PREFEITURA DE
ANGATUBA
CUIDANDO DA NOSSA GENTE

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

1 – INFORMAÇÕES BÁSICAS	
Secretaria/Setor requisitante:	Secretaria Municipal de Governo e Comunicação
Responsável(is) pela elaboração:	Nome: Jessica Lopes Pereira Cargo / nº de matrícula: Secretária Municipal / 3479
Especificação do objeto:	**CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE COMPLEMENTO ALIMENTAR ENTREGA ÚNICA AOS SERVIDORES E SECRETÁRIOS MUNICIPAIS DO PODER EXECUTIVO MUNICIPAL REGULARMENTE HABILITADOS AO RECEBIMENTO DA CESTA BÁSICA MENSAL PREVISTA NA LEI MUNICIPAL Nº 438/2021, MEDIANTE ADESÃO FACULTATIVA E PARTICIPAÇÃO FINANCEIRA INDIVIDUAL, COMPOSTO DE CONJUNTO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E PRODUTOS CONGELADOS E FRIOS, CONFORME AUTORIZA LEI MUNICIPAL 1011/2026**
Natureza do objeto:	**MATERIAL DE CONSUMO**

1.3. 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.

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

2 – ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

2.1. O **Plano de Contratações Anual (PCA)** ainda não foi efetivamente adotado pelo Município para este ano com todas as especificidades que o compõe, de forma que a Administração está levantando esforços para sua implantação.

3 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

3.1. A presente demanda refere-se à **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE COMPLEMENTO ALIMENTAR ENTREGA ÚNICA AOS SERVIDORES E SECRETÁRIOS MUNICIPAIS DO PODER EXECUTIVO MUNICIPAL REGULARMENTE HABILITADOS AO RECEBIMENTO DA CESTA BÁSICA MENSAL PREVISTA NA LEI MUNICIPAL Nº 438/2021, MEDIANTE ADESÃO FACULTATIVA E PARTICIPAÇÃO FINANCEIRA INDIVIDUAL, COMPOSTO DE CONJUNTO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E PRODUTOS CONGELADOS E FRIOS**, **CONFORME AUTORIZA LEI MUNICIPAL 1011/2026**

3.2. A contratação de empresa especializada para o fornecimento de complemento alimentar justifica-se pela preocupação legítima da Administração Municipal com a realidade vivenciada pelos servidores públicos, especialmente diante das dificuldades econômicas que continuam afetando o orçamento das famílias brasileiras.

3.3. É inegável que o aumento acumulado dos preços de produtos essenciais, especialmente dos gêneros alimentícios, impõe desafios cotidianos à população. As despesas com alimentação, habitação, energia elétrica, transporte e demais necessidades familiares comprometem parcela significativa da renda dos trabalhadores, reduzindo sua margem financeira e sua capacidade de consumo.

3.4. Essa realidade também alcança os servidores municipais de Angatuba. São homens e mulheres que, diariamente, dedicam seu trabalho ao funcionamento dos serviços públicos, ao atendimento da população e à manutenção das atividades essenciais do Município. Profissionais que atuam nas escolas, unidades de saúde, repartições administrativas, serviços de manutenção, limpeza, infraestrutura e em tantas outras áreas indispensáveis à coletividade.

3.5. Por trás de cada servidor existe uma família, uma história de dedicação, responsabilidades e compromissos financeiros que não se encerram ao término da jornada de trabalho. A Administração Pública não pode permanecer indiferente a essa realidade, especialmente quando busca conciliar a responsabilidade na gestão dos recursos públicos com a valorização daqueles que contribuem diretamente para a prestação dos serviços municipais.

3.6. O Município de Angatuba já mantém, por força da Lei Municipal nº 438/2021, uma política de fornecimento mensal de cestas básicas aos servidores públicos, mediante participação financeira individual. Busca-se, de maneira excepcional no exercício de 2026, proporcionar um complemento alimentar em produtos, composto por gêneros alimentícios, inclusive produtos tradicionalmente consumidos durante as festividades de final de ano, com o propósito de oferecer apoio material adicional aos trabalhadores municipais e às suas famílias, conforme autoriza Lei Municipal 1011/2026.

3.7.O período natalino, marcado pela convivência familiar, pela solidariedade e pela renovação de esperanças, também evidencia as dificuldades enfrentadas por aqueles que precisam administrar recursos limitados para atender às necessidades de seus lares. Para muitas famílias, proporcionar uma refeição especial nesse período representa um esforço financeiro considerável e a proposta reconhece essa realidade e procura oferecer uma contribuição concreta, ainda que pontual, para amenizar parte dessas despesas.

3.8. Mais do que a entrega de produtos alimentícios, a iniciativa expressa o reconhecimento institucional à importância dos servidores públicos e a preocupação da Administração com sua dignidade, seu bem-estar e suas condições materiais de vida. Sob a perspectiva do interesse público, compreende-se que a valorização dos agentes responsáveis pela execução cotidiana das políticas públicas constitui componente relevante de uma gestão comprometida com a qualidade e a continuidade dos serviços prestados à população.

3.9. O cuidado com as pessoas que integram a Administração deve ser compreendido como parte de uma política institucional de respeito ao trabalho, às relações funcionais e à dimensão humana do serviço público. A valorização do servidor público não se expressa apenas por grandes realizações. Também se manifesta em iniciativas que reconhecem as dificuldades do cotidiano e demonstram atenção às pessoas que, muitas vezes de maneira silenciosa, sustentam o funcionamento da Administração Municipal.

3.10. Reconhecemos que nenhuma medida isolada será capaz de solucionar todas as dificuldades financeiras enfrentadas pelas famílias. Entretanto, acreditamos que ações responsáveis, ainda que excepcionais, podem representar contribuição significativa para o bem-estar daqueles que dedicam sua vida profissional ao serviço da coletividade. A finalidade da iniciativa é, portanto, conciliar o reconhecimento institucional ao trabalho desenvolvido pelos servidores municipais com a preocupação social relativa às condições econômicas de suas famílias, observados os limites e as exigências legais aplicáveis à Administração Pública.

3.11. Dessa forma, a presente contratação busca atender ao interesse público, promovendo uma ação de valorização dos servidores municipais, mediante planejamento adequado da aquisição, observância dos princípios da legalidade, eficiência, economicidade, isonomia e seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, de modo a garantir que os produtos sejam fornecidos em tempo hábil para as comemorações natalinas de 2026.

4 – DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. O objeto não se enquadra como sendo bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº 601/2021.

4.1.2. Ainda, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do inciso XIII do art. 6º da Lei nº 14.133/2021, os bens/serviços têm natureza comum.

4.1.3. As particularidades de cada item estarão contidas nas respectivas especificações dos serviços no Termo de Referência.

4.2. **O prazo de vigência da contratação será de 03 (três) meses, na forma do art. 105 da Lei nº 14.133/2021.**

4.3. O objeto não possui caráter contínuo, uma vez que se trata de uma aquisição pontual. Eventual prorrogação contratual deverá ser devidamente justificada, limitando-se ao tempo estritamente necessário para a conclusão do processo de entrega dos materiais/equipamentos.

4.4. Para o problema indicado ser solucionado, entende-se necessário que a contratação apresente os seguintes requisitos:

4.4.1. Sustentabilidade e Acessibilidade

4.1.1.1.A contratação deverá observar, sempre que aplicável, critérios de sustentabilidade ambiental e de acessibilidade, em consonância com os princípios da responsabilidade socioambiental, da eficiência e do desenvolvimento nacional sustentável, previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

4.1.1.2. No que se refere à sustentabilidade, deverão ser priorizadas, quando viáveis e sem prejuízo da qualidade, segurança e conservação dos produtos alimentícios, práticas que contribuam para a redução dos impactos ambientais, tais como a utilização de embalagens recicláveis ou recicladas, a minimização de resíduos decorrentes do acondicionamento dos produtos e a adoção de procedimentos adequados de armazenamento, transporte e entrega. A empresa contratada deverá observar as normas sanitárias e ambientais pertinentes, especialmente quanto à conservação, ao acondicionamento e ao transporte de produtos alimentícios, congelados e refrigerados, garantindo a manutenção de suas características e condições de consumo.

4.1.1.3.Quanto à acessibilidade, a execução do fornecimento deverá considerar condições que favoreçam o acesso e a retirada dos produtos pelos servidores e Secretários Municipais regularmente habilitados, observando-se, na organização da entrega, medidas que facilitem o atendimento às pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida, sempre que necessário. Deverá ser assegurada, ainda, a disponibilização de informações claras e acessíveis acerca dos procedimentos de adesão, participação financeira individual, composição dos produtos e local e período de entrega.

4.1.1.2. Ressalta-se que os critérios de sustentabilidade e acessibilidade deverão ser compatíveis com a natureza do objeto, com a viabilidade técnica e econômica da contratação e com as exigências legais e regulamentares aplicáveis, de modo a promover uma aquisição responsável, inclusiva e eficiente, sem comprometer a qualidade dos produtos alimentícios e a finalidade pública da iniciativa.

4.6 DA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA

4.6.1. Será exigida a apresentação de amostra no prazo de 05 (cinco) dias dos conjuntos de produtos alimentícios (Lote I) e produtos congelados frios (Lote II) ofertado pelo licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, após a fase de lances e classificação das propostas, previamente à adjudicação do objeto, com a finalidade de verificar se o produto atende integralmente às especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência e às condições previstas no edital.

4.6.1.1. Para o Lote 2 Produtos Congelados Congelado apresentar junto com amostra:

- Ficha técnica assinada pelo responsável técnico do produto (AVE - FRANGO TEMPERADO)
- Registro de rotulo do produto no órgão competente SIF/SISP/SIM ou SISBI (AVE - FRANGO TEMPERADO)

- Registro no órgão competente SIF/SISP/SIM ou SISBI do fabricante do produto (AVE - FRANGO TEMPERADO)

4.6.2. Após a aprovação a licitante que teve a amostra classificada terá o prazo de até 15 (quinze) dias corridos para apresentar Laudo bromatológico completo dos produtos alimentícios que compõem o Lote 1 – Conjunto de produtos Alimentícios e Lote 2 – Produtos Congelados Congelado, com data de emissão nunca superior a 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, contendo exames físico/químico, organoléptico, microscópico, microbiológico e toxicológico, que comprove a garantia do produto para consumo humano de todos os itens alimentícios em original ou autenticado por cartório competente, os laudos bromatológicos ficando a adjudicação condicionada à aprovação

4.6.2.1 - Para o Lote 1 e Lote 2 apresentar no prazo de 15 (quinze) dias corridos; Laudo bromatológico de todos os produtos expedido por laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde — REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO, ou instituto similar, contendo as análises: Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Fibra Alimentar, Sódio, e quando couber: Vitaminas, Minerais; Microbiológicas: Coliformes Fecais a 45 °, Salmonellasp, Staphylococcus aureus; Microscópica / Macroscópica: Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Práticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas); Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas); Análises Sensoriais / Organolépticas: Aspecto, Cor, Odor, Sabor; Análise Toxicológica: Corante (Ausência ou presença).

4.6.3. A exigência de amostra justifica-se, ainda, pela sistemática de entrega única prevista na Lei Municipal nº 1.011/2026, que impõe a distribuição até 31 de dezembro de 2026 e não comporta prazo hábil para recusa e substituição de produtos após o recebimento, de modo que a verificação prévia da conformidade dos gêneros alimentícios, congelados e frios constitui medida indispensável para assegurar o fornecimento regular, uniforme e

tempestivo a todos os beneficiários aderentes.

4.6.4. A apresentação de amostra justifica-se pela necessidade de assegurar que os gêneros alimentícios, produtos congelados e frios a serem fornecidos apresentem características compatíveis com as especificações estabelecidas no Termo de Referência, especialmente quanto à qualidade, composição, apresentação, gramatura, peso, quantidade, marca, embalagem, condições de conservação, validade e demais requisitos técnicos e sanitários pertinentes.

4.6.5 A análise das amostras permitirá à Administração verificar, de forma objetiva e previamente à contratação, a conformidade dos produtos ofertados com as especificações exigidas, reduzindo o risco de recebimento de produtos de qualidade inferior, em desacordo com as características estabelecidas ou inadequados ao consumo, bem como de eventuais recusas, substituições, desperdícios e prejuízos à execução do fornecimento.

4.6.6. A avaliação da amostra será realizada com base em critérios objetivos previamente estabelecidos no edital e no Termo de Referência, limitando-se à verificação das características e requisitos técnicos exigidos para o objeto, sendo vedada a utilização de critérios subjetivos ou não previstos previamente.

4.5.6. A amostra apresentada será submetida à análise por servidor(es) ou comissão designada pela Administração, que deverá(ão) registrar o resultado da avaliação, indicando expressamente o atendimento ou não atendimento das especificações exigidas.

4.5.7. Caso a amostra seja considerada incompatível com as especificações estabelecidas, o licitante será desclassificado, observadas as disposições do edital e da legislação aplicável, podendo ser convocado o licitante subsequente, respeitada a ordem de classificação, para apresentação e avaliação de sua amostra.

4.5.8. A exigência de amostra será aplicada de forma proporcional e restrita ao licitante provisoriamente vencedor, não constituindo requisito de habilitação ou condição para participação no certame, de modo a preservar a competitividade e, simultaneamente, assegurar que o produto efetivamente contratado atenda às necessidades da Administração.

4.6. Subcontratação

4.6.1. Para a contratação em questão, é vedada a subcontratação, nos termos do artigo 122, § 2º da Lei Federal nº 14.133/2021, sendo melhor esclarecido esse tema no Termo de Referência.

4.7. Garantia da contratação

4.6.1. Não haverá exigência da garantia da contratação prevista nos arts. 96 e seguintes da Lei n.º 14.133/2021, por se tratar de aquisição de bens de maneira pontual em que somente serão pagos o(s) fornecedor(es) que entregar(em) conforme o solicitado.

4.8. Garantia dos produtos/serviços

4.7.1. O prazo de garantia dos produtos e/ou serviços é aquele previsto na Lei nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor).

4.9. Qualificação técnica

4.8.1. Atestado(s) de capacidade técnica pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, por meio da apresentação de atestado(s) expedido(s), necessariamente em nome do licitante, por pessoa jurídica de direito público ou privado, no qual se indique que a empresa já forneceu materiais/equipamentos iguais ou similares ao objeto da licitação, com o fornecimento mínimo de 50% (cinquenta por cento) do quantitativo exigido.

4.8.1.1. O Atestado de Capacidade não poderá ser substituído por nota fiscal de fornecimento, sendo aceita apenas como complemento do atestado apresentado.

4.8.2. Licença de funcionamento, com atividade relacionada a alimentos, expedida pela Vigilância Sanitária do Município onde se localiza a sede da mesma, caso mantenha os gêneros armazenados em sede própria

4.8.2.1. A exigência de apresentação de Licença de Funcionamento, expedida pela Vigilância Sanitária do Município onde se localiza a sede da empresa, com atividade compatível com o armazenamento e/ou comercialização de gêneros alimentícios, justifica-se pela natureza do objeto da contratação, que compreende o fornecimento de produtos alimentícios, incluindo gêneros secos, produtos congelados e frios, destinados ao consumo humano. A referida exigência visa assegurar que a empresa fornecedora, disponha de condições sanitárias, estruturais e operacionais adequadas ao armazenamento, acondicionamento e conservação dos alimentos, em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente aquelas relacionadas à segurança alimentar, à prevenção de contaminações e à manutenção da qualidade dos produtos até o momento da entrega.

Considerando que o objeto contempla produtos perecíveis e que demandam condições específicas de conservação, especialmente os congelados e refrigerados, mostra-se necessário garantir que eventuais instalações de armazenamento utilizadas pela contratada estejam devidamente regularizadas perante o órgão sanitário competente, de modo a preservar a integridade dos produtos, suas características nutricionais e suas condições adequadas de consumo.

A exigência encontra fundamento no dever da Administração de estabelecer condições de qualificação técnica compatíveis com os riscos e as particularidades do objeto, em observância à Lei Federal nº 14.133/2021, bem como às normas de vigilância sanitária aplicáveis ao setor de alimentos.

Ressalta-se que a apresentação da licença será exigida exclusivamente quando a empresa mantiver os gêneros alimentícios armazenados em sede própria ou em instalações sob sua responsabilidade, não se aplicando à hipótese de fornecimento direto do fabricante ou distribuidor regularmente licenciado, sem armazenamento próprio pela licitante, desde que atendidas integralmente as exigências sanitárias pertinentes à operação e ao fornecimento dos produtos

Dessa forma, a exigência visa garantir a segurança alimentar, a regularidade sanitária da operação e a qualidade dos produtos fornecidos, constituindo medida proporcional e necessária à proteção dos beneficiários e à adequada execução contratual, sem impor restrições indevidas à competitividade do procedimento licitatório.

4.9. **A entrega deverá ser feita no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar do recebimento da Autorização de Fornecimento ou cópia da Nota de Empenho, conforme as quantidades informadas no respectivo documento.**

5 – LEVANTAMENTO DO MERCADO

5.1. Considerações Gerais

O levantamento de mercado para a contratação de empresa especializada no fornecimento de complemento alimentar, composto por conjunto de produtos alimentícios, incluindo gêneros alimentícios não perecíveis, produtos congelados e frios, constitui etapa essencial do planejamento da contratação, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente quanto à fase preparatória do procedimento licitatório.

A análise tem por finalidade identificar as soluções disponíveis no mercado que sejam capazes de atender às necessidades da Administração Municipal, considerando a natureza do objeto, a composição dos produtos, as condições de fornecimento, a logística de entrega única, a qualidade dos gêneros alimentícios, a observância das normas sanitárias aplicáveis e a obtenção da proposta mais vantajosa.

Considerando que a contratação se destina aos servidores públicos e Secretários Municipais do Poder Executivo regularmente habilitados ao recebimento da cesta básica mensal prevista na Lei Municipal nº 438/2021 e Lei Municipal 1011/2026 mediante adesão facultativa e participação financeira individual, foram avaliadas alternativas de contratação capazes de assegurar a adequada execução do fornecimento, com observância dos princípios da legalidade, eficiência, economicidade, competitividade e interesse público.

5.2. Soluções Identificadas no Mercado

Com base no cenário apresentado neste Estudo Técnico Preliminar, foram identificadas e analisadas três soluções possíveis para a contratação, considerando as características específicas do objeto e a necessidade de entrega única dos produtos.

SOLUÇÃO 1 – PREGÃO ELETRÔNICO COM CONTRATAÇÃO DIRETA DO FORNECEDOR POR CONTRATO ADMINISTRATIVO

Descrição:

Consiste na realização de procedimento licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, destinado à contratação de empresa especializada no fornecimento de complemento alimentar, mediante especificação objetiva e detalhada dos produtos que comporão o conjunto, incluindo gêneros alimentícios, produtos congelados e frios.

A contratação será formalizada por meio de contrato administrativo, estabelecendo-se as condições de fornecimento, os quantitativos estimados, os prazos, os critérios de qualidade, as condições de conservação e transporte, as obrigações da contratada e as condições de entrega única dos produtos.

Considerando que os produtos possuem características usuais de mercado e padrões de qualidade objetivamente definíveis, entende-se viável a adoção do Pregão Eletrônico, com julgamento pelo critério de menor preço, observadas as especificações estabelecidas no Termo de Referência.

Justificativa:

A solução apresenta-se adequada à natureza do objeto, uma vez que permite a seleção de fornecedor mediante competição entre empresas do ramo de fornecimento de gêneros alimentícios, assegurando transparência, isonomia e possibilidade de obtenção de condições comerciais mais vantajosas.

A entrega única possibilita a organização logística do fornecimento em período previamente definido, favorecendo o planejamento administrativo e a distribuição dos produtos aos beneficiários regularmente habilitados e que tenham formalizado sua adesão.

Pontos Positivos:

- Maior competitividade, mediante participação de fornecedores do ramo alimentício;
- Transparência e publicidade do procedimento licitatório;
- Possibilidade de obtenção de preços mais vantajosos por meio da disputa eletrônica;
- Definição clara das obrigações contratuais e das condições de fornecimento;
- Maior segurança quanto à qualidade, composição e conformidade dos produtos;
- Adequação à natureza pontual da aquisição e à entrega única;
- Facilidade de fiscalização e acompanhamento da execução contratual.

Pontos Negativos:

- Necessidade de planejamento prévio e definição precisa dos quantitativos;
- Necessidade de compatibilização entre a demanda estimada e as adesões efetivamente formalizadas;
- Exigência de organização logística para entrega simultânea dos produtos;
- Necessidade de fiscalização das condições sanitárias, de armazenamento e transporte, especialmente dos produtos congelados e refrigerados;

- Possibilidade de atrasos na entrega caso as condições contratuais não sejam adequadamente definidas.

SOLUÇÃO 2 – PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS

Descrição:
Consiste na realização de Pregão Eletrônico para Registro de Preços, com o objetivo de registrar preços de fornecedores para eventual e futura aquisição de complemento alimentar, conforme demanda da Administração.
O Sistema de Registro de Preços permite a contratação de fornecedores durante o período de vigência da ata, conforme necessidade administrativa, observados os quantitativos registrados e as condições estabelecidas no edital.
Justificativa:
A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se especialmente adequada quando há previsão de aquisições futuras, recorrentes ou parceladas, bem como quando os quantitativos definitivos não podem ser previamente estabelecidos com precisão.
Entretanto, considerando que a presente contratação possui caráter excepcional e pontual, vinculada ao exercício de 2026, com previsão de entrega única e previamente organizada, a utilização do Sistema de Registro de Preços apresenta menor aderência à necessidade identificada.
Pontos Positivos:

- Flexibilidade para contratação conforme demanda efetiva;
- Possibilidade de utilização da ata durante sua vigência;
- Agilidade em futuras aquisições de objeto semelhante;
- Possibilidade de planejamento para demandas recorrentes;
- Padronização dos produtos registrados.

Pontos Negativos:

- Menor aderência à natureza pontual e excepcional da presente contratação;
- Necessidade de gerenciamento e controle da ata de registro de preços;
- Possibilidade de não utilização integral dos quantitativos registrados;
- Necessidade de nova formalização para cada contratação decorrente;
- Inexistência de vantagem operacional significativa diante da previsão de entrega única.

SOLUÇÃO 3 – CONTRATAÇÃO DIRETA POR DISPENSA DE LICITAÇÃO EM RAZÃO DO VALOR
Descrição:
Consiste na contratação direta de empresa fornecedora de gêneros alimentícios, mediante enquadramento em hipótese de dispensa de licitação prevista no art. 75, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, desde que o valor total da contratação esteja dentro do limite legal vigente e sejam observadas todas as condições e exigências aplicáveis.
A contratação deverá ser precedida de adequada pesquisa de preços, justificativa da escolha do fornecedor, demonstração da compatibilidade do preço com o mercado e instrução processual pertinente, observando-se os princípios da economicidade, transparência e competitividade.

Justificativa:
A contratação direta poderia representar alternativa viável caso o valor estimado da aquisição se enquadrasse no limite legal aplicável e estivessem presentes os demais requisitos exigidos pela legislação.
Entretanto, considerando a quantidade estimada de beneficiários e a composição diversificada do complemento alimentar, deverá ser avaliado o valor global da contratação, vedado o fracionamento indevido da despesa para fins de enquadramento nos limites legais de dispensa.
Pontos Positivos:

- Maior celeridade na tramitação do procedimento;
- Redução de etapas administrativas em relação ao procedimento licitatório;
- Possibilidade de atendimento de demandas de menor valor;
- Menor complexidade operacional, quando legalmente cabível.

Pontos Negativos:

- Limitação ao valor legalmente estabelecido;
- Menor amplitude de competição em comparação ao pregão eletrônico;
- Necessidade de fundamentação e instrução processual específica;
- Maior necessidade de cautela quanto à justificativa do preço e à escolha do fornecedor;
- Inadequação caso o valor global da contratação ultrapasse o limite legal aplicável.

5.3. Análise Comparativa das Soluções

Após a análise das alternativas disponíveis no mercado, verifica-se que o Pregão Eletrônico com formalização de Contrato Administrativo apresenta maior compatibilidade com as características e necessidades da presente contratação.
O Sistema de Registro de Preços, embora juridicamente possível, não demonstra vantagem significativa diante da previsão de fornecimento pontual e entrega única, enquanto a contratação direta por dispensa de licitação dependerá do efetivo enquadramento do valor global da aquisição no limite legal vigente, além do atendimento dos demais requisitos previstos na legislação.
A adoção do Pregão Eletrônico possibilita ampla competitividade, maior transparência, disputa efetiva entre fornecedores e seleção da proposta mais vantajosa, permitindo à Administração estabelecer critérios objetivos de qualidade, composição dos produtos, condições de conservação, transporte e entrega.

5.4. Conclusão e Recomendação Final
Considerando a natureza do objeto, a previsão de entrega única, o caráter excepcional da iniciativa no exercício de 2026, a composição diversificada dos produtos alimentícios, a necessidade de atendimento aos servidores e Secretários Municipais regularmente habilitados e a busca pela obtenção da proposta mais vantajosa, conclui-se que a solução mais adequada é a realização de Pregão Eletrônico, com critério de julgamento pelo menor preço e formalização por meio de Contrato Administrativo.
A modalidade escolhida permitirá a seleção de empresa apta ao fornecimento integral do complemento alimentar, mediante especificações técnicas objetivas e condições de execução previamente estabelecidas, assegurando a observância dos princípios da legalidade, isonomia, competitividade, planejamento, eficiência e economicidade.

A contratação deverá observar a adesão facultativa dos beneficiários e a participação financeira individual, nos termos da regulamentação municipal aplicável, de modo que os quantitativos definitivos sejam compatíveis com a demanda efetivamente apurada.
Dessa forma, a realização do Pregão Eletrônico revela-se a alternativa mais eficiente, transparente e juridicamente segura para a consecução da finalidade pretendida, garantindo adequada organização do fornecimento, controle da execução contratual e atendimento aos beneficiários, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021.

6 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

6.1. A melhor solução para a aquisição pretendida é a realização de **Pregão Eletrônico com celebração de Contrato Administrativo**. Essa modalidade atende plenamente à necessidade imediata da Administração, garantindo rapidez, transparência e ampla competitividade, em conformidade com a **Lei nº 14.133/2021**. Dessa forma, assegura-se a economicidade, eficiência e legalidade na contratação, minimizando riscos e atendendo às exigências legais e administrativas.

6.2. Sendo assim, deverão ser respeitados pela contratada os prazos e condições que serão melhor detalhados em tópico específico no Termo de Referência.

7 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

7.1. Entende-se necessária a aquisição dos seguintes itens, conforme abaixo:

LOTE I – CONJUNTO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS

ITEM	UN	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	QTD
1	UND	Panetone com Frutas Cristalizadas: Ingredientes mínimos: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, frutas cristalizadas, uva passa. Embalado em caixa contendo identificação do produto, informações nutricionais, lista de ingredientes, marca, fabricante, validade e peso. Embalagem com no mínimo 400g.	1

2	UND	Panetone com gotas de Chocolate: Ingredientes mínimos: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, gotas de chocolate. Embalado em caixa contendo identificação do produto, informações nutricionais, lista de ingredientes, marca, fabricante, validade e peso. Embalagem com no mínimo 400 g.	1
3	UND	Bebida mista gaseificada. Embalagem com no mínimo 600 ml.	1
4	UND	Vinho/Suave - tinto, fermentado de uvas. Embalagem com no mínimo 750ml.	1
5	UND	Suco de uva adoçada, contendo suco concentrado de uva. Embalagem com no mínimo 500ml.	1
6	UND	Lasanha, Embalagem contendo identificação do produto, informações nutricionais, lista de ingredientes, marca, fabricante, validade e peso. Embalagem com no mínimo 200g.	1
7	UND	Molho de tomate, Embalagem contendo identificação do produto, informações nutricionais, lista de ingredientes, marca, fabricante, validade e peso. Embalagem com no mínimo 240g.	1
8	UND	Azeitonas verdes, Ingredientes mínimos, azeitonas verdes com caroço e agua. Embalagem contendo identificação do produto, informações nutricionais, lista de ingredientes, marca, fabricante, validade e peso. Embalagem com no mínimo 80g.	1

9	UND	Creme de leite, Embalagem contendo identificação do produto, informações nutricionais, lista de ingredientes, marca, fabricante, validade e peso. Embalagem com no mínimo 200g.	1
10	UND	Biscoito Doce S/Recheio, Tipo Champanhe Com Açúcar; Embalagem contendo identificação do produto, informações nutricionais, lista de ingredientes, marca, fabricante, validade e peso. Embalagem com no mínimo 70g.	1
11	UND	Pó para Manjar de coco, Embalagem contendo identificação do produto, informações nutricionais, lista de ingredientes, marca, fabricante, validade e peso. Embalagem com no mínimo de 20g.	1
12	UND	Geleia, Embalagem contendo identificação do produto, informações nutricionais, lista de ingredientes, marca, fabricante, validade e peso. Embalagem com no mínimo 150g.	1
13	UND	Ameixa seca c/ caroço, Embalagem contendo identificação do produto, informações nutricionais, lista de ingredientes, marca, fabricante, validade e peso. Embalagem com no mínimo 100g.	1
14	UND	Maionese tradicional. Embalagem contendo identificação do produto, informações nutricionais, lista de ingredientes, marca, fabricante, validade e peso. Embalagem com no mínimo 200g.	1

15	UND	Flocos de grão de bico assado sabores diversos. Ingredientes mínimos; Grão de bico e grão de arroz. Fonte de fibras e proteínas. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem, contendo identificação do produto, informações nutricionais, lista de ingredientes, marca, fabricante, validade e peso. Embalagem com no mínimo 25g. Devendo conter em suas informações nutricionais na porção de 25g: ➢ Valor energético: 40 kcal a 80 kcal. ➢ Carboidratos: 7 g a 10 g. ➢ Proteínas: 1 g a 3 g. ➢ Fibra Alimentar: 1 g a 3 g. ➢ Sódio: 0 mg a 25 mg.	2
16	UND	Biscoito salgadinho sabor tradicional, Embalagem contendo identificação do produto, informações nutricionais, lista de ingredientes, marca, fabricante, validade e peso. Embalagem com no mínimo 90g.	1
17	UND	Amendoim japonês, Embalagem contendo identificação do produto, informações nutricionais, lista de ingredientes, marca, fabricante, validade e peso. Embalagem com no mínimo 20g.	1
18	UND	Salgadinho de trigo, sabores diversos, Embalagem contendo identificação do produto, informações nutricionais, lista de ingredientes, marca, fabricante, validade e peso. Embalagem com no mínimo 40g.	1
19	UND	Torrone com amendoim, Embalagem contendo identificação do produto, informações nutricionais, lista de ingredientes, marca, fabricante, validade e peso. Embalagem com no mínimo 90g.	1

20	UND	Pão de mel açucarado, Embalagem contendo identificação do produto, informações nutricionais, lista de ingredientes, marca, fabricante, validade e peso. Embalagem com no mínimo 80g.	1
21	UND	Mistura para preparo de bolinho de chuva. Ingredientes mínimos: Açúcar, amido, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gotas de chocolate (açúcar, gordura vegetal, cacau em pó emulsificantes e aromatizantes), farinha de arroz, sal, aromatizante, fermentos químicos, espessante e emulsificantes. Embalagem contendo identificação do produto, informações nutricionais, lista de ingredientes, marca, fabricante, validade e peso. Embalagem com no mínimo 250g. Devendo conter em suas informações nutricionais na porção de 42g: ➢ Valor energético: 150kcal a 180kcal. ➢ Carboidratos: 30g a 40g. ➢ Proteínas: 1g a 3g. ➢ Gorduras Totais: 1g a 4g. ➢ Fibra Alimentar: 0,5g a 3,5g. ➢ Sódio: 210mg a 235mg.	1
22	UND	Wafer com recheio de creme de amendoim, Embalagem contendo identificação do produto, informações nutricionais, lista de ingredientes, marca, fabricante, validade e peso. Embalagem com no mínimo 100g.	1
23	UND	Cookies sabor leite, Embalagem contendo identificação do produto, informações nutricionais, lista de ingredientes, marca, fabricante, validade e peso. Embalagem com no mínimo 100g.	1

24	UND	Mistura para bolo sabores diversos. Ingredientes mínimos; Farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, açúcar, amido de milho, margarina, cacau em pó alcalino, condimentos preparados: cravo, canela, sal, fermentos químicos, emulsificantes, corantes e aromatizantes. CONTEM GLUTÉN. Embalagem contendo identificação do produto, informações nutricionais, lista de ingredientes, marca, fabricante, validade e peso. Embalagem com no mínimo 400g. Devendo conter em suas informações nutricionais na porção de 40g. ➢ Valor energético: 100 kcal a 150 kcal. ➢ Carboidratos: 30 g a 40 g. ➢ Proteínas: 1 g a 3 g. ➢ Gorduras Totais: 1,1 g a 4,1 g. ➢ Fibra Alimentar: 0,5 g a 3,5 g. ➢ Sódio: 300 mg a 315 mg.	1
25	UND	EMBALAGEM TIPO CAIXA COM DECORAÇÕES NATALINAS.	1

LOTE II – CONJUNTO DE PRODUTOS CONGELADOS E FRIOS

ITEM	UNID.	DESCRIÇÃO	QTD
1	UNIDADE	AVE - FRANGO TEMPERADO - produto obtido a partir de linhagens genéticas especializadas (conforme resolução dipoa nº 1, de 9 de janeiro de 2003). Composto por frango inteiro com miúdos, água, sal, azeite de oliva, açucar, alho, manjericao, salsa, cebola, salvia, oregano, estragao, aipo, alecrim, pimenta preta, estabilizantes, trifosfato pentassodico e carragena e aromatizantes: aroma identico ao natural e aroma natural. Sódio máximo de 305mg na porção de 100g. Poderá conter derivados de soja, ovo, leite e castanha do pará. Não conter glúten. Prazo de validade mínima de 365 dias. Peso líquido do produto de 2,8 kg a 3,6 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, data de validade, quantidade do produto, número de registro no ministério da agricultura sif/dipoa e carimbo de inspeção.	1

		Apresentar junto com amostra: • Ficha técnica assinada pelo responsável técnico do produto • Registro de rotulo do produto no órgão competente SIF/SISP/SIM ou SISBI • Registro no órgão competente SIF/SISP/SIM ou SISBI do fabricante do produto • Laudo Bromatologico	
2	UNIDADE	PALITO DE QUEIJO RECHEADO CONGELADO: O produto deverá ter no mínimo: Polvilho azedo, fécula de mandioca, amido de mandioca modificado, permeado de soro de leite e sal, óleo de soja (Agrobacterium tumefaciens/ Bacillusthringiensis), ovo integral pasteurizado, queijos, margarina, leite em pó, aromatizante idêntico ao natural queijo amanteigado e aroma idêntico ao natural parmesão. Recheio de goiabada (polpa de goiaba, açúcar cristal, acidulante: ácido cítrico e antioxidante: ácido ascórbico) e chia, poderão conter outros ingredientes, desde que não descaracterizem o produto e seja declarado. Deverá ser isento de Glúten. Produto deve ser congelado. Embalagem plástica, atóxica, para contato direto com alimento, lacrada com peso de 180g a 220g. Informação nutricional centesimal: Proteína mínimo de 5g e gorduras totais máximo 13g e fibra mínimo de 0,5g. Validade mínima: 180 dias.	1
3	UNIDADE	BOLSA TÉRMICA, com fechamento em zíper e com capacidade para acondicionamento de alimentos, com o objetivo de manter a temperatura dos congelados, de boa qualidade, REFORÇADA, que comporte o peso e acondicionamento dos itens acima especificados.	1

8 – ESTIMATIVA DE VALORES

8.1. O valor estimado total desta contratação é de **R$ 436.670,80 (quatrocentos e trinta e seis mil, seiscentos e setenta reais e oitenta centavos),** conforme Nota Técnica – Planilha de Estimativa de Preços anexa a este ETP.

9 – JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

9.1. A Administração Pública, no exercício do dever de planejamento das contratações públicas, adotou para o presente procedimento licitatório o critério de julgamento por lotes, mediante a divisão do objeto em 02 (dois) lotes distintos, considerando as características dos produtos que compõem o complemento alimentar, bem como a viabilidade técnica, operacional, logística e econômica da contratação.

9.2. A modelagem adotada encontra respaldo na Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente nos princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade, da competitividade, da razoabilidade, da proporcionalidade e da seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, previstos em seu artigo 5º, bem como nas disposições relativas ao parcelamento do objeto constantes do artigo 40 do referido diploma legal.

9.3. Considerando que o objeto consiste na aquisição de complemento alimentar, composto por conjunto de produtos alimentícios, incluindo gêneros alimentícios não perecíveis, produtos congelados e frios, com entrega única aos servidores e Secretários Municipais do Poder Executivo regularmente habilitados ao recebimento da cesta básica mensal prevista na Lei Municipal nº 438/2021, mediante adesão facultativa e participação financeira individual, optou-se pela divisão em 02 (dois) lotes, agrupados conforme a natureza e as características dos produtos.

9.4. A divisão do objeto em dois lotes justifica-se pela distinção entre os gêneros alimentícios convencionais e os produtos congelados e frios, considerando que estes últimos demandam condições específicas de armazenamento, conservação, transporte e entrega, especialmente no que se refere à manutenção da cadeia de frio e à observância das normas sanitárias aplicáveis. O agrupamento por categorias permite que os fornecedores apresentem propostas compatíveis com suas respectivas especialidades e capacidades operacionais.

9.5. A adoção do parcelamento em lotes apresenta-se como alternativa tecnicamente adequada, uma vez que possibilita a participação de empresas especializadas em cada segmento de fornecimento, ampliando a competitividade do certame e favorecendo a obtenção de propostas mais vantajosas. Ao mesmo tempo, permite a concentração dos produtos de características semelhantes em grupos específicos, facilitando a análise das propostas, a fiscalização e o acompanhamento da execução contratual.

9.6. A divisão em 02 (dois) lotes também contribui para a racionalização dos procedimentos administrativos, permitindo maior organização na gestão do fornecimento, na conferência dos produtos, na verificação de suas especificações, na fiscalização das condições de entrega e no controle da qualidade dos gêneros alimentícios. A estruturação do objeto dessa forma favorece a atuação dos agentes responsáveis pelo acompanhamento contratual, sem gerar excessiva pulverização de fornecedores.

9.7. Outro aspecto relevante refere-se à logística de entrega, considerando que o fornecimento ocorrerá em entrega única, em período previamente estabelecido pela Administração. O agrupamento dos produtos por categorias permite melhor organização das operações de transporte, acondicionamento e distribuição,

especialmente diante das particularidades dos produtos congelados e frios, que exigem cuidados específicos para preservação de sua qualidade e segurança alimentar.

9.8. Importante destacar que a divisão em lotes, ao invés de restringir a competitividade, busca ampliá-la, permitindo que empresas com capacidade operacional e comercial para fornecimento de gêneros alimentícios ou de produtos congelados e frios participem do certame em condições de igualdade, observadas as exigências estabelecidas no edital e no Termo de Referência. A modelagem adotada evita a imposição de que um único fornecedor detenha necessariamente capacidade para atender integralmente a todas as categorias de produtos, o que poderia reduzir indevidamente o universo de potenciais licitantes.

9.9. Sob a perspectiva econômica, o agrupamento dos produtos em 02 (dois) lotes permite a consolidação de itens de natureza semelhante, favorecendo o planejamento comercial dos fornecedores, a otimização dos custos de aquisição, transporte e entrega, bem como a possibilidade de obtenção de preços mais competitivos. A medida também contribui para a redução dos custos administrativos relacionados à gestão de múltiplos fornecedores, sem comprometer a competitividade do procedimento licitatório.

9.10. A separação dos produtos congelados e frios dos demais gêneros alimentícios mostra-se particularmente relevante para a adequada preservação das condições de consumo, tendo em vista que tais produtos podem demandar veículos apropriados, equipamentos de refrigeração ou congelamento, embalagens específicas e procedimentos diferenciados de acondicionamento e transporte. A contratação por lotes distintos permite estabelecer obrigações específicas para cada categoria, assegurando maior controle sobre o cumprimento das exigências sanitárias e de qualidade.

9.11. A adoção do critério de julgamento por lotes contribui, ainda, para a segurança da execução contratual, a adequada responsabilização dos fornecedores e a organização das entregas, permitindo que cada contratado responda pelo fornecimento dos produtos integrantes do respectivo lote, conforme as condições estabelecidas no instrumento convocatório. Tal medida favorece a fiscalização, reduz a complexidade operacional e contribui para a efetividade da contratação.

9.12. Dessa forma, a divisão do objeto em 02 (dois) lotes, sendo o primeiro destinado aos gêneros alimentícios e o segundo aos produtos congelados e frios, encontra-se justificada sob os aspectos técnico, operacional, logístico e econômico, em consonância com o artigo 40 da Lei Federal nº 14.133/2021, revelando-se solução adequada para assegurar a competitividade, a economicidade, a qualidade dos produtos e a eficiência do fornecimento, em atendimento ao interesse público e à finalidade pretendida pela Administração Municipal.

10 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

10.1. Não se aplica.

11 – RESULTADOS PRETENDIDOS

1.1. A presente contratação tem como objetivo garantir o fornecimento de complemento alimentar, composto por conjunto de gêneros alimentícios, produtos congelados e frios, aos servidores públicos e Secretários Municipais do Poder Executivo regularmente habilitados ao recebimento da cesta básica mensal prevista na Lei Municipal nº 438/2021, mediante adesão facultativa e participação financeira individual, visando proporcionar apoio alimentar adicional, contribuir para o bem-estar dos beneficiários e promover o reconhecimento institucional pela dedicação ao serviço público municipal.

11.2. A aquisição do complemento alimentar representa uma iniciativa de caráter excepcional no exercício de 2026, voltada à valorização dos servidores municipais e ao apoio às necessidades alimentares de suas famílias, especialmente no período de final de ano. A contratação busca alcançar resultados concretos relacionados à organização, eficiência e qualidade do fornecimento, observando os princípios da economicidade, planejamento, eficiência e interesse público.

Entre os principais resultados pretendidos, destacam-se:

11.2.1. Valorização dos servidores públicos municipais

Proporcionar aos servidores e Secretários Municipais regularmente habilitados uma medida adicional de reconhecimento institucional, considerando a importância de suas atividades para o funcionamento da Administração Pública e para a prestação dos serviços essenciais à população.

11.2.2. Apoio às necessidades alimentares das famílias

Contribuir, de maneira pontual e complementar, para o atendimento das necessidades alimentares dos beneficiários e de suas famílias, mediante disponibilização de produtos alimentícios que possam auxiliar na composição das refeições, especialmente durante as festividades de final de ano.

11.2.3. Promoção do bem-estar e da qualidade de vida

Favorecer o bem-estar dos servidores municipais e de seus familiares, por meio de iniciativa que demonstra a preocupação da Administração com as condições materiais de vida dos trabalhadores e com a valorização daqueles que contribuem diariamente para o desenvolvimento do Município.

11.2.4. Eficiência e organização do fornecimento

Assegurar que o fornecimento do complemento alimentar ocorra de forma organizada, planejada e em entrega única, observando os quantitativos previamente apurados, as condições estabelecidas no Termo de Referência e o cronograma definido pela Administração.

11.2.5. Garantia da qualidade e segurança dos produtos

Garantir que os produtos alimentícios, congelados e frios sejam fornecidos em conformidade com as especificações estabelecidas, observando os padrões de qualidade, validade, acondicionamento, conservação, transporte e segurança alimentar exigidos pela legislação sanitária vigente.

11.2.6. Racionalização dos procedimentos administrativos

Promover a eficiência administrativa mediante planejamento adequado da aquisição, consolidação dos quantitativos, organização da logística de entrega e definição clara das responsabilidades da empresa contratada, reduzindo retrabalhos, falhas operacionais e dificuldades de fiscalização.

11.2.7. Economicidade e adequada aplicação dos recursos

Buscar a obtenção de preços compatíveis com os praticados no mercado, mediante procedimento licitatório competitivo, assegurando a seleção da proposta mais vantajosa e a adequada aplicação dos recursos públicos envolvidos, observadas as condições de adesão facultativa e participação financeira individual dos beneficiários.

11.2.8. Transparência e controle da contratação

Assegurar a transparência dos procedimentos de adesão, fornecimento e distribuição dos produtos, permitindo o adequado controle dos quantitativos, dos beneficiários habilitados, da qualidade dos produtos entregues e do cumprimento das obrigações contratuais.

11.2.9. Atendimento tempestivo da finalidade pretendida

Viabilizar que a entrega única do complemento alimentar ocorra dentro do período previamente estabelecido pela Administração para o exercício de 2026, de modo que a iniciativa alcance sua finalidade excepcional de apoio alimentar e valorização dos servidores municipais.

11.3. Os resultados pretendidos refletem o compromisso da Administração Municipal com uma gestão responsável, eficiente e transparente, que reconhece a importância dos servidores públicos para a continuidade e qualidade dos serviços prestados à população, buscando conciliar a valorização institucional dos trabalhadores com o planejamento e a observância das exigências legais aplicáveis às contratações públicas.

11.4. Resultados Pretendidos – Detalhamento

TIPO	ASSINALAR	DETALHAMENTO
Ganho de produtividade	x	A organização do fornecimento em entrega única, mediante planejamento prévio dos quantitativos e consolidação da demanda, permitirá maior eficiência operacional, racionalização das atividades administrativas e otimização dos procedimentos de recebimento e distribuição dos produtos aos beneficiários.
Redução de esforço	x	A contratação de empresa especializada para o fornecimento integral dos produtos

		possibilitará a concentração das atividades de aquisição e entrega em procedimento único, reduzindo o esforço administrativo relacionado à realização de compras individualizadas, à negociação com múltiplos fornecedores e à organização fragmentada do fornecimento.
Redução de custo	x	A realização de procedimento licitatório, com julgamento pelo menor preço por lote, possibilitará a obtenção de condições comerciais mais vantajosas, favorecendo a competitividade, a otimização dos custos logísticos e a adequada utilização dos recursos públicos, observada a participação financeira individual dos beneficiários.
Redução de uso de recursos	x	O agrupamento dos produtos em dois lotes e a previsão de entrega única contribuirão para a racionalização do transporte, do acondicionamento e da logística de fornecimento, podendo reduzir deslocamentos, embalagens desnecessárias e desperdícios, sem prejuízo da qualidade e da segurança alimentar.
Melhoria de controle	x	A formalização contratual permitirá o acompanhamento e a fiscalização das condições de fornecimento, dos quantitativos, das especificações dos produtos, das marcas ofertadas, dos prazos de validade, das condições de conservação e do cumprimento das obrigações assumidas pela contratada.
Redução de riscos	x	A definição objetiva das especificações dos produtos, das condições sanitárias, das exigências de conservação e transporte, bem como dos critérios de recebimento, permitirá reduzir os riscos de fornecimento de produtos inadequados, vencidos, deteriorados ou em desconformidade com o Termo de Referência.

Cumprimento de determinação administrativa	x	A contratação visa viabilizar a execução da iniciativa excepcional de fornecimento de complemento alimentar aos servidores e Secretários Municipais habilitados, observadas a legislação municipal pertinente, a adesão facultativa e a participação financeira individual, bem como as disposições legais aplicáveis à contratação pública.
Melhoria/adequação nas instalações físicas		

12 – PROVIDÊNCIAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO		
TIPO	***ASSINALAR***	***DETALHAMENTO***
Necessidade de capacitação de gestores e fiscais da contratação		
Instalação elétrica		
Instalação lógica		
Adaptação do ambiente		
Obtenção de licença		
Outro	x	Realização de levantamento e consolidação dos quantitativos de beneficiários regularmente habilitados, formalização das adesões facultativas, definição da logística e do cronograma de entrega única, organização do local de recebimento e distribuição, bem como designação de gestor e fiscal do contrato, visando assegurar a adequada execução do fornecimento
Não se aplica		

13 – POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS

13.1. A contratação em questão poderá ocasionar impactos ambientais relacionados, principalmente, à produção dos gêneros alimentícios, à utilização de embalagens e ao descarte dos resíduos decorrentes do acondicionamento, transporte e distribuição dos produtos. Tais impactos estão associados ao consumo de recursos naturais, à geração de resíduos sólidos e à utilização de materiais como plástico, papel, papelão e outros componentes empregados nas embalagens dos produtos alimentícios e congelados.

13.2. Recomenda-se que a contratada adote práticas sustentáveis, sempre que técnica e economicamente viáveis, priorizando o fornecimento de produtos acondicionados em embalagens recicláveis, reutilizáveis ou que possibilitem a adequada destinação ambiental. Deverá, ainda, observar a redução do uso excessivo de materiais de embalagem, sem comprometer a qualidade, a integridade, a conservação e a segurança sanitária dos alimentos.

13.3. Considerando que o objeto contempla gêneros alimentícios, inclusive produtos congelados e frios, deverão ser observadas as condições adequadas de armazenamento, transporte e conservação, de modo a evitar perdas, desperdícios e o descarte desnecessário de alimentos. A contratada deverá cumprir as normas sanitárias e ambientais aplicáveis, responsabilizando-se pela adequada destinação dos resíduos eventualmente gerados em suas atividades.

13.4. A Administração Municipal deverá, no âmbito de suas atribuições, promover a destinação ambientalmente adequada das embalagens e dos resíduos decorrentes da distribuição dos produtos, observando, quando aplicável, os princípios da coleta seletiva, da reciclagem e da redução da geração de resíduos sólidos.

13.5. A contratação, por se tratar de aquisição de complemento alimentar mediante entrega única, não demanda obras, intervenções estruturais ou instalação de equipamentos, apresentando impactos ambientais predominantemente indiretos e de baixa magnitude, relacionados à produção, ao transporte, às embalagens e ao descarte dos produtos. Assim, mediante a adoção das medidas de sustentabilidade e de destinação adequada dos resíduos descritas, estima-se que os impactos ambientais sejam minimizados, em consonância com os princípios do desenvolvimento sustentável e da responsabilidade ambiental.

14 – DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

4.1. O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) foi elaborado com a finalidade de avaliar a necessidade, a adequação e a viabilidade da contratação de empresa especializada para o fornecimento de complemento alimentar, mediante entrega única, destinado aos servidores e secretários municipais do Poder Executivo de Angatuba regularmente habilitados ao recebimento da cesta básica mensal prevista na Lei Municipal nº 438/2021, observada a adesão facultativa e a participação financeira individual conforme Lei Municipal n.1011/2026

14.2. Com base nas análises realizadas, conclui-se que a contratação pretendida é **tecnicamente viável, justificada e adequada** à finalidade proposta, uma vez que possibilita o fornecimento de conjunto de produtos alimentícios, incluindo gêneros de alimentação em geral, produtos congelados e frios, observados os requisitos de qualidade, conservação, acondicionamento e segurança sanitária estabelecidos no Termo de Referência.

14.3. A solução delineada demonstra-se também **viável sob os aspectos operacional e econômico**, considerando a previsão de entrega única, a divisão do objeto em lotes compatíveis com a natureza dos produtos e a realização de procedimento licitatório que assegure a competitividade, a seleção da proposta mais vantajosa e a observância dos princípios da legalidade, impessoalidade, eficiência, economicidade e transparência.

14.4. A adesão facultativa dos beneficiários, associada à participação financeira individual, constitui elemento relevante para a operacionalização da contratação, devendo ser observadas as condições previamente estabelecidas pela Administração Municipal, de modo a assegurar a adequada organização do fornecimento, o controle dos participantes e a transparência quanto às responsabilidades de cada envolvido.

14.5. Dessa forma, considerando a necessidade identificada, a solução proposta, a análise de mercado, os aspectos técnicos, operacionais e econômicos, bem como os impactos ambientais e as medidas de mitigação apontadas neste estudo, **declara-se viável a contratação pretendida**, recomendando-se o prosseguimento do processo administrativo para elaboração e aprovação do Termo de Referência e adoção das providências necessárias à realização do procedimento licitatório cabível.

15 – ANEXOS

15.1. Anexo a este ETP a NOTA TÉCNICA – RELATÓRIO DE PESQUISA DE PREÇOS, RELATORIO DE ANUENCIA E LEI MUNICIPAL AUTORIZATIVA

Angatuba/SP, 18 de novembro de 2026.

Jessica Lopes Pereira

Secretária Municipal de Governo e Comunicação

Matrícula n.º 3479