

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, CONSIDERADO O PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO

- 1.1. A presente contratação decorre da necessidade contínua da Administração Pública em assegurar o fornecimento regular e adequado de gêneros alimentícios, indispensáveis ao funcionamento das atividades institucionais e à manutenção dos serviços públicos vinculados às unidades administrativas demandantes.
- 1.2. Conforme evidenciado no Termo de Referência, a ausência de fornecimento adequado compromete diretamente à execução das atividades administrativas e operacionais, podendo ocasionar descontinuidade dos serviços públicos, prejuízo ao atendimento de usuários e riscos relacionados à segurança alimentar.
- 1.3. A contratação visa, portanto:
 - a. Garantir o fornecimento contínuo, regular e eficiente de gêneros alimentícios;
 - b. Assegurar qualidade, adequação sanitária e nutricional dos produtos fornecidos;
 - c. Evitar contratações emergenciais, geralmente menos vantajosas sob o aspecto econômico;
 - d. Promover maior planejamento, economicidade e eficiência na gestão dos recursos públicos.
- 1.4. Sob a perspectiva do interesse público, a medida se justifica pela necessidade de manutenção da prestação adequada dos serviços públicos, em conformidade com os princípios da continuidade, eficiência e economicidade, previstos no art. 5º da Lei nº 14.133/2021.
- 1.5. Além disso, a contratação estruturada permite maior controle na execução, padronização dos insumos e mitigação de riscos operacionais e sanitários, atendendo às diretrizes de governança e planejamento das contratações públicas.

1. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL, SEMPRE QUE ELABORADO, DE MODO A INDICAR O SEU ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO

Demanda prevista no Plano de Contratação Anual de 2026:

- Secretaria de Administração nº 13;
- Secretaria de Agricultura nº 10;
- Corpo de Bombeiros nº 14;
- Secretaria de Educação nº 30;
- Fundação Hospitalar nº 13;
- Secretaria de Finanças nº 10;
- Secretaria de Assistência Social nº 21;
- Fundação de Esporte e Cultura nº 31;
- Secretaria de Saúde nº 14;
- Secretaria de Mobilidade nº 12;
- Secretaria de Obras nº 13;



➤ Polícia Militar nº 08.

A contratação deverá contemplar o Registro de Preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios, destinados ao atendimento das necessidades da Administração Pública Direta e Indireta do Município de Correia Pinto/SC, abrangendo as Secretarias Municipais, órgãos vinculados e demais unidades administrativas, assegurando regularidade no abastecimento, qualidade dos produtos e eficiência na gestão dos recursos públicos.

1.6. Especificações dos Produtos:

- 1.6.1. Os gêneros alimentícios deverão atender rigorosamente às especificações técnicas constantes no Termo de Referência, incluindo padrões de qualidade, validade, acondicionamento e apresentação, sendo vedado o fornecimento de produtos deteriorados, vencidos ou em desacordo com as exigências estabelecidas.

1.7. Forma de Fornecimento:

- 1.7.1. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada e conforme demanda, mediante requisição da Administração, garantindo a continuidade do abastecimento e evitando desperdícios ou desabastecimento das unidades administrativas.

1.8. Condições de Entrega, Transporte e Armazenamento:

- 1.8.1. A contratada deverá assegurar que o transporte e a entrega dos produtos ocorram em condições adequadas de higiene, conservação e, quando aplicável, controle de temperatura, em conformidade com as normas sanitárias vigentes, garantindo a integridade dos alimentos até o destino final.

1.9. Abrangência do Atendimento:

- 1.9.1. O atendimento deverá contemplar todas as Secretarias Municipais, órgãos vinculados e demais unidades administrativas, conforme locais indicados pela Administração, observando prazos, quantidades e condições estabelecidas.

1.10. Qualificação Técnica da Contratada:

- 1.10.1. A futura contratada deverá comprovar capacidade técnica compatível com o objeto, de conformidade com o Termo Referências, bem como demonstrar aptidão operacional para atender demandas parceladas e descentralizadas.

1.11. Regularidade Sanitária e Legal:

- 1.11.1. A contratada deverá atender integralmente à legislação sanitária vigente, responsabilizando-se pela qualidade e segurança dos alimentos fornecidos, bem como manter todas as condições de habilitação exigidas durante a execução contratual.

1.12. Substituição de Produtos:

- 1.12.1. Deverá garantir a substituição imediata de produtos entregues em desconformidade com as especificações, sem ônus adicional para a Administração, inclusive nos casos de avarias, inadequação ou vencimento.

1.13. Sustentabilidade e Boas Práticas:

- 1.13.1. Sempre que possível, deverão ser observados critérios de sustentabilidade, incluindo



redução de desperdícios, uso racional de embalagens e correta destinação de resíduos.

1.14. Gestão e Fiscalização:

- 1.14.1. A execução contratual deverá permitir o acompanhamento efetivo pela Administração, com plena colaboração da contratada, garantindo transparência, rastreabilidade das entregas e atendimento às determinações da fiscalização.

2. LEVANTAMENTO DE MERCADO, QUE CONSISTE NA ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS, E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

- 2.1. Considerando a necessidade de garantir o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios para atendimento das demandas da Administração Pública Direta e Indireta do Município de Correia Pinto/SC, foram analisadas as seguintes alternativas de solução: (i) aquisição por compras diretas e pontuais (sem planejamento centralizado); (ii) realização de licitações específicas e isoladas por Secretaria ou unidade administrativa; e (iii) adoção de sistema de Registro de Preços para aquisição futura e parcelada, conforme a demanda.
- 2.2. A aquisição por compras diretas e pontuais mostrou-se inadequada, uma vez que compromete o planejamento das contratações, reduz a competitividade, pode resultar em preços menos vantajosos e aumenta o risco de desabastecimento, além de elevar a carga administrativa com processos repetitivos e fragmentados.
- 2.3. A realização de licitações individualizadas por Secretaria também não se apresenta como a solução mais eficiente, pois gera duplicidade de procedimentos, ausência de padronização dos itens, dificuldades logísticas, perda de ganho de escala e aumento dos custos operacionais relacionados à gestão e fiscalização de múltiplos certames.
- 2.4. Por sua vez, o Sistema de Registro de Preços (SRP) se mostra a alternativa tecnicamente mais adequada e economicamente mais vantajosa, especialmente em razão da natureza dos bens a serem adquiridos, caracterizados como de consumo contínuo, com demanda variável e necessidade de fornecimento parcelado. Tal modelo permite:
- a. Aquisição conforme a real necessidade da Administração, evitando estoques excessivos ou desperdícios;
 - b. Maior economicidade, em razão do ganho de escala e da ampliação da competitividade;
 - c. Padronização dos itens e das especificações técnicas;
 - d. Racionalização dos procedimentos administrativos;
 - e. Flexibilidade na gestão contratual e no atendimento às demandas das diversas unidades administrativas.
- 2.5. Além disso, o levantamento de mercado demonstra ampla oferta de fornecedores aptos ao fornecimento de gêneros alimentícios, tanto em âmbito local quanto regional, garantindo competitividade ao certame e viabilidade da contratação.
- 2.6. Dessa forma, a escolha pelo Registro de Preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios mostra-se alinhada às boas práticas de planejamento das contratações públicas e aos princípios da eficiência, economicidade e interesse público, previstos na Lei nº





14.133/2021.

3. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADA DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE, QUE PODERÃO CONSTAR DE ANEXO CLASSIFICADO, SE A ADMINISTRAÇÃO OPTAR POR PRESERVAR O SEU SIGILO ATÉ A CONCLUSÃO DA LICITAÇÃO

- 3.1. Os quantitativos estimados, as especificações técnicas e os preços de referência foram definidos com base em pesquisa de mercado devidamente fundamentada, realizada de forma ampla e regionalizada. A formação dos preços adotou a metodologia de “cesta de preços”, a partir de consultas a bases oficiais, notadamente o Painel de Preços e o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), ambos do Governo Federal, bem como pesquisa a fornecedores locais especializados, conforme demonstrado a seguir:

Item	Descrição	Quant.	Und.	PNCP + Painel Preços		Super Senem	Preço Médio	Preço Total
1	Abacate	800	kg	6,45	5,70	12,99	8,38	6.704,00
2	Abacaxi Pérola	900	Unidade	6,94	5,80	13,99	8,91	8.019,00
3	Abobrinha Italiana	600	Kg	3,99	4,88	6,99	5,28	3.168,00
4	Açafrão da terra	150	Unidade	10,21	13,00	9,00	10,73	1.609,50
5	Açúcar mascavo	200	Unidade	7,99	8,00	18,50	11,49	2.298,00
6	Açúcar refinado branco especial	2.500	Unidade	18,91	14,40	21,50	18,27	45.675,00
7	Açúcar refinado sachê	350	Caixa	82,50	61,79	39,90	61,39	21.486,50
8	Adoçante 100% a base de stevia	115	Unidade	20,73	17,30	13,90	17,31	1.990,65
9	Adoçante culinária, em pó, a base de stevia	100	Unidade	17,55	22,00	59,90	33,15	3.315,00
10	Água mineral 20 litros	5.500	Unidade	8,99	16,07	18,00	14,35	78.925,00
11	Água mineral 500ml	3.000	Fardo	14,11	24,99	24,00	21,03	63.090,00
12	Água mineral 200ml.	1.000	Fardo	35,50	26,79	24,00	28,76	28.760,00
13	Aipim Descascado Congelado	500	Unidade	7,10	7,57	13,90	9,52	4.760,00
14	Alface	850	Unidade	2,50	2,82	6,99	4,10	3.485,00
15	Alho	1.350	kg	27,00	24,53	31,00	27,51	37.138,50
16	Amendoim	350	Unidade	4,25	7,54	6,99	6,26	2.191,00
17	Amido de milho	350	Unidade	5,99	4,89	13,90	8,26	2.891,00
18	Arroz Integral	300	Unidade	4,50	3,79	7,99	5,42	1.626,00
19	Arroz Parboilizado tipo 1	3.000	Unidade	12,00	14,97	23,40	16,79	50.370,00
20	Aveia em flocos finos	400	Unidade	6,10	2,33	4,99	4,47	1.788,00
21	Azeite de oliva extravirgem	300	Unidade	24,99	29,89	39,90	31,59	9.477,00
22	Banana Branca	3.000	Kg	3,25	1,59	7,99	4,27	12.810,00
23	Banana Caturra	8.500	Kg	5,09	3,59	7,99	5,55	47.175,00
24	Banana Nanica	3.550	Kg	2,75	5,82	7,99	5,52	19.596,00
25	Batata Doce	1.150	Kg	4,94	3,74	7,79	5,49	6.313,50
26	Batata Inglesa	3.150	Kg	2,65	3,01	6,99	4,21	13.261,50
27	Bergamota	1.500	Kg	5,94	6,60	6,50	6,34	9.510,00
28	Beterraba	600	Kg	4,45	3,14	7,99	5,19	3.114,00
29	Biscoito de polvilho salgado	300	Unidade	7,30	7,99	8,90	8,06	2.418,00
30	Biscoito doce, tipo laminado de leite	7.500	Unidade	3,40	2,89	7,99	4,76	35.700,00
31	Biscoito doce, tipo Maisena	7.500	Unidade	3,40	4,39	7,99	5,26	39.450,00
32	Biscoito doce, tipo Maria	7.500	Unidade	3,39	2,72	7,99	4,70	35.250,00
33	Biscoito doce, tipo rosquinha de coco	7.500	Unidade	3,60	3,47	9,99	5,68	42.600,00
34	Biscoito salgado, tipo cream cracker com gergelim	7.500	Unidade	5,89	6,49	9,99	7,45	55.875,00
35	Biscoito salgado, tipo cream cracker integral	3.000	Unidade	5,50	8,90	9,99	8,13	24.390,00
36	Biscoito salgado, tipo cream cracker	2.000	Unidade	3,31	4,09	10,99	6,13	12.260,00
37	Blister Geleias Diet Sortidas	300	Caixa	153,61	145,00	116,99	138,53	41.559,00





38	Blister Margarina Sem Sal 10gr	300	Caixa	166,29	111,65	116,99	131,64	39.492,00
39	Blister Margarina Com Sal 10gr	300	Caixa	166,29	111,65	116,99	131,64	39.492,00
40	Biscoito, sem açúcar.	300	Unidade	5,77	6,99	19,90	10,88	3.264,00
41	Bolacha tipo cookies integral zero açúcar (diet) de amêndoas e castanhas	300	Unidade	6,39	6,88	19,90	11,05	3.315,00
42	Bolacha tipo cookies sem glúten com castanha do Pará e caju	300	Unidade	8,55	7,00	19,90	11,81	3.543,00
43	Brócolis	700	Unidade	5,55	8,98	7,99	7,50	5.250,00
44	Cacau em pó 50%	850	Unidade	5,99	12,64	21,50	13,37	11.364,50
45	Cacau em pó	750	Unidade	5,85	6,41	21,50	11,25	8.437,50
46	Café em pó, torrado moído extraforte de boa qualidade, com selo de pureza ABIC	10.000	Unidade	27,20	23,36	39,90	30,15	301.500,00
47	Canela em pó	250	Unidade	2,90	2,58	6,99	4,15	1.037,50
48	Canjica de milho (amarela), tipo 1	520	Unidade	4,93	2,89	6,99	4,93	2.563,60
49	Carne bovina congelada (em cubos)	4.500	Kg	25,37	26,48	49,90	33,91	152.595,00
50	Carne bovina inteira congelada - tipo acém	4.500	Kg	21,91	33,36	49,90	35,05	157.725,00
51	Carne bovina inteira congelada sem osso – coração da paleta	3.000	Kg	27,39	30,57	44,90	34,28	102.840,00
52	Carne bovina inteira congelada sem osso – tipo costela	4.600	Kg	23,90	21,95	36,90	27,58	126.868,00
53	Carne bovina inteira Congelada – tipo patinho	3.000	Kg	48,94	28,97	55,90	44,60	133.800,00
54	Carne moída congelada de bovino – tipo músculo	6.000	Kg	26,21	25,39	41,00	30,86	185.160,00
55	Carne suína congelada sem osso (em cubos) - tipo lombo	4.300	Kg	24,20	17,58	24,99	22,25	95.675,00
56	Carne suína inteira congelada sem osso - tipo lombo	4.300	Kg	28,48	33,85	24,99	29,10	125.130,00
57	Cebola Branca.	2.500	Kg	3,10	2,60	7,99	4,56	11.400,00
58	Cebola Roxa	500	Kg	5,08	8,56	10,99	8,21	4.105,00
59	Cenoura	1.400	Kg	3,40	4,81	10,99	6,40	8.960,00
60	Chá de camomila	300	Unidade	7,50	6,09	19,99	11,19	3.357,00
61	Chá de cidreira	300	Unidade	4,45	2,79	19,99	9,07	2.721,00
62	Chá de erva-doce	300	Unidade	2,71	4,45	19,99	9,05	2.715,00
63	Chá de hortelã	300	Unidade	2,79	4,45	19,99	9,07	2.721,00
64	Chá em sachê	1.000	Unidade	2,85	3,50	5,99	4,11	4.110,00
65	Chuchu	850	Kg	1,75	4,99	6,99	4,57	3.884,50
66	Coco ralado sem açúcar	180	Unidade	4,36	5,86	9,99	6,73	1.211,40
67	Colorau em pó 100% puro	500	Unidade	10,16	8,81	10,99	9,98	4.990,00
68	Couve-flor	500	Unidade	4,85	7,32	8,99	7,05	3.525,00
69	Couve-manteiga	410	Unidade	2,90	3,98	6,99	4,62	1.894,20
70	Coxa e sobrecoxa de frango congelada	5.000	Kg	8,03	8,78	13,50	10,10	50.500,00
71	Cravo da Índia	200	Unidade	2,70	2,63	7,90	4,41	882,00
72	Creme de leite	1.000	Unidade	2,45	1,72	10,90	5,02	5.020,00
73	Doce de Leite	300	Unidade	12,00	7,34	22,90	14,08	4.224,00
74	Empadinha de frango	3.500	Unidade	2,50	3,00	4,00	3,16	11.060,00
75	Ervilha congelada	560	Unidade	5,34	7,03	19,00	10,45	5.852,00
76	Ervilha enlatada.	560	Unidade	1,93	2,15	4,99	3,02	1.691,20
77	Espinafre	650	Maço	4,53	6,57	4,00	5,03	3.269,50
78	Extrato de tomate	2.500	Unidade	12,61	15,00	19,99	15,86	39.650,00
79	Farelo de aveia	420	Unidade	3,29	4,00	5,99	4,42	1.856,40
80	Farinha de aveia	420	Unidade	12,40	12,73	5,99	10,37	4.355,40
81	Farinha de mandioca	400	Unidade	5,00	4,75	8,99	6,24	2.496,00
82	Farinha de milho média (fubá de milho amarelo)	2.500	Unidade	2,79	3,82	6,99	4,53	11.325,00





83	Farinha de milho torrada amarela (tipo biju)	600	Unidade	6,19	4,30	10,99	7,16	4.296,00
84	Farinha de trigo especial, tipo 1,	1.200	Unidade	12,39	13,40	21,99	15,92	19.104,00
85	Farinha de trigo integral pura	400	Unidade	4,80	4,96	7,99	5,91	2.364,00
86	Feijão Carioca	300	Unidade	5,03	7,00	13,90	8,64	2.592,00
87	Feijão de Vagem	300	Kg	13,24	4,98	19,00	12,40	3.720,00
88	Feijão preto, tipo 1	4.000	Unidade	5,25	3,89	7,99	5,71	22.840,00
89	Feijão Vermelho. Tipo 1	1.000	Unidade	8,85	12,94	16,90	12,89	12.890,00
90	Fermento biológico	300	Unidade	23,12	10,99	23,90	19,33	5.799,00
91	Fermento químico em pó	600	Unidade	5,19	7,00	13,90	8,69	5.214,00
92	Filé de peito de frango tipo sassami congelado	5.000	Kg	19,89	21,98	24,90	22,25	111.250,00
93	Filé de peixe tipo tilápia, congelado	700	Kg	33,84	41,50	59,90	45,08	31.556,00
94	Fórmula infantil de origem vegetal para lactentes de 0 a 12 meses (800g)	1.027	Unidade	62,19	100,47	99,00	87,22	89.574,94
95	Fórmula Infantil Anti-regurgitação Para Lactentes de 0 a 12 meses (400g)	1.027	Unidade	18,23	24,24	35,00	25,82	26.517,14
96	Fórmula Infantil Anti-regurgitação Para Lactentes de 0 a 12 meses (800g)	1.027	Unidade	48,48	38,76	45,00	44,08	45.270,16
97	Fórmula infantil de partida para lactentes (0 a 6 meses) (400g)	1.027	Unidade	28,41	38,10	35,00	33,83	34.743,41
98	Fórmula infantil de partida para lactentes (0 a 6 meses) (800g)	1.027	Unidade	54,85	59,91	79,00	64,58	66.323,66
99	Fórmula infantil de partida para lactentes (0 a 6 meses) (400g)	1.027	Unidade	54,85	59,91	79,00	64,58	66.323,66
100	Fórmula infantil de seguimento para lactentes (a partir de 6 meses) (800g)	1.027	Unidade	57,63	71,95	99,90	76,49	78.555,23
101	Fórmula infantil de seguimento para lactentes (a partir de 6 meses) (400g)	1.027	Unidade	27,08	19,50	19,99	22,19	22.789,13
102	Fórmula Infantil Para Lactentes Sem Lactose (0 a 12 meses) (400g)	1.027	Unidade	170,00	112,40	119,99	134,13	137.751,51
103	Frango inteiro congelado	12.020	Kg	8,68	13,16	16,99	12,94	155.538,80
104	Granola zero açúcar	350	Unidade	13,99	13,98	26,99	18,32	6.412,00
105	logurte sem lactose,130g	400	Unidade	4,79	4,31	12,90	7,33	2.932,00
106	logurte natural	400	Unidade	6,12	5,26	12,90	8,09	3.236,00
107	Kiwi	400	Kg	19,75	14,16	23,50	19,13	7.652,00
108	Laranja Lima	1.500	Kg	3,29	8,09	7,99	6,45	9.675,00
109	Laranja Pêra	5.200	Kg	3,40	4,35	7,99	5,24	27.248,00
110	Leite condensado integral ou semidesnatado	1.000	Unidade	4,50	4,09	8,99	5,86	5.860,00
111	Leite de soja	500	Unidade	7,10	9,99	16,99	11,36	5.680,00
112	Leite em pó instantâneo integral	300	Unidade	9,92	11,70	18,99	13,53	4.059,00
113	Leite UHT integral longa vida	40.000	Unidade	5,25	4,43	6,15	5,27	210.800,00
114	Leite UHT, zero lactose, integral	850	Unidade	4,09	5,25	8,99	6,11	5.193,50
115	Lentilha graúda tipo 1	390	Unidade	5,30	6,20	8,99	6,83	2.663,70
116	Limão	300	Kg	4,00	3,93	12,99	6,97	2.091,00
117	Louro	300	Unidade	2,99	1,76	5,10	3,28	984,00
118	Maçã Fuji	3.000	Kg	7,70	7,95	13,99	9,88	29.640,00
119	Maçã Gala	650	Kg	5,70	4,99	13,99	8,22	5.343,00
120	Macarrão com ovos, tipo cabelo de anjo	400	Unidade	5,92	4,23	14,99	8,38	3.352,00
121	Macarrão com ovos, tipo conchinha	400	Unidade	3,44	3,50	6,99	4,64	1.856,00
122	Macarrão com ovos, tipo letrinha	400	Unidade	6,99	3,95	6,99	5,97	2.388,00





123	Macarrão com ovos, tipo parafuso	1.650	Unidade	2,43	5,98	6,99	5,13	8.464,50
124	Macarrão com ovos, tipo penne	1.650	Unidade	2,59	2,39	6,99	3,99	6.583,50
125	Macarrão com sêmola, tipo espagete reto	1.650	Unidade	2,51	2,25	6,99	3,91	6.451,50
126	Macarrão com sêmola, tipo talharim	1.650	Unidade	4,48	6,10	6,99	5,85	9.652,50
127	Macarrão de sêmola sem ovos	500	Unidade	4,20	3,09	6,99	4,76	2.380,00
128	Mamão	1.400	Kg	7,50	4,75	12,90	8,38	11.732,00
129	Macarrão Integral, tipo Espagete ou Parafuso	1.650	Unidade	6,95	4,30	13,90	8,38	13.827,00
130	Macarrão SEM GLUTÉN, tipo Espagete ou Parafuso	500	Unidade	4,72	4,74	13,90	7,78	3.890,00
131	Manga	950	Kg	5,40	5,98	9,90	7,09	6.735,50
132	Manteiga pura com sal	100	Unidade	8,99	12,39	38,00	19,79	1.979,00
133	Margarina, com 0% de gordura trans descrita no rótulo, sem sal	1.300	Unidade	6,19	6,40	9,70	7,43	9.659,00
134	Melância	600	Kg	1,99	2,27	4,30	2,85	1.710,00
135	Melão Amarelo	300	KG	5,30	4,55	4,50	4,78	1.434,00
136	Milho para pipoca	870	Unidade	2,89	1,99	5,99	3,62	3.149,40
137	Milho verde enlatado	750	Unidade	2,28	2,22	5,99	3,49	2.617,50
138	Moranga	660	Kg	1,69	3,77	5,99	3,81	2.514,60
139	Morango	580	Kg	26,00	13,90	31,00	23,63	13.705,40
140	Nata	310	Unidade	6,99	9,35	18,90	11,74	3.639,40
141	Óleo de soja refinado	3.300	Unidade	7,20	7,80	10,99	8,66	28.578,00
142	Orégano	380	Unidade	4,49	5,19	13,99	7,89	2.998,20
143	Ovo de galinha	3.800	Dúzia	6,85	7,98	13,99	9,60	36.480,00
144	Pão Fatiado Integral mínimo 400g	100	Unidade	4,95	19,80	9,50	11,41	1.141,00
145	Pão Fatiado. mínimo 400g	2.000	Unidade	8,37	9,75	9,50	9,20	18.400,00
146	Pão francês	3.150	Kg	18,50	14,90	16,90	16,76	52.794,00
147	Pão para cachorro-quente	2.500	Kg	5,99	21,18	16,90	14,69	36.725,00
148	Pão Sem Glúten	100	Unidade	20,32	29,70	13,00	21,00	2.100,00
149	Peito de frango congelado	2.200	Kg	20,32	29,70	21,00	23,67	52.074,00
150	Pepino	950	Kg	5,60	2,49	7,99	5,36	5.092,00
151	Pimentão Verde	450	Kg	8,00	8,60	19,99	12,19	5.485,50
152	Pimentão Vermelho	250	Kg	12,09	19,60	19,99	17,22	4.305,00
153	Polpas de frutas congeladas (Abacaxi, Laranja e Morango)	500	Unidade	25,80	23,50	25,48	24,92	12.460,00
154	Polvilho azedo	1.150	Unidade	6,95	6,80	13,90	9,21	10.591,50
155	Polvilho doce	650	Unidade	2,44	2,55	8,90	4,63	3.009,50
156	Presunto cozido fatiado	300	Unidade	6,26	8,70	12,90	9,28	2.784,00
157	Queijo Minas Padrão	150	Kg	49,79	41,08	75,90	55,59	8.338,50
158	Queijo mussarela fatiado	230	Unidade	10,95	18,00	23,90	17,61	4.050,30
159	Queijo sem Lactose	55	Unidade	12,99	8,76	21,00	14,25	783,75
160	Quirera (fubá extra grosso)	3.500	Unidade	3,09	4,50	7,99	5,19	18.165,00
161	Repolho Branco	680	Kg	2,00	2,49	9,90	4,79	3.257,20
162	Repolho Roxo	180	Kg	5,50	5,48	9,90	6,96	1.252,80
163	Sagu, classe pérola, tipo 1	520	Unidade	3,95	4,00	7,90	5,28	2.745,60
164	Sal refinado e iodado	1.000	Unidade	1,40	2,20	3,50	2,36	2.360,00
165	Sal refinado sachê 0,8gr a 1g	260	Unidade	28,94	36,90	19,90	28,58	7.430,80
166	Semente de Gergelim seca	160	Unidade	8,80	3,00	9,00	6,93	1.108,80
167	Semente de Linhaça marrom	160	Unidade	4,77	9,95	9,00	7,90	1.264,00
168	Suco de laranja integral	300	Unidade	14,85	18,47	31,00	21,44	6.432,00
169	Suco de uva integral	300	Unidade	9,90	15,00	24,90	16,60	4.980,00
170	Tempero Verde	300	Maço	6,00	3,96	5,37	5,11	1.533,00
171	Tomate	1.450	Kg	5,99	4,59	9,90	6,82	9.889,00
172	Uva passa branca	100	Unidade	12,00	10,98	13,90	12,29	1.229,00
173	Uva passa preta	100	Unidade	7,50	8,00	13,90	9,80	980,00
174	Vinagre branco	800	Unidade	2,60	1,94	4,99	3,17	2.536,00
175	Vinagre de maçã	200	Unidade	5,18	4,20	9,99	6,45	1.290,00



176	Vinagre tinto	200	Unidade	4,12	5,00	9,99	6,37	1.274,00
SOMA (R\$)								4.224.996,94
PREÇO TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO R\$ 4.224.996,94								
(quatro milhões, duzentos e vinte e quatro mil, novecentos e noventa e seis reais e setenta e noventa e quatro centavos)								

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, INCLUSIVE DAS EXIGÊNCIAS RELACIONADAS À MANUTENÇÃO E À ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO

- 4.1. A solução consiste no Registro de Preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios, visando ao fornecimento contínuo, parcelado e sob demanda às Secretarias Municipais, órgãos vinculados e demais unidades administrativas do Município de Correia Pinto/SC.
- 4.2. A contratação abrange o fornecimento de gêneros alimentícios conforme especificações técnicas definidas no Termo de Referência, contemplando padrões de qualidade, validade, acondicionamento, transporte e entrega, em conformidade com as normas sanitárias vigentes.
- 4.3. A execução da solução compreende:
 - a. Fornecedor parcelado, conforme requisições da Administração;
 - b. Entrega nos locais indicados, dentro dos prazos estabelecidos;
 - c. Garantia da qualidade e integridade dos produtos até o recebimento definitivo;
 - d. Substituição imediata de itens em desconformidade.
- 4.4. Por se tratar de fornecimento de bens de consumo, não se aplicam exigências de manutenção ou assistência técnica, sendo, contudo, obrigatória a responsabilidade da contratada pela qualidade dos produtos entregues e pelo atendimento às condições sanitárias e contratuais.
- 4.5. A solução adotada assegura eficiência no abastecimento, padronização dos itens, economicidade e melhor gestão das aquisições públicas, em conformidade com os princípios estabelecidos na Lei nº 14.133/2021.

5. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

- 5.1. O parcelamento do objeto mostra-se técnica e economicamente viável, nos termos do art. 47 da Lei nº 14.133/2021, tendo em vista a natureza divisível dos gêneros alimentícios, que admitem fornecimento fracionado sem prejuízo da eficiência contratual.
- 5.2. Tal medida amplia a competitividade do certame, ao possibilitar a participação de um maior número de fornecedores, inclusive microempresas e empresas de pequeno porte, em consonância com os arts. 47 e 48 da Lei Complementar nº 123/2006.
- 5.3. A diversidade dos itens que compõem o objeto justifica o parcelamento, permitindo que fornecedores especializados participem apenas dos itens compatíveis com sua capacidade operacional, o que favorece a seleção de propostas mais vantajosas.
- 5.4. O parcelamento contribui para aquisições mais eficientes e aderentes à demanda real da Administração, possibilitando melhor gestão de estoques, redução de desperdícios e mitigação de perdas, especialmente em se tratando de produtos perecíveis.
- 5.5. Ademais, a divisão do objeto não compromete a obtenção de economia de escala, considerando a ampla oferta no mercado, ao passo que potencializa a vantajosidade da



contratação, em conformidade com os princípios da economicidade, eficiência e interesse público

6. DA VEDAÇÃO DE PARTICIPAÇÃO EM CONSÓRCIO:

- 6.1. A vedação à participação de empresas em consórcio encontra fundamento no art. 15 da Lei nº 14.133/2021, o qual admite sua restrição desde que devidamente justificada em razão das características do objeto.
- 6.2. No caso em análise, o objeto consiste no fornecimento de bens comuns, de baixa complexidade técnica e amplamente disponíveis no mercado, não demandando estrutura operacional diferenciada.
- 6.3. Inexiste necessidade de conjugação de capacidades técnicas, econômico-financeiras ou operacionais entre empresas, sendo plenamente possível a execução integral por um único fornecedor.
- 6.4. A admissão de consórcios, nessas condições, pode acarretar maior complexidade na gestão e fiscalização contratual, especialmente quanto à definição de responsabilidades, podendo comprometer a eficiência administrativa.
- 6.5. Ressalta-se que o parcelamento do objeto, quando aplicável, já assegura a ampliação da competitividade e o acesso de um maior número de licitantes, em conformidade com os princípios da isonomia e da seleção da proposta mais vantajosa.
- 6.6. Assim, a vedação ao consórcio contribui para maior eficiência na execução contratual, simplificação dos mecanismos de controle e mitigação de riscos na gestão do contrato.
- 6.7. Trata-se, portanto, de medida proporcional, razoável e alinhada à natureza do objeto, em consonância com os princípios da eficiência, economicidade e interesse público.

7. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS

- 7.1. A adoção do Sistema de Registro de Preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios visa alcançar resultados concretos em termos de economicidade e otimização dos recursos públicos, conforme diretrizes da Lei nº 14.133/2021.
- 7.2. Sob o aspecto da economicidade, a solução possibilita:
 - a. Obtenção de preços mais vantajosos em razão do ganho de escala, mediante consolidação das demandas das diversas unidades administrativas;
 - b. Redução de custos operacionais com a realização de um único procedimento licitatório, evitando múltiplos certames;
 - c. Aquisição conforme a demanda efetiva, minimizando perdas, desperdícios e custos com armazenamento.
- 7.3. Quanto ao melhor aproveitamento dos recursos humanos, observa-se:
 - a. Diminuição da sobrecarga administrativa, com racionalização dos procedimentos de contratação;



- b. Otimização da atuação das equipes de compras, contratos e fiscalização, permitindo maior foco no planejamento e controle;
- c. Redução de retrabalho decorrente de contratações fragmentadas.

7.4. No que se refere aos recursos materiais e financeiros, a contratação proporciona:

- a. Padronização dos itens adquiridos, facilitando o controle de qualidade e a gestão de estoque;
- b. Melhoria na logística de distribuição e abastecimento das unidades;
- c. Maior previsibilidade orçamentária e controle da execução da despesa;
- d. Flexibilidade para ajustar as aquisições às reais necessidades da Administração ao longo da vigência da ata.

7.5. Dessa forma, a solução adotada assegura maior eficiência na gestão pública, alinhando-se aos princípios do planejamento, da eficiência e da racionalização do gasto público, com efetivo atendimento ao interesse público.

Resultado Pretendido	Indicador de Alcance	Forma de Verificação/Evidência
Garantia do abastecimento contínuo das unidades administrativas	Atendimento regular das requisições sem desabastecimento	Ordens de fornecimento, notas fiscais e registros de entrega
Padronização dos gêneros alimentícios adquiridos	Conformidade dos produtos com as especificações do Termo de Referência	Relatórios de recebimento, conferência de itens e registros da fiscalização
Economicidade nas aquisições públicas	Redução de preços médios em relação a contratações anteriores e ganho de escala	Atas de registro de preços, comparativos de preços e relatórios de gestão
Eficiência na gestão das contratações	Redução do número de processos licitatórios individuais	Relatórios administrativos e registros de processos realizados
Melhor aproveitamento dos recursos humanos	Diminuição da demanda operacional das equipes de compras e contratos	Relatórios internos, distribuição de atividades e avaliação da gestão contratual
Qualidade e segurança dos alimentos fornecidos	Entrega de produtos dentro dos padrões sanitários e de validade	Termos de recebimento, laudos, inspeções e registros da fiscalização
Redução de perdas e desperdícios	Aquisição conforme demanda real e menor descarte de produtos	Controle de estoque, relatórios de consumo e registros de perdas
Agilidade no atendimento das demandas	Tempo reduzido entre solicitação e entrega dos produtos	Registros de requisição, prazos de entrega e relatórios de desempenho
Regularidade e conformidade contratual	Cumprimento das obrigações contratuais pela fornecedora	Relatórios de fiscalização, notificações e registros de ocorrências
Melhoria na logística de abastecimento	Organização e previsibilidade na entrega dos produtos às unidades	Cronogramas de entrega, comprovantes logísticos e registros operacionais

8. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO À CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE EMPREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL

- 8.1. Previamente à celebração da Ata de Registro de Preços e eventuais contratos dela decorrentes, a Administração deverá adotar as medidas administrativas, técnicas e operacionais necessárias à adequada execução do objeto, compreendendo a instrução completa do processo administrativo, a consolidação das demandas das unidades requisitantes, a definição das especificações técnicas dos gêneros alimentícios e a adequada formalização do procedimento licitatório.
- 8.2. Deverá ser promovida a designação formal do gestor e do fiscal do contrato, com atribuições claramente definidas para o acompanhamento da execução, incluindo o controle das entregas, verificação da conformidade dos produtos, registro de ocorrências, aplicação de

notificações e atesto do cumprimento das obrigações contratuais.

8.3. Caberá, ainda, à Administração:

- a. Estruturar os procedimentos internos de requisição, recebimento, conferência e controle de estoque dos gêneros alimentícios;
- b. Definir os locais de entrega, responsáveis pelo recebimento e rotinas de distribuição dos produtos às unidades administrativas;
- c. Estabelecer fluxos operacionais para garantir o fornecimento contínuo e evitar desabastecimento;
- d. Consolidar o planejamento das aquisições, considerando o consumo estimado das Secretarias e órgãos vinculados.

8.4. Compete também à Administração assegurar que os servidores envolvidos disponham das informações necessárias quanto às especificações dos produtos, critérios de aceitação, prazos de entrega e procedimentos de fiscalização, de modo a garantir a correta execução contratual.

8.5. No que se refere à capacitação, embora não se exija formação específica, recomenda-se a realização de orientação interna prévia aos agentes designados, com alinhamento sobre:

- a. O funcionamento do Sistema de Registro de Preços;
- b. As rotinas de fiscalização e gestão contratual;
- c. Os critérios de recebimento e aceitação dos gêneros alimentícios;
- d. Os procedimentos de registro, comunicação e aplicação de medidas em caso de irregularidades.

8.6. Tais providências são essenciais para assegurar a eficiência da contratação, o adequado controle da execução e a observância das disposições da Lei nº 14.133/2021.

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

9.1. Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para que o objetivo desta aquisição seja atingido.

10. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS, INCLUÍDOS REQUISITOS DE BAIXO CONSUMO DE ENERGIA E DE OUTROS RECURSOS, BEM COMO LOGÍSTICA REVERSA PARA DESFAZIMENTO E RECICLAGEM DE BENS E REFUGOS, QUANDO APLICÁVEL

10.1. A contratação de Registro de Preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios, embora classificada como fornecimento de bens de consumo, pode gerar impactos ambientais relacionados principalmente ao transporte, acondicionamento, armazenamento e descarte de resíduos, especialmente embalagens e eventuais perdas de alimentos.

10.2. Dentre os principais impactos ambientais potenciais, destacam-se:

- a. Geração de resíduos sólidos, especialmente embalagens plásticas, papelão e materiais descartáveis;

- b. Emissões de poluentes decorrentes do transporte dos produtos;
- c. Desperdício de alimentos em razão de armazenamento inadequado ou aquisição em excesso;
- d. Consumo indireto de recursos naturais envolvidos na cadeia produtiva dos alimentos.

10.3. Para mitigação desses impactos, deverão ser adotadas as seguintes medidas:

10.4. Sustentabilidade nas aquisições:

- 10.4.1. Priorizar, sempre que possível, produtos com menor impacto ambiental, tais como aqueles com embalagens recicláveis, biodegradáveis ou de menor volume, bem como fornecedores que adotem práticas sustentáveis em sua cadeia produtiva.

10.5. Gestão eficiente de estoques:

- 10.5.1. Realizar aquisições de forma planejada e sob demanda, evitando desperdícios e perdas por vencimento, em alinhamento com o modelo de Registro de Preços.

10.6. Logística e transporte:

- 10.6.1. Estimular boas práticas logísticas por parte da contratada, como otimização de rotas de entrega, redução de viagens desnecessárias e utilização de meios de transporte adequados para minimizar emissões.

10.7. Destinação de resíduos e logística reversa:

- 10.7.1. Promover a correta segregação e destinação dos resíduos gerados, especialmente embalagens, incentivando a reciclagem e, quando aplicável, a adoção de práticas de logística reversa pelos fornecedores.

10.8. Boas práticas de armazenamento:

- 10.8.1. Garantir condições adequadas de armazenamento nas unidades administrativas, reduzindo perdas e assegurando a conservação dos alimentos.
- 10.8.2. Ressalta-se que, por se tratar de aquisição de bens de consumo, não se aplicam diretamente requisitos de consumo de energia vinculados ao objeto contratado, limitando-se os impactos ao ciclo logístico e de consumo.

11. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA:

- 11.1. Diante das análises realizadas, conclui-se que a adoção do Sistema de Registro de Preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios mostra-se plenamente adequada, necessária e alinhada ao interesse público, sendo a solução mais eficiente para atendimento das demandas da Administração Pública Direta e Indireta do Município de Correia Pinto/SC.
- 11.2. A contratação proposta atende de forma satisfatória à necessidade de fornecimento contínuo e parcelado de bens de consumo essenciais ao funcionamento das atividades administrativas, assegurando regularidade no abastecimento, padronização dos itens e qualidade dos produtos fornecidos.
- 11.3. Sob o aspecto técnico e operacional, o modelo adotado permite maior flexibilidade na aquisição, compatibilizando o fornecimento com a variação da demanda das unidades

administrativas, evitando tanto o desabastecimento quanto o acúmulo desnecessário de estoques.

- 11.4. No que se refere à economicidade e eficiência administrativa, o Registro de Preços possibilita ganho de escala, ampliação da competitividade, racionalização dos procedimentos licitatórios e melhor gestão dos recursos públicos, reduzindo custos operacionais e otimizando o emprego dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.
- 11.5. Ademais, a solução está em conformidade com as diretrizes de planejamento das contratações públicas e com os princípios da eficiência, economicidade, continuidade do serviço público e desenvolvimento sustentável, previstos na Lei nº 14.133/2021.
- 11.6. Dessa forma, resta evidenciado que a contratação pretendida é adequada, viável e suficiente para atender à necessidade identificada, contribuindo para a melhoria da gestão pública e para a continuidade dos serviços prestados à coletividade.

Assinado digitalmente
Paulo Geraldo Faé
Secretário de Administração e Planejamento