

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

ELEMENTOS

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

A Administração Pública do Município de Xaxim-SC, necessita adquirir gêneros alimentícios para atendimento das demandas institucionais dentre as suas Secretarias e serviços, como eventos, serviços assistenciais e fornecimento de refeições a servidores e munícipes em situações específicas. A aquisição visa garantir a qualidade dos produtos, regularidade no fornecimento e adequação às normas sanitárias e nutricionais.

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

Diante da necessidade do objeto deste estudo, foi realizado levantamento de mercado no intuito de prospectar e analisar soluções para a necessidade apontada, que atendam aos critérios de vantajosidade para a Administração sob os aspectos da conveniência, economicidade e eficiência. Nesse sentido, a solução possível para a referida demanda, trata-se da realização de processo licitatório para a Contratação na modalidade pregão eletrônico: escolhida por garantir maior competitividade, economicidade e acesso a um maior número de fornecedores.

REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para ser contratado, no mínimo deve ser comprovado que:

A empresa deve estar com todas as suas documentações atualizadas e em dia, incluindo todas as negativas *Documentos que são solicitados para habilitação do licitante nos processos licitatório:*

Habilitação Jurídica:

a) Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social e última alteração, devidamente registrado em Junta Comercial ou em Cartório de Títulos e Documentos de Pessoas Jurídicas, em se tratando de Sociedade Comercial e, no caso de Sociedades por Ações acompanhadas de documento de eleição de seus administradores.

a.1) Caso a licitante tenha apresentado Ato Constitutivo/Contrato Social no ato do credenciamento, fica isento de apresentá-lo novamente na fase de habilitação.

b) Declaração de não empregabilidade de menores, conforme Art. 7º, inciso XXXIII, CF.

c) Declaração de não Parentesco (modelo Anexo VII).

d) Alvará de localização e Funcionamento da sede da empresa.

e) Inscrição de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

f) Consulta no Cadastro de Empresas Idôneas e Suspensas – CEIS.

Habilitação Fiscal:

a) Certidão Negativa (ou Positiva com Efeitos de Negativa) de Débitos Municipais, relativa ao Município da sede do licitante;

b) Certidão Negativa (ou Positiva com Efeitos de Negativa) de Débitos Estaduais;

c) Certidão Conjunta Negativa (ou Positiva com Efeitos de Negativa) de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, englobando as contribuições sociais e previdenciárias;

d) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF do FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais, instituídos por Lei;

Habilitação Trabalhista:

a) Certidão Negativa de Débito Trabalhista (Justiça do Trabalho www.tst.jus.br).

Habilitação Financeira:

a) Certidão Negativa de Falência e Concordata.

Habilitação Técnica:

a) Atestado de Capacidade Técnica, comprovando que a licitante efetuou prestação de serviços semelhantes, com quantitativo mínimo de 50% ao exigido neste ETP/TR.

DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL (art. 12, VII da Lei n. 14.133/2021), SEMPRE QUE ELABORADO, DE MODO A INDICAR O SEU ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO

O município ainda não dispõe de Plano de Contratações Anual – PCA, por isso não há como demonstrar a previsão de contratação para suprir tal necessidade. Ressalta-se que se trata de documento facultativo conforme inciso VII do art. 12 da Lei Federal nº 14.133/2021.

ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADAS DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE, QUE CONSIDEREM INTERDEPENDÊNCIAS COM OUTRAS CONTRATAÇÕES, DE MODO A POSSIBILITAR ECONOMIA DE ESCALA.

As quantidades foram estimadas com base no histórico de eventos anteriores e nas necessidades previstas por cada secretaria. O planejamento busca otimizar o aproveitamento dos produtos e reduzir desperdícios.

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.

Os preços foram estimados com base em pesquisas de mercado, cotações de fornecedores e referência em compras anteriores. A memória de cálculo e os documentos que embasam os valores estão anexados ao processo.

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

A solução envolve a aquisição e fornecimento de gêneros alimentícios conforme especificação técnica definida no Termo de Referência, garantindo qualidade, segurança sanitária e cumprimento das exigências normativas.

JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO.

O parcelamento da contratação será avaliado com o objetivo de garantir maior competitividade e permitir a participação de um número maior de fornecedores, viabilizando melhores condições comerciais e logísticas. No entanto, a fragmentação será realizada apenas se não comprometer a economicidade e a eficiência na gestão dos contratos.

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

Espera-se obter economicidade na aquisição dos produtos, garantir eficiência no fornecimento e assegurar a qualidade dos gêneros alimentícios adquiridos, melhorando o aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.

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.

Os Responsáveis pela Gestão serão os secretários Ederson Lussani, matrícula nº 9192, Leandra Brandelero Boff, matrícula nº 9202, Joseane Sampaio, matrícula nº 11739 Gildomar Michelin, matrícula nº 1100.

Os responsáveis pela fiscalização serão os servidores Cristiano Rocunbach de Oliveira, matrícula nº 9448, Claudia Grando Matiello, matrícula nº 9203, Simone Oselame, matrícula nº 11117, Jean Carlos Vieira, matrícula nº 10820.

O recebimento será provisório e definitivo, mediante carimbo de aceite na nota fiscal.

CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES.

Não há interdependência com outras contratações no momento.

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.

Serão exigidos requisitos de sustentabilidade, como:

Redução do desperdício alimentar;

Preferência para fornecedores que utilizam embalagens recicláveis ou biodegradáveis;

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

A contratação é adequada para atender à necessidade identificada, garantindo economicidade, eficiência e qualidade na prestação do serviço, em conformidade com a legislação vigente.

Item	Descrição	Quant. Total
1	Lanche, tipo Cheese, contendo no mínimo 1 pão de Cheese de no mínimo 13cm, 1 hambúrguer de gado ou frango de 110gr, 2 folhas de alface, tomate, milho, ervilha, batata palha, 1 ovo, 1 fatia de queijo, 1 de fatia de presunto, acompanhado de maionese e ketchup. Deverá acompanhar ainda 1 refrigerante de 350 ml	4.970
2	Bolo simples SEM cobertura nos sabores cenoura, chocolate, aipim, baunilha, laranja, fubá e pão-de-ló, deverá ser produzido no dia da retirada e/ou entrega, embalado em material adequado ao produto.	475
3	Sanduíche Natural preparado com Pão fresco tipo sanduíche e/ou três fatias de pão fatiado branco ou integral, recheado com carne de frango desfiada e/ou presunto e queijo picado, cenoura ralada, alface picada, tomate picado, creme de maionese fresco, podendo conter outros temperos como: tempero verde, orégano, deverão ser preparados/montados no dia da entrega/retirada do produto, embalado em material adequado ao produto.	2.800
4	Pastel de bolha frito, com recheio de frango, queijo, carne de gado, presunto e queijo, com peso médio unitário de 300 gramas, deverá ser frito no dia da retirada e/ou entrega, embalado em material adequado ao produto.	1.450

5	Refeição Comercial Buffet Livre - Tipo Self Service - almoço ou jantar, contendo arroz, feijão, dois tipos de guarnição (massa, tubérculo, ou legumes cozidos, ensopados frito ou ao molho) dois tipos carnes (frango, carne suína, bovina ou peixe) salada com dois tipos de verduras (variadas) e uma bebida (refrigerante lata 350ml ou 300ml de suco). Deverá ser feito rodízio (variação) do cardápio para que não haja repetições diárias do mesmo cardápio. Disponíveis aos 7 dias da semana, sendo contratado a critério da administração.	910
6	Refeição Tipo Marmita - Perímetro Urbano. Cada refeição deverá conter no mínimo, diariamente: <ul style="list-style-type: none"> - Feijão e arroz; - Carne de gado, porco, frango ou peixe (média de 150 gr); - No mínimo 2 tipos de guarnição, entre refogados, massas, farofas, tortas, etc; No mínimo 2 tipos de saladas entre simples e composta; No mínimo 1 refrigerante de 350 ml por marmita. Fornecer em embalagem com divisórias para carne, comidas quentes e frias e saladas.	5.475,00
7	Bolo simples COM cobertura, nos sabores cenoura, chocolate, aipim, baunilha, fubá, pão-de-ló, laranja, cobertura nos sabores chocolate, limão, coco e laranja; deverá ser produzido no dia da retirada e/ou entrega, embalado em material adequado ao produto.	875
8	Salgados tipo: pastelzinho de frango, carne de gado, presunto e queijo, legumes, barquete de frango e legumes, risoles, coxinha, croquete, enroladinho de salsicha, bolinha de queijo, esfiha de frango e carne de sado, deverão ser assados/fritos no dia da entrega/retirada do produto, embalado em material adequado ao produto	64.500
9	Palito salgado frito, embalado em embalagem plástica, pacotes contendo 01kg, deverá ser produzido no dia anterior ou no dia da retirada/ou entrega.	261
10	Cuca simples tipo cuca pão, com peso médio de 800 gr, com cobertura de farofa. Deverá ser produzida no dia anterior ou no dia da entrega/retirada do produto, embalado em material adequado ao produto.	270
11	Cuca recheada, com recheio de chocolate, vinho, doce de leite, coco, abacaxi, baunilha, morango, com peso médio 01kg, deverá ser produzida no dia anterior ou no dia da entrega/retirada do produto, embalado em material adequado ao produto.	370
12	Grostoli de nata macio simples, com opção de ser polvilhado no açúcar refinado ou não, deverá ser preparado/frito no dia da entrega/retirada do produto, embalado em material adequado ao produto.	405
13	Bolo recheado nos sabores Marta Rocha, prestígio, frutas, 04 leites, morango, nozes, fresco (recém- produzido), com cobertura de chantilly, embalado em embalagem plástica firme, tampa transparente, contendo peso, rotulagem nutricional, data de fabricação.	260
14	Misto quente e/ou torrada preparada com 02 fatias de pão de forma, recheado com queijo, presunto, tomate e orégano deverá ser preparada/montada no dia da entrega/retirada do produto, embalado em material adequado ao produto.	350
15	Pastel assado com recheio de frango, queijo, carne de gado, presunto e queijo, legumes com peso médio unitário de 300 gramas, deverá ser assado no dia da retirada e/ou entrega, embalado em material adequado ao produto.	400

16	<p>Refeição Comercial A La Minuta - Cada refeição deverá conter no mínimo, diariamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Feijão e arroz; - Carne de gado, porco, frango ou peixe (média de 150 gr); - No mínimo 2 tipos de guarnição, entre refogados, massas, farofas, tortas, etc; - No mínimo 2 tipos de saladas entre simples e composta; - No mínimo 1 refrigerante de 350 ml por marmita. <p>Deverá ser feito rodízio (variação) do cardápio para que não haja repetições diárias do mesmo cardápio. Sendo contratado a critério da Administração</p>	195
----	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

Xaxim, 10 de março de 2026

Gloria Aparecida Pieresan
Responsável pela elaboração do ETP

