestão contratual ou a maior vantagem recomendar a aquisição do item do mesmo fornecedor. No caso analisado, a Administração não afastou o parcelamento, mas adotou modelo intermediário e proporcional, evitando tanto a concentração total em lote único quanto a fragmentação excessiva por item isolado.

A jurisprudência do Tribunal de Contas da União admite a adjudicação por grupo ou lote, desde que a Administração apresente justificativa fundamentada quanto à vantagem da opção. Nesse sentido, o Acórdão nº 5.134/2014 — Segunda Câmara registra que a adjudicação por grupo ou lote não é, por si só, irregular, cabendo à Administração demonstrar a vantagem dessa modelagem no processo administrativo. O Acórdão nº 5.301/2013 — Segunda Câmara também reconhece a legitimidade da licitação por lotes formados por itens de mesma característica quando a licitação por itens isolados puder onerar a gestão administrativa, comprometer a economia de escala ou prejudicar a seleção da proposta mais vantajosa.

No presente processo, a vantagem da divisão por lotes decorre da compatibilidade entre os produtos agrupados, da preservação da competitividade, da

racionalização da logística, da redução dos custos de gestão, da maior facilidade de fiscalização e da possibilidade de atendimento parcelado conforme a demanda da Secretaria Municipal de Saúde.

Portanto, conclui-se que o objeto é tecnicamente divisível e que o parcelamento deve ser adotado por lotes, e não por item isolado, por representar a alternativa mais adequada ao interesse público. Tal modelagem amplia a competitividade, favorece a participação de fornecedores especializados, preserva a economicidade, reduz riscos operacionais e assegura maior eficiência na execução e fiscalização da futura contratação.

O critério de julgamento recomendado será o de **menor preço por lote**, observadas as especificações, quantidades estimadas, condições de fornecimento e demais exigências previstas neste Estudo Técnico Preliminar e no Termo de Referência.

9- DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a contratação, pretende-se assegurar o fornecimento planejado de gêneros alimentícios destinados ao suporte das atividades institucionais da Secretaria Municipal de Saúde de Itaquaquecetuba/SP, especialmente reuniões administrativas, treinamentos técnicos, capacitações, encontros institucionais, ações internas e demais eventos vinculados ao funcionamento da Pasta.

O resultado principal esperado consiste na melhoria da organização administrativa e operacional das atividades internas da Secretaria, permitindo que os eventos institucionais sejam realizados com maior previsibilidade, padronização e eficiência. Considerando que a Pasta possui aproximadamente 1.050 servidores, distribuídos entre unidades de saúde, setores administrativos, serviços assistenciais, departamentos e coordenações, a contratação busca garantir suporte adequado às ações que envolvem capacitação, alinhamento de fluxos, planejamento de serviços e integração das equipes.

A adoção do Sistema de Registro de Preços deverá contribuir para a economicidade, uma vez que permitirá à Administração registrar previamente os preços dos itens e solicitar os produtos conforme a necessidade efetiva, sem obrigação de aquisição integral dos quantitativos estimados. Esse modelo reduz o risco de compras

emergenciais, aquisições fragmentadas e contratação de itens por valores superiores aos praticados em procedimento planejado.

Espera-se, ainda, a otimização dos recursos financeiros disponíveis, mediante melhor previsibilidade dos gastos, controle dos quantitativos requisitados e possibilidade de acompanhamento dos valores unitários registrados. A definição prévia dos itens, das unidades de medida, das quantidades estimadas e das condições de fornecimento favorece a comparação entre o consumo planejado e o consumo efetivo, permitindo ajustes de gestão durante a vigência da contratação.

Sob o aspecto dos recursos materiais, a contratação busca reduzir desperdícios, especialmente em razão da possibilidade de fornecimento parcelado, conforme demanda. Por se tratar de gêneros alimentícios, muitos deles sujeitos a prazo de validade, a aquisição conforme necessidade evita a formação desnecessária de estoques, reduz risco de vencimento de produtos, limita perdas por armazenamento inadequado e permite maior controle sobre a utilização dos itens.

Em relação aos recursos humanos, a contratação planejada tende a reduzir o retrabalho administrativo decorrente de aquisições pontuais e repetitivas. A ausência de uma solução previamente organizada exigiria a abertura sucessiva de procedimentos para atendimento de demandas isoladas, com repetição de etapas de pesquisa de preços, instrução processual, autorização, aquisição, recebimento e controle. Com a contratação estruturada, as equipes internas poderão concentrar esforços na gestão das requisições, no controle dos saldos e na fiscalização da execução, com menor sobrecarga operacional.

Não se trata de contratação voltada à automação ou à terceirização de atividade finalística da Secretaria Municipal de Saúde. O ganho esperado quanto à força de trabalho interna decorre da reorganização das atividades administrativas relacionadas à aquisição dos itens, com redução de providências repetitivas e melhor aproveitamento dos servidores envolvidos no planejamento, acompanhamento e fiscalização da contratação.

Comparativamente à realização de compras pontuais, a solução proposta apresenta melhor relação custo-benefício, pois permite maior planejamento, padronização dos itens, controle de preços, redução de riscos de desabastecimento e menor custo administrativo. Também se mostra mais adequada do que a contratação de coffee-break completo para todas as situações, pois evita a contratação de serviços

acessórios desnecessários, concentrando-se no fornecimento dos gêneros alimentícios suficientes ao atendimento das demandas ordinárias da Pasta.

A contratação também deverá contribuir para a melhoria do aproveitamento das atividades institucionais realizadas pela Secretaria Municipal de Saúde. Reuniões, treinamentos e capacitações dependem de condições mínimas de organização e permanência dos participantes, especialmente quando envolvem servidores deslocados de diferentes unidades ou atividades com duração prolongada. O suporte alimentar adequado favorece a continuidade dos trabalhos, reduz interrupções e contribui para maior eficiência na condução das ações internas.

Como resultados específicos, pretende-se alcançar:

a) redução de aquisições pontuais e emergenciais de gêneros alimentícios;

b) maior previsibilidade dos gastos com itens de consumo destinados a reuniões, treinamentos e eventos institucionais;

c) padronização dos produtos fornecidos, com observância de requisitos mínimos de qualidade, validade, embalagem e rotulagem;

d) diminuição de desperdícios decorrentes de compras excessivas ou incompatíveis com a demanda real;

e) redução do tempo administrativo empregado na instrução de compras isoladas;

f) melhor controle dos quantitativos consumidos por unidade, setor, evento ou atividade;

g) maior eficiência na organização de capacitações, reuniões e encontros técnicos promovidos pela Secretaria;

h) preservação da economicidade, mediante fornecimento conforme demanda e ausência de obrigação de consumo integral dos quantitativos estimados.

Para mensuração posterior dos resultados obtidos, poderão ser utilizados os seguintes indicadores de acompanhamento:

a) percentual de requisições atendidas dentro do prazo estabelecido;

b) número de reuniões, treinamentos, capacitações ou eventos institucionais atendidos durante a vigência da contratação;

c) custo médio por item fornecido, comparado ao valor registrado e ao valor estimado na fase de planejamento;

d) custo médio por evento ou atividade atendida, quando possível mensurar o público participante;

e) percentual de produtos recusados no recebimento por desconformidade, avaria, validade insuficiente ou inadequação às especificações;

f) número de substituições realizadas pela contratada em razão de produtos entregues em desacordo;

g) volume de itens efetivamente consumidos em relação aos quantitativos estimados;

h) percentual de perdas por vencimento ou impossibilidade de consumo;

i) quantidade de aquisições emergenciais ou pontuais evitadas durante a vigência da contratação;

j) tempo médio entre a requisição formal e a entrega dos produtos;

k) saldo remanescente por item ou lote ao final da vigência, para subsidiar o planejamento de contratações futuras.

Os indicadores acima permitirão avaliar a eficiência da contratação, a aderência dos quantitativos estimados à demanda real, o desempenho do fornecedor, o nível de economicidade alcançado e a adequação da solução às necessidades institucionais da Secretaria Municipal de Saúde.

Portanto, os resultados pretendidos concentram-se na obtenção de maior eficiência administrativa, melhor uso dos recursos públicos, redução de desperdícios, racionalização das aquisições, melhoria do controle de consumo e apoio adequado às atividades institucionais que contribuem para o funcionamento regular e qualificado dos serviços públicos de saúde no Município.

10- PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Nos termos do art. 18, §1º, inciso X, da Lei nº 14.133/2021, foram avaliadas as providências que deverão ser adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato ou instrumento equivalente, considerando a natureza do objeto, consistente no fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao suporte de reuniões, treinamentos, capacitações, atividades institucionais e demais ações internas da Secretaria Municipal de Saúde.

Por se tratar de fornecimento de bens comuns, sem necessidade de instalação,

adaptação de infraestrutura, capacitação técnica de usuários, implantação de sistema, integração tecnológica, manutenção preventiva ou assistência técnica especializada, não foram identificadas providências estruturais complexas a serem executadas antes da formalização da contratação.

Ainda que não haja necessidade de adequações físicas ou operacionais relevantes, deverão ser observadas providências administrativas indispensáveis à adequada execução contratual, especialmente:

a) aprovação do Estudo Técnico Preliminar e do Termo de Referência, com a consolidação das especificações, quantitativos estimados, condições de fornecimento, locais de entrega, prazos e critérios de recebimento;

b) confirmação da disponibilidade orçamentária, quando da emissão dos respectivos empenhos, observada a natureza da contratação e a demanda efetiva da Secretaria Municipal de Saúde;

c) conclusão da pesquisa de preços e validação da estimativa de valor da contratação, com a juntada das fontes utilizadas e dos documentos que subsidiaram a formação do preço estimado;

d) definição dos servidores responsáveis pela gestão, fiscalização e acompanhamento da execução contratual, bem como dos responsáveis pelo recebimento dos produtos, conferência das quantidades e verificação da conformidade dos itens entregues;

e) organização interna do fluxo de requisições, de modo que os pedidos sejam realizados por setor competente, mediante demanda justificada, observados os saldos disponíveis, os quantitativos registrados e a necessidade institucional;

f) definição prévia dos locais de entrega, horários de recebimento e responsáveis pelo acompanhamento das entregas, a fim de evitar atrasos, recusas indevidas ou ausência de servidor para recebimento dos produtos;

g) estabelecimento de rotina de controle dos produtos recebidos, com verificação de prazo de validade, integridade das embalagens, rotulagem, condições de conservação, quantidade entregue e compatibilidade com as especificações previstas no Termo de Referência;

h) orientação aos setores demandantes quanto à utilização racional dos itens, evitando requisições excessivas, formação desnecessária de estoque, perdas por

vencimento ou desperdício;

i) previsão de procedimento para recusa e substituição de produtos entregues em desconformidade, avariados, vencidos, com validade insuficiente, embalagem violada ou em desacordo com as condições sanitárias exigidas;

j) manutenção de controle administrativo dos quantitativos solicitados, entregues, recusados, substituídos e remanescentes, para subsidiar a fiscalização contratual e o planejamento de futuras contratações.

As providências indicadas têm por finalidade assegurar que a execução ocorra de maneira planejada, eficiente e compatível com a necessidade da Secretaria Municipal de Saúde, reduzindo riscos de falhas no fornecimento, entregas inadequadas, desperdício de gêneros alimentícios, ausência de controle de consumo e dificuldade de responsabilização da contratada.

Conclui-se que não há necessidade de providências prévias de natureza técnica, estrutural ou de infraestrutura para viabilizar a contratação. Contudo, deverão ser adotadas as providências administrativas ordinárias de planejamento, designação de responsáveis, controle de demanda, organização do recebimento e fiscalização da execução, indispensáveis à boa gestão contratual e à adequada utilização dos recursos públicos.

11- ADESÃO ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Considerando a natureza específica do objeto e a necessidade de controle rigoroso sobre o cronograma de entrega no âmbito do Município de Itaquaquecetuba, a Administração Pública Municipal de Itaquaquecetuba opta pela não permissão de adesão à futura Ata de Registro de Preços por órgãos ou entidades não participantes

Fundamentada na insuficiência de quadro de pessoas técnicas para realizar a gestão e fiscalização de demandas externas. A adesão imporia à unidade gestora a responsabilidade de analisar pedidos, controlar saldos e monitorar a capacidade de execução do fornecedor em relação a terceiros, o que sobrecarregaria os servidores locais e comprometeria a eficiência na fiscalização dos contratos próprios.

A decisão visa assegurar que a capacidade logística e operacional da futura contratada seja integralmente dedicada ao atendimento das demandas desta municipalidade, evitando que demandas externas comprometam a vantajosidade e a

eficácia obtidas no certame.

12- CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não há contratações correlatas deste objeto.

13- IMPACTOS AMBIENTAIS

Considerando a natureza do objeto, consistente no fornecimento de gêneros alimentícios de consumo comum, amplamente disponíveis no mercado, não foram identificados impactos ambientais negativos significativos ou de elevada complexidade decorrentes da contratação pretendida.

Os possíveis impactos ambientais associados à execução contratual relacionam-se, principalmente, à utilização de embalagens para acondicionamento dos produtos, à geração de resíduos sólidos após o consumo, às atividades de transporte necessárias para entrega dos itens e ao eventual desperdício de alimentos em caso de aquisição, armazenamento ou utilização em desacordo com a demanda efetiva da Administração.

Os produtos fornecidos deverão observar a legislação sanitária e regulatória aplicável, especialmente quanto às condições de produção, armazenamento, transporte, acondicionamento, rotulagem, prazo de validade e comercialização. Tais exigências contribuem para a adequada conservação dos alimentos, para a segurança do consumo e para a redução de perdas decorrentes de produtos vencidos, avariados, mal acondicionados ou impróprios para utilização.

Como medida mitigadora, a Administração deverá realizar as requisições de forma planejada e compatível com a necessidade real das reuniões, treinamentos, capacitações, atividades institucionais e demais ações internas da Secretaria Municipal de Saúde, evitando aquisições excessivas, formação desnecessária de estoque e desperdício de gêneros alimentícios.

A contratada deverá entregar os produtos em embalagens íntegras, adequadas ao tipo de alimento, devidamente identificadas, com prazo de validade vigente e em condições compatíveis com o consumo humano. Produtos com embalagem violada, avariada, sem rotulagem adequada, vencidos, com validade insuficiente ou em desacordo

com as especificações deverão ser recusados pela Administração, cabendo à contratada providenciar a substituição, sem ônus adicional.

Em observância às diretrizes do desenvolvimento nacional sustentável previstas na Lei Federal nº 14.133/2021 e às orientações constantes do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia-Geral da União — AGU, poderão ser priorizadas, sempre que compatíveis com as práticas usuais de mercado, com a segurança alimentar e com a competitividade do certame, soluções de acondicionamento que reduzam a geração de resíduos, tais como embalagens recicláveis, retornáveis ou produzidas com menor volume de material descartável.

Quanto aos resíduos gerados após o consumo dos produtos, recomenda-se que as embalagens e demais materiais descartáveis sejam destinados conforme as rotinas de coleta, segregação e descarte adotadas pelo Município, com priorização da destinação de materiais recicláveis aos fluxos apropriados, quando disponíveis. A logística reversa será aplicável apenas quando houver previsão legal específica ou sistema estruturado de retorno para determinado tipo de embalagem ou resíduo.

Não se aplicam ao objeto exigências relacionadas a baixo consumo de energia, manutenção de equipamentos, atualização tecnológica, desfazimento de bens permanentes ou reciclagem de componentes técnicos, tendo em vista que a contratação não envolve equipamentos, sistemas, infraestrutura ou bens de capital.

Conclui-se que a contratação apresenta baixo potencial de impacto ambiental, desde que observadas as medidas de mitigação relacionadas ao planejamento das requisições, controle de validade, adequada conservação dos produtos, redução de desperdícios, priorização de embalagens ambientalmente adequadas quando viável e destinação correta dos resíduos gerados.

14- VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Após a análise da necessidade administrativa, do levantamento de mercado, das alternativas disponíveis, da estimativa dos quantitativos, da solução escolhida, do modelo de fornecimento, dos possíveis impactos ambientais e das providências necessárias à adequada execução contratual, conclui-se que a contratação pretendida é tecnicamente adequada, operacionalmente viável e suficiente para atender à finalidade pública identificada.

mitigação de impactos ambientais, especialmente quanto à redução de desperdícios, controle de validade, uso racional dos itens, adequada destinação de resíduos e priorização de embalagens ambientalmente adequadas, quando compatíveis com a segurança alimentar, a disponibilidade de mercado e a competitividade do certame.

Não foram identificados riscos técnicos, operacionais, ambientais ou econômicos que inviabilizem a contratação. Os riscos ordinários relacionados ao fornecimento, tais como atraso na entrega, produtos em desconformidade, embalagens avariadas, validade insuficiente ou eventual desperdício, podem ser mitigados por meio de especificações adequadas, fiscalização contratual, controle de requisições, conferência no recebimento e previsão de substituição dos produtos inadequados.

Conclui-se, portanto, que a contratação pretendida atende de forma eficaz, proporcional e alinhada ao interesse público à necessidade da Secretaria Municipal de Saúde, mostrando-se adequada ao planejamento administrativo, à economicidade, à eficiência, à continuidade das atividades institucionais e à boa aplicação dos recursos públicos, em conformidade com o art. 18, §1º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021.

15- SERVIDOR RESPONSÁVEL PELO DESENVOLVIMENTO DO ETP

Nome: Sandra Aparecida Pereira Peña

Cargo: Nutricionista

Itaquaquecetuba, 09 de fevereiro de 2026

Sandra Aparecida Pereira Peña
Nutricionista
RGF 9125

Autorizo, desde que observadas às formalidades legais.

Gabriel da Rocha Costa
Secretário Municipal de Saúde