

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIUNA - SP

Estudo Técnico Preliminar 28/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: SC 2742/2026

2. Descrição da necessidade

PROCESSO LICITATÓRIO (ATA DE REGISTRO DE PREÇOS) PARA AQUISIÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS PARA USO NOS DEPARTAMENTOS DAS SECRETARIAS DA PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAGUARIUNA. PARA O PERÍODO DE 12 MESES

A PRESENTE CONTRATAÇÃO ESTÁ PREVISTA NO PCA 2026

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO - DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS E QUALIDADE	ÍTALO FERREIRA DA SILVA

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

PROCESSO LICITATÓRIO (ATA DE REGISTRO DE PREÇOS) PARA AQUISIÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E DESCARTÁVEIS PARA USO NOS DEPARTAMENTOS DAS SECRETARIAS DA PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAGUARIUNA

MODALIDADE DA LICITAÇÃO ATA DE REGISTRO DE PREÇOS; (SERÁ ENVIADA A ORDEM DE FORNECIMENTO E EMPENHO VIA EMAIL PARA A(S) EMPRESA(S) VENCEDORA(S) EFETUAR(EM) A(S) ENTREGA(S))

VIGÊNCIA DA ATA: 12 MESES

FORMA DE ENTREGA: CONFORME SOLICITAÇÃO DE FORNECIMENTO E EMPENHO(S) ENVIADO(S) À(S) EMPRESA(S) VENCEDORA(S)

A(S) SOLICITAÇÃO(ÕES) DE FORNECIMENTO SERÃO EMITIDAS CONFORME A NECESSIDADE, COM SUAS RESPECTIVAS DOTAÇÕES, PELO DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS E QUALIDADE- EQUIPE DE MATERIAIS, QUE, APÓS EMPENHO, FICARÁ RESPONSÁVEL PELO ENVIO À(S) EMPRESA(S) VENCEDORA(S)

PRAZO DE ENTREGA: APÓS ENVIO DA SOLICITAÇÃO E EMPENHO À(S) EMPRESA(S) VENCEDORAS 07 DIAS ÚTEIS, PODENDO SER PRORROGADO POR IGUAL PERÍODO MEDIANTE JUSTIFICATIVA

LOCAL DE ENTREGA: APÓS ENVIO DA SOLICITAÇÃO E EMPENHO, ALMOXARIFADO CENTRAL, SITUADO À RUA JOSÉ FRAZATTO Nº 580, LOTEAMENTO SANTO ANTONIO, JAGUARIUNA-SP, CEP: 13912-690

HORÁRIO DE RECEBIMENTO: DAS 8h ÀS 12h E DAS 13h ÀS 17h, DE SEGUNDA A SEXTA-FEIRA

TODOS OS ITENS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (AÇÚCAR, CAFÉ, CHÁ MATE E MARGARINA) DEVERÃO APRESENTAR, NO ATO DE CADA ENTREGA, NO MÍNIMO 75% (SETENTA E CINCO POR CENTO) DE SUA VIDA ÚTIL TOTAL REMANESCENTE, CONTADOS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO ATÉ A DATA DE VENCIMENTO.

PARA O ITEM COADOR, POR SE TRATAR DE PRODUTO NÃO PERECÍVEL, NÃO SE APLICA A REGRA DE PERCENTUAL DE VALIDADE, DEVENDO O MESMO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO.

AS LICITANTES PARTICIPANTES DEVERÃO APRESENTAR, COMO CONDIÇÃO DE HABILITAÇÃO, LICENÇA/ALVARÁ SANITÁRIA ESTADUAL OU MUNICIPAL, DE ACORDO COM A PORTARIA CVS N.º 1, DE 5 DE JANEIRO DE 2024

NO CASO EM QUE A EMPRESA LICITANTE SEJA CONSIDERADA ISENTA DA APRESENTAÇÃO DO ALVARÁ SANITÁRIO OU DA LICENÇA SANITÁRIA, A ISENÇÃO DEVERÁ SER COMPROVADA POR MEIO DE DOCUMENTO HÁBIL

A LICITANTE CLASSIFICADA EM PRIMEIRO LUGAR DEVERÁ APRESENTAR JUNTO À PROPOSTA **LAUDO DE ANÁLISE SENSORIAL** EMITIDO POR LABORATÓRIO CREDENCIADO PELA **REBLAS/ANVISA** OU POR ENTIDADE CERTIFICADORA RECONHECIDA (EX: ABIC), COMPROVANDO A PONTUAÇÃO MÍNIMA DE 6,0 (SEIS PONTOS) E A PUREZA DO GRÃO (**100% ARÁBICA**).

DURANTE A VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, RESERVA-SE À ADMINISTRAÇÃO O DIREITO DE SOLICITAR NOVOS TESTES E LAUDOS A QUALQUER TEMPO, CASO HAJA **DÚVIDA TÉCNICA FUNDAMENTADA SOBRE A QUALIDADE DO PRODUTO ENTREGUE**. TODOS OS CUSTOS COM AS ANÁLISES LABORATORIAIS E EMISSÃO DE LAUDOS CORRERÃO EXCLUSIVAMENTE POR CONTA DA EMPRESA DETENTORA DA ATA.

A OBRIGATORIEDADE DE APRESENTAÇÃO DE LAUDO DE ANÁLISE SENSORIAL E LAUDO DE PUREZA, CONFORME DETALHADO NO ITEM 10 DA PRESENTE SEÇÃO, APLICA-SE EXCLUSIVAMENTE AOS ITENS 05 E 06 (CAFÉ SUPERIOR), SENDO CONDIÇÃO INDISPENSÁVEL PARA A **ACEITABILIDADE** DA PROPOSTA.

5. Levantamento de Mercado

PARA A CONTRATAÇÃO FORAM FEITAS COTAÇÕES EM EMPRESAS DE FORNECIMENTO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E PESQUISAS NO ÂMBITO DE PREGÕES E CONTRATAÇÕES PÚBLICAS ATRAVÉS DO SITE COMPRAS.GOV.BR, COM OBJETIVO DE IDENTIFICAR A EXISTÊNCIA DE NOVAS METODOLOGIAS, TECNOLOGIAS OU INOVAÇÕES QUE MELHOR ATENDAM ÀS NECESSIDADES DA ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL.

6. Descrição da solução como um todo

AQUISIÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS, PARA UM PERÍODO DE 12 MESES, PARA COMPOR O ESTOQUE DO ALMOXARIFADO CENTRAL E DISTRIBUIÇÃO AOS DEPARTAMENTOS SOLICITANTES, ONDE CABE AO ALMOXARIFADO CENTRAL O RECEBIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE TODOS OS MATERIAIS DE CONSUMO UTILIZADOS PELAS UNIDADES DA PREFEITURA MUNICIPAL

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

ITEM	UN	QTDE	DESCRIÇÃO
1	KG	9.946	AÇUCAR: Branco, refinado , acondicionado em embalagem plástica de 01 kilo, isento de sujeiras e odores, não contenha Glúten, com informação nutricional, data de fabricação e validade na embalagem.
2	CX	3.226	CHÁ MATE: Produzido com folhas e talos de erva-mate tostada (LLEX PARAGUARENSIS), com informação nutricional, data de fabricação, validade, fabricante, e número do SAC na embalagem, com embalagem interna de plástico e externa reciclável, em embalagem de no mínimo 250 gramas. Validade mínima de 06 meses.
3	CX	2.276	COADOR DE PAPEL: Descartável, tamanho nº103, 100% celulose, caixa com no mínimo 30 filtros em embalagem reciclável, contendo validade e lote na embalagem.
4	UN	3.872	MARGARINA: Com sal, contendo em sua composição: óleos vegetais líquidos, água, sal (cloreto de sódio), leite em pó desnatado ou soro de leite, vitamina A e antioxidantes. Deverá conter na embalagem as seguintes informações: não contenha Glúten, informação nutricional,

			data de fabricação, telefone SAC, validade e lote. Embalagem de 500 gramas.
5	KG	7.746	<p>PÓ DE CAFÉ - DESCRIÇÃO TÉCNICA</p> <p>Composição: Café de qualidade Superior, primeira qualidade; espécie 100% Café Arábica; torrado e moído com o máximo de 1% de impureza (cascas e paus).</p> <p>Características Organolépticas: Sabor marcante, equilibrado e intenso; bebida mole a dura; cor médio/moderadamente escuro a médio claro; aroma característico e preservado; acidez baixa a moderada; razoavelmente encorpado; amargor moderado; baixa adstringência; livre de sabores fermentados, mofados, terra ou gostos acentuados indesejados; qualidade global mínima de 6,0 pontos na escala sensorial.</p> <p>Padrões de Defeitos: Limite máximo de 10% de defeitos (pretos, verdes e ardidos). Ausência total de grãos pretos-verdes e/ou fermentados.</p> <p>Embalagem e Rotulagem: Primária em Alto Vácuo (vácuo puro), tipo “tijolinho”, em pacotes de 500g; secundária em papel cartão. O rótulo deve conter: descritivo “100% Arábica”, data de fabricação, prazo de validade e número do lote. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega. Deve conter Selo de Pureza ABIC ou, alternativamente, laudo de pureza emitido por laboratório credenciado pela REBLAS/ANVISA (com emissão não superior a 24 meses da data do pregão).</p> <p>Exigência de Laudo Sensorial: A licitante deverá apresentar Laudo de Análise Sensorial emitido por laboratório credenciado por REBLAS/ANVISA ou por entidade certificadora reconhecida (Ex. ABIC), com data de emissão não superior a 12 meses da data da sessão pública, atestando a nota mínima de 6,0 pontos. A administração poderá solicitar novo laudo a qualquer tempo em caso de dúvida sobre a qualidade.</p> <p>Conformidade Legal: O produto deve cumprir integralmente as seguintes normas: Portaria 377/99; Resoluções SAA-28 e SAA-30 (2007); ANVISA: RDC 277/05, RDC 07/11, RDC 14/14 e suas alterações posteriores.</p> <p>(COTA PRINCIPAL)</p>
			<p>PÓ DE CAFÉ - DESCRIÇÃO TÉCNICA</p> <p>Composição: Café de qualidade Superior, primeira qualidade; espécie 100% Café Arábica; torrado e moído com o máximo de 1% de impureza (cascas e paus).</p> <p>Características Organolépticas: Sabor marcante, equilibrado e intenso; bebida mole a dura; cor médio/moderadamente escuro a médio claro; aroma característico e preservado; acidez baixa a moderada; razoavelmente encorpado; amargor moderado; baixa adstringência; livre de sabores fermentados, mofados, terra ou gostos acentuados indesejados; qualidade global mínima de 6,0 pontos na escala sensorial.</p> <p>Padrões de Defeitos: Limite máximo de 10% de defeitos (pretos, verdes e ardidos). Ausência total de grãos pretos-verdes e/ou fermentados.</p>

6	KG	1.010	<p>Embalagem e Rotulagem: Primária em Alto Vácuo (vácuo puro), tipo “tijolinho”, em pacotes de 500g; secundária em papel cartão. O rótulo deve conter: descritivo “100% Arábica”, data de fabricação, prazo de validade e número do lote. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega. Deve conter Selo de Pureza ABIC ou, alternativamente, laudo de pureza emitido por laboratório credenciado pela REBLAS/ANVISA (com emissão não superior a 24 meses da data do pregão).</p> <p>Exigência de Laudo Sensorial: A licitante deverá apresentar Laudo de Análise Sensorial emitido por laboratório credenciado por REBLAS/ANVISA ou por entidade certificadora reconhecida (Ex. ABIC), com data de emissão não superior a 12 meses da data da sessão pública, atestando a nota mínima de 6,0 pontos. A administração poderá solicitar novo laudo a qualquer tempo em caso de dúvida sobre a qualidade.</p> <p>Conformidade Legal: O produto deve cumprir integralmente as seguintes normas: Portaria 377/99; Resoluções SAA-28 e SAA-30 (2007); ANVISA: RDC 277/05, RDC 07/11, RDC 14/14 e suas alterações posteriores.</p> <p>(COTA RESERVADA)</p>
---	----	-------	--

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 814.860,26

COM EMBASAMENTO NOS DADOS APRESENTADOS, REALIZAMOS O LEVANTAMENTO PARA A ESTIMATIVA DOS VALORES DE CONTRATAÇÃO E APRESENTAMOS AS MEMÓRIAS DE CÁLCULO, ONDE ENCONTRAMOS O PREÇO MÉDIO TOTAL EM **R\$ 814.860,26 (OITOCENTOS E QUATORZE MIL, OITOCENTOS E SESENTA REAIS E VINTE E SEIS CENTAVOS)**

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

OPTOU-SE POR DIVIDIR A DEMANDA EM ITENS, 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.

JUNTO A ISSO, O PARCELAMENTO DO OBJETO VISA PROPICIAR A AMPLA PARTICIPAÇÃO DE FORNECEDORES 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.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

NÃO FORAM IDENTIFICADAS CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES RELACIONADAS AO OBJETO DESTES ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR, CONFORME DISPÕE O ART. 18, § 1º, INCISO XI, DA LEI Nº 14.133/2021

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O PLANEJAMENTO DA AQUISIÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E DESCARTÁVEIS ESTÁ DIRETAMENTE ALINHADO ÀS NECESSIDADES PREVIAMENTE IDENTIFICADAS PELAS UNIDADES DEMANDANTES, COM BASE EM DADOS HISTÓRICOS DE CONSUMO, DIMENSIONAMENTO DE ÁREAS, FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO E QUANTIDADE DE COLABORADORES ENVOLVIDOS NAS ATIVIDADES ADMINISTRATIVAS.

A DEFINIÇÃO DAS QUANTIDADES E ESPECIFICAÇÕES DOS MATERIAIS FOI REALIZADA COM BASE NA DEMANDA ESTIMADA PARA O PERÍODO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL, CONSIDERANDO TAMBÉM A POLÍTICA DE ESTOCAGEM E O CALENDÁRIO INSTITUCIONAL.

ESSE PLANEJAMENTO VISA GARANTIR A EFICIÊNCIA NA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS, EVITANDO DESABASTECIMENTO OU AQUISIÇÃO EXCESSIVA, ASSEGURANDO O USO RACIONAL DOS RECURSOS PÚBLICOS

A CONTRATAÇÃO SERÁ ESTRUTURADA PARA PERMITIR O FORNECIMENTO CONTÍNUO, COM ENTREGAS PROGRAMADAS CONFORME CRONOGRAMA PACTUADO, FAVORECENDO O CONTROLE DE ESTOQUE E O ACOMPANHAMENTO DO CONSUMO PELAS UNIDADES RESPONSÁVEIS.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A AQUISIÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E DESCARTÁVEIS VISA A GARANTIR O FORNECIMENTO CONTÍNUO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E MATERIAIS DESCARTÁVEIS PARA ATENDER OS DIVERSOS DEPARTAMENTOS DESSA PREFEITURA.

COM A AQUISIÇÃO PLANEJADA E PADRONIZADA, ESPERA-SE ALCANÇAR OS SEGUINTE BENEFÍCIOS:

1. GARANTIR A DIGNIDADE E O BEM-ESTAR DOS SERVIDORES E VISITANTES POR MEIO DA OFERTA DE ITENS BÁSICOS DE CAFÉ E DESJEJUM.
2. ASSEGURAR A PADRONIZAÇÃO E QUALIDADE DOS PRODUTOS, EVITANDO DESPERDÍCIOS DECORRENTES DE ITENS DE BAIXA ACEITABILIDADE
3. EFICIÊNCIA OPERACIONAL, POR MEIO DO FORNECIMENTO CONTÍNUO E ADEQUADO DOS PRODUTOS CONFORME DEMANDA REAL;
4. RACIONALIZAÇÃO DOS ESTOQUES, COM CONTROLE DE ENTRADA, SAÍDA E CONSUMO DOS MATERIAIS;
5. ECONOMIA DE RECURSOS PÚBLICOS, POR MEIO DA COMPRA EM ESCALA E DA ADOÇÃO DE CRITÉRIOS TÉCNICOS E ECONÔMICOS NO PROCESSO DE CONTRATAÇÃO;
6. ATENDIMENTO AOS PRINCÍPIOS DA LEGALIDADE, EFICIÊNCIA E ECONOMICIDADE, CONFORME PREVISTO NA LEGISLAÇÃO VIGENTE

13. Providências a serem Adotadas

O MATERIAL ADQUIRIDO SERÁ RECEBIDO, CONFERIDO E CONTROLADO NO ALMOXARIFADO CENTRAL, E POSTERIORMENTE, DISTRIBUÍDO CONFORME AS SOLICITAÇÕES ENVIADAS ATRAVÉS DO SISTEMA SONNER.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A CONTRATAÇÃO EM TELA GERA IMPACTOS AMBIENTAIS PRINCIPALMENTE EM DUAS FRENTES:

- **GERAÇÃO DE RESÍDUOS SÓLIDOS:** PROVENIENTES DAS EMBALAGENS DOS PRODUTOS (PLÁSTICOS, PAPÉIS E LAMINADOS) E DO DESCARTE DE FILTROS (COADORES) E BORRA DE CAFÉ.
- **CONSUMO DE RECURSOS NATURAIS:** ENVOLVIDOS NO PROCESSO PRODUTIVO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E NA LOGÍSTICA DE TRANSPORTE (EMIÇÃO DE CO₂)."

PARA MITIGAR ESSES IMPACTOS, PODEM SER ADOTADAS AS SEGUINTE ESTRATÉGIAS:

- **EMBALAGENS RECICLÁVEIS:** SEMPRE QUE POSSÍVEL, SERÁ DADA PREFERÊNCIA A PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS SEJAM RECICLÁVEIS OU FABRICADAS COM MATERIAL JÁ RECICLADO, CONFORME A DISPONIBILIDADE DE MERCADO.
- **SELO DE SUSTENTABILIDADE:** SEMPRE QUE POSSÍVEL, SERÁ PRIORIZADA A AQUISIÇÃO DE CAFÉ COM CERTIFICAÇÕES DE PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL OU DE ORIGEM (EX: SELO DE PUREZA ABIC), QUE GARANTEM BOAS PRÁTICAS AGRÍCOLAS.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Fornecimento de produtos alimentícios para consumo nas diversas Secretarias e Departamentos existentes nesta prefeitura, esses produtos fazem parte da rotina de café da manhã e desjejum dos funcionários desta prefeitura e compõem o estoque do almoxarifado central, obtendo maior controle e menores custos na sua aquisição.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

ITALO FERREIRA DA SILVA

ASSISTENTE DE GESTÃO PÚBLICA



Assinou eletronicamente em 16/04/2026 às 10:19:31.