ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR DA CONTRATAÇÃO

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE/PROBLEMA A SER RESOLVIDO

O Município de Nova Esperança/PR mantém unidades que fornecem alimentação de forma contínua — como o Hospital Municipal, os departamentos assistenciais, os integrantes da Defesa Civil e as demais secretarias — e necessita de abastecimento regular de gêneros alimentícios para o preparo das refeições e lanches oferecidos a pacientes, usuários dos serviços e equipes em atuação.

A falta ou a interrupção desse abastecimento compromete o atendimento prestado à população e a continuidade do bom funcionamento das atividades dessas unidades.

Por se tratar de consumo frequente, distribuído entre diversas secretarias e com quantitativos variáveis ao longo do período, a necessidade exige uma forma de aquisição que permita entregas parceladas, conforme a demanda efetiva de cada unidade.

2. ÁREA REQUISITANTE

Identificação da Área requisitante	Nome do responsável
Secretaria Municipal de Educação	Edno Guandalin
Secretaria Municipal de Saúde	Izabel Cristina Cancian
Hospital Municipal	Gislaine Bruschi Montina
Secretaria Municipal de Assistência de Social	Glória Maria Uchoa Kawahisa
Secretaria Municipal Meio Ambiente e Urbanismo	Sérgio Yugi Iamamoto
Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento	Dalberto Toná
Secretaria Municipal de Infraestrutura e Serviços Públicos	João Francisco Coleoni
Secretaria Municipal de Administração	Luciana Ciorlin
Secretaria Municipal de Esportes	Marcelo de Oliveira
Defesa Civil	Fabrício Soares de Oliveira Santos
Almoxarifado Central	Wagner Rodrigues
Tiro de Guerra	Edilson Candido Trindade
Secretaria Municipal de Cultura e Turismo	Roberta Fernandes

3. SOLUÇÕES QUE EXISTEM PARA SANAR A NECESSIDADE

Solução 1 – Registro de preços com entregas parceladas
Registro de preços para futura e eventual aquisição dos gêneros alimentícios, com entregas parceladas mediante requisição de cada secretaria. Prós: atende à demanda variável e a mais de uma secretaria; não obriga a Administração a adquirir a totalidade registrada; reduz a necessidade de estoque e as perdas por vencimento, especialmente de itens perecíveis; mantém os preços fixados durante a validade da ata. Contras: exige gestão da ata e emissão de requisições a cada necessidade.

Solução 2 – Aquisição com entrega única
Contratação de toda a quantidade estimada para entrega de uma só vez. Prós: procedimento de execução simples. Contras: exige definição prévia e exata dos quantitativos, que não estão disponíveis; demanda espaço de armazenamento adequado nas unidades; aumenta o risco de vencimento e deterioração dos produtos; antecipa o empenho de recursos.

Solução 3 – Aquisições diretas à medida da necessidade
Compras pontuais, realizadas conforme surgirem as necessidades. Prós: flexibilidade imediata. Contras: risco de fracionamento indevido da despesa, perda de economia de escala, maior custo administrativo e menor competitividade.

Comparando as alternativas sob os aspectos da conveniência, economicidade e eficiência, a Solução 1 mostra-se a mais vantajosa, por compatibilizar a ampla competição com o fornecimento parcelado e ajustado ao consumo real de cada secretaria.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Registro de preços para futura e eventual contratação de pessoa jurídica para o fornecimento de gêneros alimentícios (Parte 02), composto por 42 (quarenta e dois) itens — entre eles achocolatado, adoçante, condimentos, caldos, conservas, molhos, massas, laticínios industrializados e confeitos —, conforme especificações e unidades constantes do Termo de Referência, para atender as demandas das secretarias municipais que fornecem alimentação.

O julgamento será pelo menor preço por item. Os produtos serão fornecidos de forma parcelada, mediante requisição/ordem de fornecimento de cada secretaria, nos locais por ela indicados, com rotulagem em conformidade com a legislação sanitária, prazo de validade mínimo conforme a descrição de cada item, transporte adequado aos perecíveis e refrigerados e substituição dos produtos impróprios ao consumo.

A Ata de Registro de Preços terá validade de 1 (um) ano, prorrogável por igual período nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021, sem obrigação de contratação da totalidade dos quantitativos registrados.

5. REQUISITOS PARA HABILITAÇÃO OU CONTRATAÇÃO

Licença Sanitária da empresa licitante, expedido pelo órgão competente, dentro da

validade. Justificativa: por se tratar de gêneros destinados ao consumo humano, inclusive por pacientes do Hospital Municipal, cuja comercialização está sujeita a controle sanitário. O fornecedor deverá dispor de transporte adequado a gêneros alimentícios, inclusive com conservação a frio para os itens (08, 31 e 34), para evitar a deterioração dos produtos. Os licitantes que não possuírem sede no Município de Nova Esperança deverão apresentar a comprovação de que possui no mínimo 01 (um) veículo fechado, refrigerado ou isotérmico, nas condições técnicas e adequadas de refrigeração e temperatura, visando garantir o estado natural e a qualidade dos produtos transportados, objetivando impedir sua degradação durante o transporte.

A comprovação do veículo deverá ser feita através de Certificado de propriedade do veículo que deverá estar em nome do licitante ou através de contrato de aluguel/locação do mesmo com a licitante, contrato este que deverá ser válido durante para todo o período de vigência da Ata de Registro de Preços e Licença Sanitária do veículo que será utilizado para entrega dos produtos.

6. ESTIMATIVA DA DEMANDA - QUANTIDADE DE BENS E SERVIÇOS

A definição das quantidades estimadas se deu com base na previsão de consumo determinadas pelas secretarias municipais, participantes deste registro de preços, que elaboraram sua própria demanda nos ofícios encaminhados para a central de compras, e principalmente tendo como referência a média de consumo baseado no relatório do programa Gestor Elotech/Compras referente ao período de 12 meses da última licitação realizada pelo município para este objeto.

Item	Descrição do Produto	Und	Qnt.
01	Achocolatado em pó instantâneo, solúvel, pote ou pacote com no mínimo 700 g...	und	600
02	Adoçante liquido 100 ml...	und	100
03	Amendoim cru em grão, acondicionado em saco de polipropileno pacote de 500 g...	pcte	200
04	Amido de milho em pó fino, acondicionado em embalagem de 500 g...	und	250
05	Atum sólido em lata, com peso mínimo de 170 g...	und	300
06	Azeite de oliva extra virgem, óleo comestível, frasco de vidro ou PET com 500 ml...	und	100
07	Azeitona verde com caroço, acondicionada em embalagem de vidro com no mín. 500 g...	und	200

08	Batata palito congelada, acondicionada em pacote de 2 kg...	pcte	100
09	Caldo concentrado de carne em pó, de 1ª qualidade, acondicionado em pacote de 1 kg...	pcte	30
10	Caldo concentrado de galinha em pó, de 1ª qualidade, acondicionado em pacote de 1 kg...	pcte	30
11	Caldo de carne, acondicionado em caixa com 06 tabletes de no mínimo 57 g cada...	caixa	300
12	Caldo de galinha, acondicionado em caixa com 06 tabletes de no mínimo 57 g cada...	caixa	300
13	Canela em pó, em forma de pó fino, acondicionada em pacote com no mínimo 10 g...	und	100
14	Canela em rama, acondicionada em pacote com no mínimo 10 g...	und	150
15	Catchup, acondicionado em frasco com no mínimo 820 g...	und	120
16	Chocolate granulado, confeito granulado crocante de chocolate, no mín. 400 g...	und	200
17	Coco ralado úmido adoçado, acondicionado em embalagem de 100 g...	pcte	400
18	Colorau, corante natural de urucum, de boa qualidade, acondicionado em pacote de 500 g...	pcte	200
19	Cravo-da-índia, acondicionado em pacote com no mínimo 7 g...	und	150
20	Creme leite elaborado c/ gordura láctea, c/ 15% a 20% de gordura, Tetra Pak (caixinha) de 200 g...	und	1.000
21	Doce de leite cremoso ou em pasta, acondicionado em embalagem com no mínimo 400 g...	pote	300
22	Erva-doce em grãos para chá, acondicionada em pacote de 30 g...	und	120
23	Ervilha verde conserva, c/ grãos inteiros imer. líquido translúcido lata/sachê peso mín 170 g...	und	300
24	Extrato de tomate concentrado, com no mínimo 300 g...	und	2.000
25	Fermento biológico seco instantâneo, acondicionado em embalagem de 10 g...	pcte	250
26	Fermento químico em pó, acondicionado em pote de 100 g...	und	400
27	Gelatina dietética, de sabores variados, em caixa, com peso mínimo de 10 g por unidade...	und	300

28	Gelatina em pó para preparo de gelatina caixa com no mínimo 20 g...	und	1.000
29	Leite condensado, acondicionado em embalagem Tetra Pak (caixinha) com 395 g...	und	1.000
30	Maionese, acondicionada em potes ou sachês de 500 g...	und	500
31	Margarina vegetal com sal, com 500 g...	und	1.200
32	Massa para lasanha contendo no mínimo 500 g...	und	100
33	Massa para pão de queijo, com peso líquido de 4 kg...	und	50
34	Massa para pastel grande, acondicionada em pacote de 500 g...	pcte	200
35	Mistura para bolo, de sabores variados, acondicionada em embalagem com no mín. 350 g...	pcte	400
36	Molho shoyu, obtido pela fermentação da soja cozida, com 900 ml...	und	100
37	Mostarda, acondicionada em frasco com no mínimo 800 g...	und	60
38	Orégano, acondicionado em embalagem com 100 g.	pcte	120
39	Pescadinha/sardinha em conserva, limpa, conservada em óleo e com sal, em lata de 125 g...	lata	800
40	Queijo ralado fino tipo parmesão, acondicionado em pacote de 50 g...	und	350
41	Seleta de legumes, composta por ervilhas em grãos lata ou sachê com no mínimo 170 g...	und	350
42	Tempero em pó, acondicionado em pacote com 12 unidades, contendo 05 g. mín. de 50 g...	pcte	300

7. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

A estimativa de preços foi realizada nos termos do art. 23, § 1º, incisos II e III, da Lei nº 14.133/2021 e do Decreto Municipal nº 6.059/2023. Para o inciso II, foram utilizadas contratações similares publicadas no PNCP no período de 1 ano, incluindo, por orientação da Administração, os valores do último pregão do próprio Município (Pregão nº 110/2025). Para o inciso III, foram utilizados preços obtidos em sítios eletrônicos, com o link e a data de acesso de cada oferta registrados na Cesta de Preços. Não foram utilizadas cotações diretas com fornecedores.

Os preços destoantes foram expurgados e o valor unitário de referência de cada item corresponde à média aritmética simples dos preços válidos quando o coeficiente de variação é igual ou inferior a 25% e à mediana quando superior a 25%. Os valores unitários e totais dos itens serão detalhados no Termo de Referência.

8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

O objeto é composto por itens divisíveis, comercializados de forma independente no mercado e fornecidos por grande número de empresas, inclusive do comércio local e regional.

Por essa razão, a contratação será dividida por itens, com julgamento pelo menor preço por item, o que amplia a competitividade e permite a participação de fornecedores que não comercializam a totalidade dos produtos, sem prejuízo da economia de escala nem risco ao conjunto do objeto.

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

De acordo com o alinhamento estabelecido junto ao Setor de Licitações, o certame será fragmentado em processos que abrangerão, no máximo, 52 itens cada. Desse modo, torna-se saliente que os processos relacionados a gêneros alimentícios, especificamente os de 1 a 4, apresentam uma interdependência. A opção pela divisão do objeto em partes possibilita uma melhor distribuição das atividades administrativas, garantindo maior controle dos procedimentos e mitigação de riscos decorrentes da sobrecarga operacional da equipe técnica.

10. ALINHAMENTO COM PAC

Previsão da contratação no Plano de Contratações Anual (PCA) do Município: item **48826.**

11. DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Abastecimento regular das unidades que fornecem alimentação, assegurando a continuidade do atendimento a pacientes, usuários dos serviços e equipes municipais.

Economicidade, pela ampla competição por item e pela manutenção dos preços registrados durante a validade da ata.

Eficiência na gestão dos recursos, com aquisições conforme a necessidade efetiva, redução de estoques e de perdas por vencimento.

Qualidade e segurança dos alimentos servidos, pela exigência de especificações, rotulagem, validade e condições adequadas de transporte.

12. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Antes da formalização das contratações, a Administração deverá: (i) designar, em cada Secretaria requisitante, os gestores e fiscais responsáveis, observada a Portaria nº 17.493, de 8 de maio de 2026; (ii) definir os locais, dias e horários de recebimento em cada unidade; (iii) verificar a disponibilidade de espaço adequado para armazenamento dos gêneros; (iv) orientar os servidores responsáveis pelo recebimento quanto à conferência de quantidades, validade, rotulagem e integridade das embalagens; e (v) assegurar a disponibilidade orçamentária no momento de cada contratação.

13. IMPACTOS AMBIENTAIS

Os principais impactos decorrem da geração de resíduos de embalagens e do eventual desperdício de alimentos vencidos ou deteriorados.
Como medidas mitigadoras, as embalagens deverão ser destinadas à coleta seletiva, e as entregas parceladas, conforme o consumo, aliadas à exigência de prazo mínimo de validade e de transporte adequado, reduzem perdas e desperdício.

14. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Diante do exposto presente estudo, declara-se viável a contratação pretendida.

15. RESPONSÁVEIS

A servidora responsável pela elaboração deste ETP foi a Sr.(a) Daiana Hipólito Marim.

Nova Esperança, 19/10/2026.

Daiana Hipólito Marim
Assistente Administrativo
Responsável pela elaboração do Estudo Técnico Preliminar

Luciana Ciorlin
Secretário Municipal de Administração