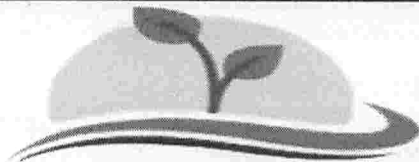


ANEXO I

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Contratação de empresa especializada em análises laboratoriais de alimentos.

Reserva, 25 de março de 2025.



1. INTRODUÇÃO

- 1.1 O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP), enquanto elemento essencial ao planejamento governamental, ao cumprir as determinações legais relacionadas à sua elaboração, auxilia na elaboração do competente Termo de Referência (TR) e dos demais documentos integrantes do processo de aquisição;
- 1.2 Vê-se, assim, que as finalidades do ETP estão dirigidas, dentre outras, a analisar a viabilidade técnica da almejada contratação, bem assim avaliar todos os aspectos necessários e suficientes para a contratação;
- 1.3 O ETP tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento da demanda que consta no pedido de abertura de licitação, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação.

2. NECESSIDADE

- 2.1 O presente estudo visa analisar e apresentar a melhor alternativa para o atendimento das demandas apresentadas pelas Secretarias Municipais do Município de Reserva, em condições, descrições, quantidades e resultados descritos nesse ETP e no Termo de Referência, observado o disposto na Lei nº. 14.133/2021 e demais legislações correlatas;
- 2.2 O objeto da presente licitação é a contratação de empresa especializada para análises laboratoriais de alimentos, cujo a lei nº 1452, de 07 de novembro de 2023 e o decreto nº. 3804, de 02 de janeiro de 2024 que regulamenta o Serviço de Inspeção Municipal – SIM/POA, necessita da realização de análises laboratoriais de alimentos para a liberação do certificado de inspeção dos estabelecimentos.

3. A CONTRATAÇÃO É NECESSÁRIA PARA

A contratação se justifica em razão de que o Município de Reserva não dispõe de um laboratório e técnicos no momento, e a legislação exige que o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, faça análises fiscais, visando a segurança e qualidade dos alimentos, é necessário que os mesmos passem por todo o processo para a aprovação.

4. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

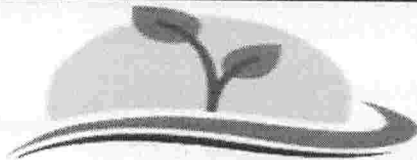
A contratação de empresa especializada para prestação de serviço de análises laboratoriais de alimentos, a descrição detalhada encontrasse pormenorizada no Termo de Referência correspondente a este Estudo Técnico Preliminar (ETP).

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Conforme pesquisa de mercado realizada, para solução da necessidade administrativa, objeto do presente Estudo Técnico Preliminar, vislumbra-se possível, sob o aspecto técnico e econômico, a contratação de empresas especializadas em prestação de serviço de análises laboratoriais de alimentos. Neste sentido, segue indicação de potenciais fornecedores/prestadores de serviços:

6. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO:

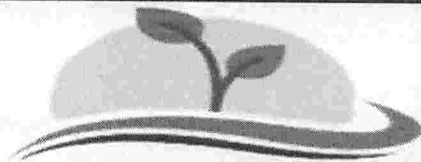
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT
1	ANÁLISE DE COLIFORMES A 45° C EM MANTEIGA	UND	10



SECRETARIA MUNICIPAL DE
AGRICULTURA
DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
Reserva-Pr

2	ANÁLISE DE COLIFORMES A 30° C EM MANTEIGA	UND	10
3	ANÁLISE DE COLIFORMES TOTAIS EM MANTEIGA	UND	10
4	ANÁLISE DE ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVO EM MANTEIGA	UND	10
5	ANÁLISE DE SALMONELLA EM MANTEIGA	UND	10
6	ANÁLISE DE BOLORES E LEVEDURAS EM MANTEIGA	UND	10
7	ANÁLISE DE CLORETO DE SÓDIO EM MANTEIGA	UND	10
8	ANÁLISE DE EXTRATO SECO DESENGORDURADO EM MANTEIGA	UND	10
9	ANÁLISE DE ÍNDICE DE PERÓXIDOS EM MATEIGA	UND	10
10	ANÁLISE DE MATÉRIA GORDA/LIPÍDIOS EM MANTEIGA	UND	10
11	ANÁLISE DE UMIDADE EM MANTEIGA	UND	10
12	ANÁLISE DE ÁCIDO SÓRBICO E/OU SORBATO EM MANTEIGA	UND	10
13	ANÁLISE DE ACIDEZ NA GORDURA EM MANTEIGA	UND	10
14	ANÁLISE DE INSOLÚVEIS NA MANTEIGA	UND	10
15	ANÁLISE DE SÓLIDOS NÃO GORDUROSOS (ESD) EM MANTEIGA	UND	10
16	ANÁLISE DE CLORETO DE SÓDIO EM MANTEIGA	UND	10
17	ANÁLISE DE BOLORES E LEVEDURAS EM DOCE DE SORO DE LEITE	UND	10



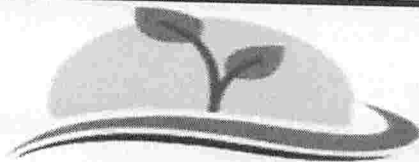


SECRETARIA MUNICIPAL DE
AGRICULTURA
DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
Reserva-Pr

18	ANÁLISE DE ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVA EM DOCE DE SORO DE LEITE	UND	10
19	ANÁLISE DE AERÓBIOS MESÓFILOS EM BEBIDA LACTEA	UND	10
20	ANÁLISE DE COLIFORMES A 30°C/35°C EM BEBIDA LACTEA	UND	10
21	ANÁLISE DE COLIFORMES A 45°C EM BEBIDA LACTEA	UND	10
22	ANÁLISE DE MATÉRIA GORDA / LIPÍDIOS EM BEBIDA LACTEA	UND	10
23	ANÁLISE DE PROTEÍNA EM BEBIDA LACTEA	UND	10
24	ANÁLISE DE SÓRBICO E/OU SORBATO EM BEBIDA LACTEA	UND	10
25	ANÁLISE DE SALMONELLA EM BEBIDA LÁCTEA	UND	10
26	ANÁLISE DE COLIFORMES A 45° C EM COALHADA	UND	10
27	ANÁLISE DE COLIFORMES A 30° C EM COALHADA	UND	10
28	ANÁLISE DE SALMONELLA EM COALHADA	UND	10
29	ANÁLISE DE BOLORES E LEVEDURAS EM COALHADA	UND	10
30	ANÁLISE DE ACIDEZ (ÁCIDO LÁCTICO) EM COALHADA	UND	10
31	ANÁLISE DE ÁCIDO SÓRBICO E/OU SORBATO EM COALHADA	UND	10
32	ANÁLISE DE MATÉRIA GORDA LÁCTEA EM COALHADA	UND	10

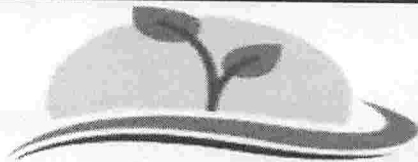


33	ANÁLISE DE PROTEÍNA LÁCTEAS EM COALHADA	UND	10
34	ANÁLISE DE BOLORES E LEVEDURAS EM IOGURTE	UND	10
35	ANÁLISE DE COLIFORMES A 30°C EM IOGURTE	UND	10
36	ANÁLISE DE COLIFORMES A 45°C EM IOGURTE	UND	10
37	ANÁLISE DE SALMONELLA EM IOGURTE	UND	10
38	ANÁLISE DE ACIDEZ (ÁCIDO LÁCTICO) EM IOGURTE	UND	10
39	ANÁLISE DE ÁCIDO SÓRBICO E/OU SORBATO EM IOGURTE	UND	10
40	ANÁLISE DE MATÉRIA GORDA/LIPÍDIOS EM IOGURTE	UND	10
41	ANÁLISE DE PROTEÍNA EM IOGURTE	UND	10
42	ANÁLISE DE COLIFORMES A 30°C EM REQUEIJÃO	UND	10
43	ANÁLISE DE COLIFORMES A 45°C EM REQUEIJÃO	UND	10
44	ANÁLISE DE ESTAFILOCOCCOS COAGULASE POSITIVA EM REQUEIJÃO	UND	10
45	ANÁLISE DE AMIDO EM REQUEIJÃO	UND	10
46	ANÁLISE DE MATÉRIA GORDA NO EXTRATO SECO EM REQUEIJÃO	UND	10
47	ANÁLISE DE UMIDADE EM REQUEIJÃO	UND	10
48	ANÁLISE DE ÁCIDO SÓRBICO E/OU SORBATO EM REQUEIJÃO	UND	10
49	ANÁLISE DE ESTAFILOCOCCOS COAGULASE POSITIVO EM DOCE DE LEITE	UND	10

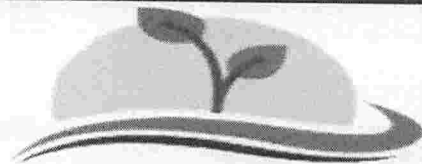


SECRETARIA MUNICIPAL DE
AGRICULTURA
DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
Reserva-Pr

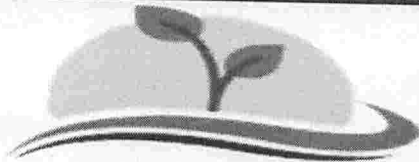
50	ANÁLISE DE BOLORES E LEVEDURAS EM DOCE DE LEITE	UND	10
51	ANÁLISE DE AMIDO EM DOCE DE LEITE	UND	10
52	ANÁLISE DE CINZAS EM DOCE DE LEITE	UND	10
53	ANÁLISE DE MATÉRIA GORDA / LIPÍDIOS EM DOCE DE LEITE	UND	10
54	ANÁLISE DE PROTEÍNA EM DOCE DE LEITE	UND	10
55	ANÁLISE DE UMIDADE EM DOCE DE LEITE	UND	10
56	ANÁLISE DE ÁCIDO SÓRBICO E/OU SORBATO EM DOCE DE LEITE	UND	10
57	ANÁLISE DE ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVA EM LEITE CONDENSADO	UND	10
58	ANÁLISE DE BOLORES E LEVEDURAS EM LEITE CONDENSADO	UND	10
59	ANÁLISE DE PROTEÍNA NOS SÓLIDOS LÁCTEOS NÃO GORDUROSOS EM LEITE CONDENSADO	UND	10
60	ANÁLISE DE SÓLIDOS LÁCTEOS NÃO GORDUROSOS	UND	10
61	ANÁLISE DE AMIDO EM LEITE CONDENSADO	UND	10
62	ANÁLISE DE ACIDEZ (ÁCIDO LÁCTICO) EM CREME DE LEITE	UND	10
63	ANÁLISE DE MATÉRIA GORDA/LIPÍDIOS EM CREME DE LEITE	UND	10
64	ANÁLISE DE AERÓBIOS MESÓFILOS EM CREME DE LEITE	UND	10
65	ANÁLISE DE COLIFORMES A 45°C EM CREME DE LEITE	UND	10
66	ANÁLISE DE COLIFORMES TOTAIS EM CREME DE LEITE	UND	10



67	ANÁLISE DE ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVO EM CREME DE LEITE	UND	10
68	ANÁLISE DE SALMONELLA EM CREME DE LEITE	UND	10
69	ANÁLISE DE AERÓBIOS MESÓFILOS APÓS INCUBAÇÃO A 35°C POR 7 DIAS EM CREME DE LEITE	UND	10
70	ANÁLISE DE ACIDEZ (ÁCIDO LÁCTICO) EM LEITE	UND	10
71	ANÁLISE DE BACTÉRIAS MESÓFILAS EM LEITE	UND	10
72	ANÁLISE DE COLIFORMES A 45° C EM LEITE	UND	10
73	ANÁLISE DE COLIFORMES A 30°C EM LEITE	UND	10
74	ANÁLISE DE SALMONELLA EM LEITE	UND	10
75	ANÁLISE DE PEROXIDASE EM LEITE	UND	10
76	ANÁLISE DE SUBSTÂNCIAS REDUTORAS VOLÁTEIS (ÁLCOOL ETÍLICO) EM LEITE	UND	10
77	ANÁLISE DE CRIOSCOPIA EM LEITE	UND	10
78	ANÁLISE DE FOSFATASE ALCALINA EM LEITE	UND	10
79	ANÁLISE DE ENTEROBACTERIACEAE EM LEITE	UND	10
80	ANÁLISE DE AERÓBIOS MESÓFILOS APÓS INCUBAÇÃO A 35°C POR 7 DIAS EM LEITE	UND	10
81	ANÁLISE DE AMIDO EM LEITE	UND	10



82	ANÁLISE DE DENSIDADE A 15°C EM LEITE	UND	10
83	ANÁLISE DE EXTRATO SECO TOTAL EM LEITE	UND	10
84	ANÁLISE DE GORDURA EM LEITE	UND	10
85	ANÁLISE DE LACTOSE EM LEITE	UND	10
86	ANÁLISE DE PROTEÍNA EM LEITE	UND	10
87	ANÁLISE DE SACAROSE EM LEITE	UND	10
88	ANÁLISE DE BOLORES E LEVEDURA EM LEITE	UND	10
89	ANÁLISE DE AERÓBIOS MESÓFILOS EM NATA	UND	10
90	ANÁLISE DE COLIFORMES A 45°C EM NATA	UND	10
91	ANÁLISE DE COLIFORMES TOTAIS EM NATA	UND	10
92	ANÁLISE DE ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVO EM NATA	UND	10
93	ANÁLISE DE ACIDEZ (ÁCIDO LÁCTICO) EM NATA	UND	10
94	ANÁLISE DE MATÉRIA GORDA / LIPÍDIOS EM NATA	UND	10
95	ANÁLISE DE COLIFORMES A 30°C EM QUEIJO	UND	10
96	ANÁLISE DE COLIFORMES A 45°C EM QUEIJO	UND	10
97	ANÁLISE DE ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVO EM QUEIJO	UND	10
98	ANÁLISE DE LISTERIA MONOCYTOGENES EM QUEIJO	UND	10
99	ANÁLISE DE SALMONELLA EM QUEIJO	UND	10
100	ANÁLISE DE BOLORES E LEVEDURAS EM QUEIJO	UND	10



SECRETARIA MUNICIPAL DE
AGRICULTURA
DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
Reserva-Pr

101	ANÁLISE DE MATÉRIA GORDA NO EXTRATO SECO EM QUEIJO	UND	10
102	ANÁLISE DE UMIDADE EM QUEIJO	UND	10
103	ANÁLISE DE ÁCIDO SÓRBICO E/OU SÓRBATO EM QUEIJO	UND	10
104	ANÁLISE DE PROTEÍNA EM QUEIJO	UND	10
105	ANÁLISE DE COLIFORMES A 30°C EM RICOTA	UND	10
106	ANÁLISE DE COLIFORMES A 45°C EM RICOTA	UND	10
107	ANÁLISE DE ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVO EM RICOTA	UND	10
108	ANÁLISE DE LISTERIA MONOCYTOGENES EM RICOTA	UND	10
109	ANÁLISE DE SALMONELLA EM RICOTA	UND	10
110	ANÁLISE DE BOLORES E LEVEDURAS EM RICOTA	UND	10
111	ANÁLISE DE UMIDADE EM RICOTA	UND	10
112	ANÁLISE DE ÁCIDO SÓRBICO E/OU SÓRBATO EM RICOTA	UND	10
113	ANÁLISE DE MATÉRIA GORDA NO EXTRATO SECO EM RICOTA	UND	10
114	ANÁLISE DE COLIFORMES 45° EM GELÉIA REAL	UND	10
115	ANÁLISE DE SALMONELLA EM GELÉIA REAL	UND	10
116	ANÁLISE DE BOLORES E LEVEDURAS EM GELÉIA REAL	UND	10
117	ANÁLISE DE ACIDEZ EM MEL	UND	10
118	ANÁLISE DE AÇUCARES REDUTORES (GLICOSE+FRUTOSE) EM MEL	UND	10
119	ANÁLISE DE CINZAS EM MEL	UND	10
120	ANÁLISE DE HIDROXIMETILFURFURAL (HMF) EM MEL	UND	10
121	ANÁLISE DE ÍNDICE DE AMILASE (ATIVIDADE DIASTÁSICA) EM MEL	UND	10
122	ANÁLISE DE UMIDADE EM MEL	UND	10
123	ANÁLISE DE SACAROSE EM MEL	UND	10



124	ANÁLISE DE EXTRATO SECO EM EXTRATO DE PRÓPOLIS	UND	10
125	ANÁLISE DE CINZAS EM PRÓPOLIS	UND	10
126	ANÁLISE DE SALMONELLA EM OVO	UND	10
127	ANÁLISE DE ENTEROBACTEACEAE EM OVO	UND	10
128	ANÁLISE DE BOLORES E LEVEDURAS EM OVO	UND	10
129	ANÁLISE DE CONTAGEM PADRÃO EM OVO	UND	10
130	ANÁLISE DE COLIFORMES A 45°C EM OVO	UND	10
131	ANÁLISE DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS EM OVO	UND	10
132	ANÁLISE DE SÓLIDOS TOTAIS EM OVO	UND	10
133	ANÁLISE DE pH EM OVO	UND	10
134	ANÁLISE DE CINZA EM OVO	UND	10
135	ANÁLISE DE SÓLIDOS TOTAIS EM OVO	UND	10
136	ANÁLISE DE SAL EM PEIXE	UND	10
137	ANÁLISE DE HISTAMINA EM PEIXE	UND	10
138	ANÁLISE DE UMIDADE EM PEIXE	UND	10
139	ANÁLISE DE pH EM PEIXE	UND	10
140	ANÁLISE DE BASE VOLÁTEIS TOTAIS	UND	10
141	ANÁLISE DE SÓDIO EM PEIXE	UND	10
142	ANÁLISE DE POTÁSSIO EM PEIXE	UND	10
143	ANÁLISE DE RELAÇÃO UMIDADE/PROTEÍNA	UND	10
144	ANÁLISE DE SALMONELLA EM PEIXE	UND	10
145	ANÁLISE DE ESCHERICHIA COLI EM PEIXE	UND	10
146	ANÁLISE DE ESTAFILOCOCCOS COAGULASE POSITIVO EM PEIXE	UND	10
147	ANÁLISE DE LISTERIA MONOCYTOGENES EM PEIXE	UND	10
148	ANÁLISE DE ESTAFILOCOCCOS COAGULASE POSITIVO EM RÃ	UND	10
149	ANÁLISE DE SALMONELLA EM RÃ	UND	10
150	ANÁLISE DE ESCHERICHIA COLI EM RÃ	UND	10

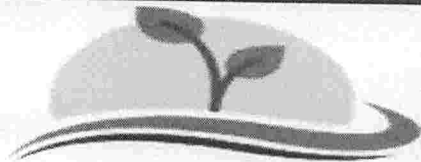


SECRETARIA MUNICIPAL DE
AGRICULTURA
DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
Reserva-Pr

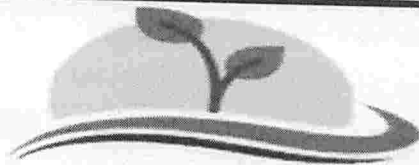
151	ANÁLISE DE NITRITOS EM CARNES	UND	10
152	ANÁLISE DE NITRATOS EM CARNES	UND	10
153	ANÁLISE DE CLORETO DE SÓDIO EM CARNES	UND	10
154	ANÁLISE DE RESÍDUO MINERAL FIXO EM CARNES	UND	10
155	ANÁLISE DE UMIDADE EM CARNES	UND	10
156	ANÁLISE DE PROTEÍNAS EM CARNES	UND	10
157	ANÁLISE DE GORDURA EM CARNES	UND	10
158	ANÁLISE DE ÁCIDO SÓRBICO E/OU SÓRBATO EM CARNES	UND	10
159	ANÁLISE DE LIPÍDIOS EM CARNES	UND	10
160	ANÁLISE DE AMIDO EM CARNES	UND	10
161	ANÁLISE DE RELAÇÃO UMIDADE/PROTEÍNAS EM CARNES	UND	10
162	ANÁLISE DE SALMONELLA ENTERITIDIS EM CARNES	UND	10
163	ANÁLISE DE SALMONELLA TYPHIMURIUM EM CARNES	UND	10
164	ANÁLISE DE ESCHERICHIA COLI EM CARNES	UND	10
165	ANÁLISE DE SALMONELLA EM CARNES	UND	10
166	ANÁLISE DE ESTAFILOCOCCOS COAGULASE POSITIVA EM CARNES	UND	10
167	ANÁLISE DE LISTERIA MONOCYTOGENES EM CARNES	UND	10
168	ANÁLISE DE CLOSTRIDIUM PERFRINGENS CARNES	UND	10

Tabela quantidades mínimas:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT
1	ANÁLISE DE COLIFORMES A 45° C EM MANTEIGA	UND	2
2	ANÁLISE DE COLIFORMES A 30° C EM MANTEIGA	UND	2
3	ANÁLISE DE COLIFORMES TOTAIS EM MANTEIGA	UND	2

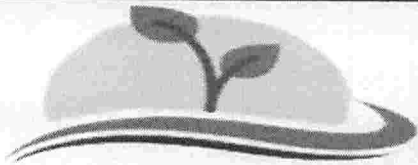


4	ANÁLISE DE ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVO EM MANTEIGA	UND	2
5	ANÁLISE DE SALMONELLA EM MANTEIGA	UND	2
6	ANÁLISE DE BOLORES E LEVEDURAS EM MANTEIGA	UND	2
7	ANÁLISE DE CLORETO DE SÓDIO EM MANTEIGA	UND	2
8	ANÁLISE DE EXTRATO SECO DESENGORDURADO EM MANTEIGA	UND	2
9	ANÁLISE DE ÍNDICE DE PERÓXIDOS EM MATEIGA	UND	2
10	ANÁLISE DE MATÉRIA GORDA/LIPÍDIOS EM MANTEIGA	UND	2
11	ANÁLISE DE UMIDADE EM MANTEIGA	UND	2
12	ANÁLISE DE ÁCIDO SÓRBICO E/OU SORBATO EM MANTEIGA	UND	2
13	ANÁLISE DE ACIDEZ NA GORDURA EM MANTEIGA	UND	2
14	ANÁLISE DE INSOLÚVEIS NA MANTEIGA	UND	2
15	ANÁLISE DE SÓLIDOS NÃO GORDUROSOS (ESD) EM MANTEIGA	UND	2
16	ANÁLISE DE CLORETO DE SÓDIO EM MANTEIGA	UND	2
17	ANÁLISE DE BOLORES E LEVEDURAS EM DOCE DE SORO DE LEITE	UND	2
18	ANÁLISE DE ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVA EM DOCE DE SORO DE LEITE	UND	2

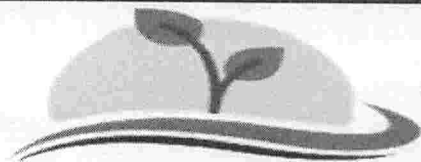


SECRETARIA MUNICIPAL DE
AGRICULTURA
DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
Reserva-Pr

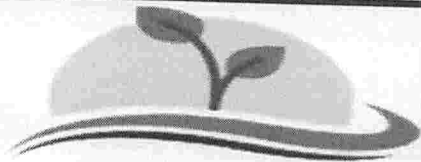
19	ANÁLISE DE AERÓBIOS MESÓFILOS EM BEBIDA LACTEA	UND	2
20	ANÁLISE DE COLIFORMES A 30°C/35°C EM BEBIDA LACTEA	UND	2
21	ANÁLISE DE COLIFORMES A 45°C EM BEBIDA LACTEA	UND	2
22	ANÁLISE DE MATÉRIA GORDA / LIPÍDIOS EM BEBIDA LACTEA	UND	2
23	ANÁLISE DE PROTEÍNA EM BEBIDA LACTEA	UND	2
24	ANÁLISE DE SÓRBICO E/OU SORBATO EM BEBIDA LACTEA	UND	2
25	ANÁLISE DE SALMONELLA EM BEBIDA LÁCTEA	UND	2
26	ANÁLISE DE COLIFORMES A 45° C EM COALHADA	UND	2
27	ANÁLISE DE COLIFORMES A 30° C EM COALHADA	UND	2
28	ANÁLISE DE SALMONELLA EM COALHADA	UND	2
29	ANÁLISE DE BOLORES E LEVEDURAS EM COALHADA	UND	2
30	ANÁLISE DE ACIDEZ (ÁCIDO LÁCTICO) EM COALHADA	UND	2
31	ANÁLISE DE ÁCIDO SÓRBICO E/OU SORBATO EM COALHADA	UND	2
32	ANÁLISE DE MATÉRIA GORDA LÁCTEA EM COALHADA	UND	2
33	ANÁLISE DE PROTEÍNA LÁCTEAS EM COALHADA	UND	2



34	ANÁLISE DE BOLORES E LEVEDURAS EM IOGURTE	UND	2
35	ANÁLISE DE COLIFORMES A 30°C EM IOGURTE	UND	2
36	ANÁLISE DE COLIFORMES A 45°C EM IOGURTE	UND	2
37	ANÁLISE DE SALMONELLA EM IOGURTE	UND	2
38	ANÁLISE DE ACIDEZ (ÁCIDO LÁCTICO) EM IOGURTE	UND	2
39	ANÁLISE DE ÁCIDO SÓRBICO E/OU SORBATO EM IOGURTE	UND	2
40	ANÁLISE DE MATÉRIA GORDA/LIPÍDIOS EM IOGURTE	UND	2
41	ANÁLISE DE PROTEÍNA EM IOGURTE	UND	2
42	ANÁLISE DE COLIFORMES A 30°C EM REQUEIJÃO	UND	2
43	ANÁLISE DE COLIFORMES A 45°C EM REQUEIJÃO	UND	6
44	ANÁLISE DE ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVA EM REQUEIJÃO	UND	6
45	ANÁLISE DE AMIDO EM REQUEIJÃO	UND	6
46	ANÁLISE DE MATÉRIA GORDA NO EXTRATO SECO EM REQUEIJÃO	UND	6
47	ANÁLISE DE UMIDADE EM REQUEIJÃO	UND	6
48	ANÁLISE DE ÁCIDO SÓRBICO E/OU SORBATO EM REQUEIJÃO	UND	6
49	ANÁLISE DE ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVO EM DOCE DE LEITE	UND	6
50	ANÁLISE DE BOLORES E LEVEDURAS EM DOCE DE LEITE	UND	6
51	ANÁLISE DE AMIDO EM DOCE DE LEITE	UND	6

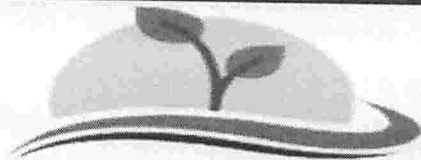


52	ANÁLISE DE CINZAS EM DOCE DE LEITE	UND	6
53	ANÁLISE DE MATÉRIA GORDA / LIPÍDIOS EM DOCE DE LEITE	UND	6
54	ANÁLISE DE PROTEÍNA EM DOCE DE LEITE	UND	6
55	ANÁLISE DE UMIDADE EM DOCE DE LEITE	UND	6
56	ANÁLISE DE ÁCIDO SÓRBICO E/OU SORBATO EM DOCE DE LEITE	UND	6
57	ANÁLISE DE ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVA EM LEITE CONDENSADO	UND	6
58	ANÁLISE DE BOLORES E LEVEDURAS EM LEITE CONDENSADO	UND	2
59	ANÁLISE DE PROTEÍNA NOS SÓLIDOS LÁCTEOS NÃO GORDUROSOS EM LEITE CONDENSADO	UND	2
60	ANÁLISE DE SÓLIDOS LÁCTEOS NÃO GORDUROSOS	UND	2
61	ANÁLISE DE AMIDO EM LEITE CONDENSADO	UND	2
62	ANÁLISE DE ACIDEZ (ÁCIDO LÁCTICO) EM CREME DE LEITE	UND	2
63	ANÁLISE DE MATÉRIA GORDA/LIPÍDIOS EM CREME DE LEITE	UND	2
64	ANÁLISE DE AERÓBIOS MESÓFILOS EM CREME DE LEITE	UND	2
65	ANÁLISE DE COLIFORMES A 45°C EM CREME DE LEITE	UND	2
66	ANÁLISE DE COLIFORMES TOTAIS EM CREME DE LEITE	UND	2
67	ANÁLISE DE ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVO EM CREME DE LEITE	UND	2
68	ANÁLISE DE SALMONELLA EM CREME DE LEITE	UND	2

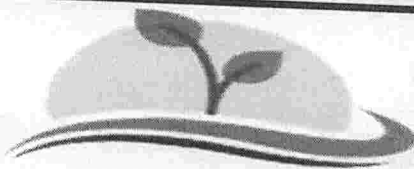


SECRETARIA MUNICIPAL DE
AGRICULTURA
DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
Reserva-Pr

69	ANÁLISE DE AERÓBIOS MESÓFILOS APÓS INCUBAÇÃO A 35°C POR 7 DIAS EM CREME DE LEITE	UND	2
70	ANÁLISE DE ACIDEZ (ÁCIDO LÁCTICO) EM LEITE	UND	2
71	ANÁLISE DE BACTÉRIAS MESÓFILAS EM LEITE	UND	2
72	ANÁLISE DE COLIFORMES A 45° C EM LEITE	UND	2
73	ANÁLISE DE COLIFORMES A 30°C EM LEITE	UND	2
74	ANÁLISE DE SALMONELLA EM LEITE	UND	2
75	ANÁLISE DE PEROXIDASE EM LEITE	UND	2
76	ANÁLISE DE SUBSTÂNCIAS REDUTORAS VOLÁTEIS (ÁLCOOL ETÍLICO) EM LEITE	UND	2
77	ANÁLISE DE CRIOSCOPIA EM LEITE	UND	2
78	ANÁLISE DE FOSFATASE ALCALINA EM LEITE	UND	2
79	ANÁLISE DE ENTEROBACTERIACEAE EM LEITE	UND	2
80	ANÁLISE DE AERÓBIOS MESÓFILOS APÓS INCUBAÇÃO A 35°C POR 7 DIAS EM LEITE	UND	2
81	ANÁLISE DE AMIDO EM LEITE	UND	2
82	ANÁLISE DE DENSIDADE A 15°C EM LEITE	UND	2
83	ANÁLISE DE EXTRATO SECO TOTAL EM LEITE	UND	2
84	ANÁLISE DE GORDURA EM LEITE	UND	2

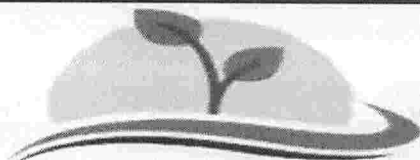


85	ANÁLISE DE LACTOSE EM LEITE	UND	2
86	ANÁLISE DE PROTEÍNA EM LEITE	UND	2
87	ANÁLISE DE SACAROSE EM LEITE	UND	2
88	ANÁLISE DE BOLORES E LEVEDURA EM LEITE	UND	2
89	ANÁLISE DE AERÓBIOS MESÓFILOS EM NATA	UND	2
90	ANÁLISE DE COLIFORMES A 45°C EM NATA	UND	6
91	ANÁLISE DE COLIFORMES TOTAIS EM NATA	UND	6
92	ANÁLISE DE ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVO EM NATA	UND	6
93	ANÁLISE DE ACIDEZ (ÁCIDO LÁCTICO) EM NATA	UND	6
94	ANÁLISE DE MATÉRIA GORDA / LIPÍDIOS EM NATA	UND	6
95	ANÁLISE DE COLIFORMES A 30°C EM QUEIJO	UND	6
96	ANÁLISE DE COLIFORMES A 45°C EM QUEIJO	UND	6
97	ANÁLISE DE ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVO EM QUEIJO	UND	6
98	ANÁLISE DE LISTERIA MONOCYTOGENES EM QUEIJO	UND	6
99	ANÁLISE DE SALMONELLA EM QUEIJO	UND	6
100	ANÁLISE DE BOLORES E LEVEDURAS EM QUEIJO	UND	6
101	ANÁLISE DE MATÉRIA GORDA NO EXTRATO SECO EM QUEIJO	UND	6
102	ANÁLISE DE UMIDADE EM QUEIJO	UND	6

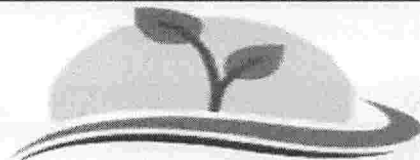


SECRETARIA MUNICIPAL DE
AGRICULTURA
DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
Reserva-Pr

103	ANÁLISE DE ÁCIDO SÓRBICO E/OU SÓRBATO EM QUEIJO	UND	6
104	ANÁLISE DE PROTEÍNA EM QUEIJO	UND	6
105	ANÁLISE DE COLIFORMES A 30°C EM RICOTA	UND	6
106	ANÁLISE DE COLIFORMES A 45°C EM RICOTA	UND	2
107	ANÁLISE DE ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVO EM RICOTA	UND	2
108	ANÁLISE DE LISTERIA MONOCYTOGENES EM RICOTA	UND	2
109	ANÁLISE DE SALMONELLA EM RICOTA	UND	2
110	ANÁLISE DE BOLORES E LEVEDURAS EM RICOTA	UND	2
111	ANÁLISE DE UMIDADE EM RICOTA	UND	2
112	ANÁLISE DE ÁCIDO SÓRBICO E/OU SÓRBATO EM RICOTA	UND	2
113	ANÁLISE DE MATÉRIA GORDA NO EXTRATO SECO EM RICOTA	UND	2
114	ANÁLISE DE COLIFORMES 45° EM GELÉIA REAL	UND	2
115	ANÁLISE DE SALMONELLA EM GELÉIA REAL	UND	2
116	ANÁLISE DE BOLORES E LEVEDURAS EM GELÉIA REAL	UND	2
117	ANÁLISE DE ACIDEZ EM MEL	UND	2
118	ANÁLISE DE AÇUCARES REDUTORES (GLICOSE+FRUTOSE) EM MEL	UND	2
119	ANÁLISE DE CINZAS EM MEL	UND	2
120	ANÁLISE DE HIDROXIMETILFURFURAL (HMF) EM MEL	UND	2
121	ANÁLISE DE ÍNDICE DE AMILASE (ATIVIDADE DIASTÁSICA) EM MEL	UND	2
122	ANÁLISE DE UMIDADE EM MEL	UND	2
123	ANÁLISE DE SACAROSE EM MEL	UND	2
124	ANÁLISE DE EXTRATO SECO EM EXTRATO DE PRÓPOLIS	UND	2
125	ANÁLISE DE CINZAS EM PRÓPOLIS	UND	2
126	ANÁLISE DE SALMONELLA EM OVO	UND	2
127	ANÁLISE DE ENTEROBACTEACEAE EM OVO	UND	2



128	ANÁLISE DE BOLORES E LEVEDURAS EM OVO	UND	2
129	ANÁLISE DE CONTAGEM PADRÃO EM OVO	UND	2
130	ANÁLISE DE COLIFORMES A 45°C EM OVO	UND	2
131	ANÁLISE DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS EM OVO	UND	2
132	ANÁLISE DE SÓLIDOS TOTAIS EM OVO	UND	2
133	ANÁLISE DE pH EM OVO	UND	2
134	ANÁLISE DE CINZA EM OVO	UND	2
135	ANÁLISE DE SÓLIDOS TOTAIS EM OVO	UND	2
136	ANÁLISE DE SAL EM PEIXE	UND	2
137	ANÁLISE DE HISTAMINA EM PEIXE	UND	2
138	ANÁLISE DE UMIDADE EM PEIXE	UND	2
139	ANÁLISE DE pH EM PEIXE	UND	2
140	ANÁLISE DE BASE VOLÁTEIS TOTAIS	UND	2
141	ANÁLISE DE SÓDIO EM PEIXE	UND	2
142	ANÁLISE DE POTÁSSIO EM PEIXE	UND	2
143	ANÁLISE DE RELAÇÃO UMIDADE/PROTEÍNA	UND	2
144	ANÁLISE DE SALMONELLA EM PEIXE	UND	2
145	ANÁLISE DE ESCHERICHIA COLI EM PEIXE	UND	2
146	ANÁLISE DE ESTAFILOCOCCOS COAGULASE POSITIVO EM PEIXE	UND	2
147	ANÁLISE DE LISTERIA MONOCYTOGENES EM PEIXE	UND	2
148	ANÁLISE DE ESTAFILOCOCCOS COAGULASE POSITIVO EM RÃ	UND	2
149	ANÁLISE DE SALMONELLA EM RÃ	UND	2
150	ANÁLISE DE ESCHERICHIA COLI EM RÃ	UND	2
151	ANÁLISE DE NITRITOS EM CARNES	UND	2
152	ANÁLISE DE NITRATOS EM CARNES	UND	2
153	ANÁLISE DE CLORETO DE SÓDIO EM CARNES	UND	2
154	ANÁLISE DE RESÍDUO MINERAL FIXO EM CARNES	UND	2



155	ANÁLISE DE UMIDADE EM CARNES	UND	2
156	ANÁLISE DE PROTEÍNAS EM CARNES	UND	2
157	ANÁLISE DE GORDURA EM CARNES	UND	2
158	ANÁLISE DE ÁCIDO SÓRBICO E/OU SÓRBATO EM CARNES	UND	2
159	ANÁLISE DE LIPÍDIOS EM CARNES	UND	2
160	ANÁLISE DE AMIDO EM CARNES	UND	2
161	ANÁLISE DE RELAÇÃO UMIDADE/PROTEÍNAS EM CARNES	UND	2
162	ANÁLISE DE SALMONELLA ENTERITIDIS EM CARNES	UND	2
163	ANÁLISE DE SALMONELLA TYPHIMURIUM EM CARNES	UND	2
164	ANÁLISE DE ESCHERICHIA COLI EM CARNES	UND	2
165	ANÁLISE DE SALMONELLA EM CARNES	UND	2
166	ANÁLISE DE ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVA EM CARNES	UND	2
167	ANÁLISE DE LISTERIA MONOCYTOGENES EM CARNES	UND	2
168	ANÁLISE DE CLOSTRIDIUM PERFRINGENS CARNES	UND	2

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO

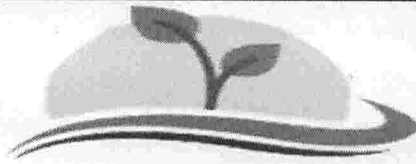
- 7.1** O levantamento de mercado foi realizado com a busca de orçamentos para a estimativa dos valores de aquisição, com fins de comprovar o preço de mercado para o ano cotado. As pesquisas de preço encontram-se anexadas ao processo;
- 7.2** Posteriormente foram buscados os valores praticados no mercado através de contratações similares no site Banco de Preços.
- 7.3** Alguns orçamentos foram descartados, pois havia uma discrepância nos valores (muitos altos ou muitos baixo).

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estima-se para a contratação almejada o valor total de até R\$ 151.274,30.

E o mínimo para contratação será de R\$ 41.638,86.

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO



A solução proposta é a contratação de empresa especializada para prestação de serviço de análises laboratoriais de alimentos conforme as especificações/condições descritas no Termo de Referência.

10. JUSTIFICATIVAS PARA A CONTRATAÇÃO

Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso. Na aplicação deste princípio, o § 1º do mesmo art. 47 estabelece que deverão ser considerados a responsabilidade técnica, o custo para a Administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens, e o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

Em vista disto, o princípio do parcelamento não deverá ser aplicado à presente contratação, tendo em vista que eventual divisão do objeto geraria perda de economia de escala e causaria inviabilidade técnica, pois geraria maior trabalho de fiscalização contratual frente à falta de padronização e uniformização.

Ademais, a existência de mais de uma empresa contratada poderia trazer uma série de transtornos quanto à eventual responsabilização por eventuais sinistros ocorridos.

11. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS

Pretende-se, com o presente processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município.

Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, bem como evitar contratação com sobrepreço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato.

A contratação decorrente do presente processo licitatório exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Administração

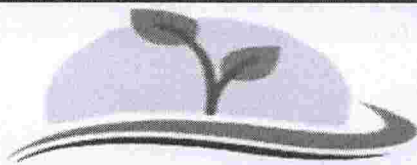
GESTOR DO CONTRATO:

Ediam Carlos Groto Secretário de Agricultura e Desenvolvimento Econômico, (Portaria nº. 4905, de 31/01/2025)

FISCAL DO CONTRATO: Liliana de Sousa Baia matrícula 922634.

Ademais, para que a pretendida contratação tenha sucesso, é preciso que outras etapas sejam concluídas, quais sejam:

- a) elaboração de minuta do edital;
- b) realização de certificação de disponibilidade orçamentária;
- c) designação em Portaria de pregoeiro, equipe de apoio, agente de contratação (conforme o caso);
- d) elaboração de minuta do contrato;
- e) encaminhamento do processo para análise jurídica;
- f) análise da manifestação jurídica e atendimento aos apontamentos constantes no parecer, mediante



Nota Técnica com os ajustes indicados;

g) publicação e divulgação do edital e anexos;

h) resposta a eventuais pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação, caso aplicável;

i) realização do certame, com suas respectivas etapas;

j) realização de empenho;

k) assinatura e publicação do contrato.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Este estudo não identificou a necessidade de realizar contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os meios necessários para a aquisição/operacionalização dos serviços podem ser supridos apenas com a contratação ora proposta. Os bens/serviços que se pretende, portanto, são autônomos e prescindem de contratações correlatas ou interdependentes.

14. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

Referente à análise do projeto, os principais impactos ambientais advindos da atividade de prestação de serviço de análises laboratoriais de alimentos são a geração de resíduos sólidos, objetos efetivamente contaminados, produtos químicos perigosos e também eventualmente rejeitos radioativos, que necessitam serem acondicionados adequadamente até sua destinação final, mesmo que seja de origem alimentar.

15. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar e seus anexos, e na existência de planejamento orçamentário para subsidiar esta contratação, declaramos que a contratação é viável, atendendo aos padrões e preços de mercado.

16. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Os estudos preliminares evidenciam que os serviços pretendidos, visando contratar uma pessoa jurídica para fornecer serviços de manutenção corretiva, preventiva, mostram-se tecnicamente possível e fundamentadamente necessária;

Diante do exposto, declaramos ser viável a aquisição do ponto de vista técnico e gerencial, sendo necessária análise de viabilidade econômico-financeira e jurídica pelas autoridades competentes, para que ela possa tomar ciência do ato e as providências cabíveis.

17. RESPONSÁVEL


Liliana de Sousa Baia
MÉDICA VETERINÁRIA
CRMV/PR - 23240

Liliana de Sousa Baia
Matrícula 922634
Médica Veterinária
CRMV-PR / 23240