



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de empresa para fornecimento de Gêneros Alimentícios e a solução que atenderá à necessidade abaixo especificada. O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

1 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA COMPRA

1.1. Objeto: Aquisição de Gêneros Alimentícios para atender a demanda nas atividades do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos e encontro dos grupos da 3ª Idade, do Município de Rio Fortuna.

1.2. Justificativa: O objeto desta aquisição, se faz necessária tendo em vista, a necessidade do município de Rio Fortuna em promover, com qualidade, os serviços em fortalecer as relações familiares e comunitárias, além de promover a integração e a troca de experiências entre os participantes, valorizando o sentido de vida coletiva.

2 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

2.1. O presente Estudo Técnico Preliminar não contempla o inciso II, § 1º, do artigo 18, da Lei nº 14.133/2021, que prevê a necessidade de demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, em razão de que, ainda, não existe, no Município de Rio Fortuna, o referido Plano.

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO



3.1. Será necessário a compra de Gêneros Alimentícios para atender a demanda gerada, referente ao objeto em questão ao tempo e modo necessário, conforme itens e quantidades descritos nos itens subsequentes, assim como preencher os requisitos de habilitação jurídica, fiscal, trabalhista, alvará da vigilância Sanitária e alvará de funcionamento. As especificações de cada item encontram-se decorrer deste documento. Os produtos solicitados deverão atender às exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle de qualidade industrial – Anvisa, e legislações específicas atuais; atentando-se o proponente, principalmente para as prescrições contidas no art. 39, VIII, da Lei nº. 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor); No momento da entrega dos itens, os produtos fornecidos devem estar em perfeitas condições de higiene e conservação, livres de odores estranhos e de contaminantes químicos, físicos e biológicos. Todos os pacotes devem estar íntegros sem nenhum tipo de dano. As embalagens dos produtos devem estar em perfeitas condições, intactas e sem perfurações, e expressar claramente a data de validade do produto. Os produtos entregues serão submetidos a uma avaliação visual e sensorial de qualidade, e também quantitativamente conforme cronograma de entrega. Estando fora dos padrões acima descritos, os produtos serão considerados em desconformidade, reprovados. Todos os gêneros alimentícios bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento deverão estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial as Normas Técnicas Especiais de Alimentos constantes nas legislações próprias e Resoluções da ANVISA.

4 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

4.1 Contratação de empresa do ramo de fornecimento de gêneros alimentícios para atender as finalidades precípuas da Administração e da população do Município de Rio Fortuna/SC, conforme itens e quantidades adiante descritos:

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
1	Bebida Láctea. (embalagem com 900 ml). Características Técnicas: bebida láctea fermentada com iogurte e polpa de frutas. Ingredientes: leite, soro	50	UND



	de leite, açúcar, polpa de fruta, acidulante, ácido cítrico, corante. Embalagem: Sacos de polietileno leitoso atóxico contendo 900 ml. Prazo de validade: mínimo de 45 dias. Fabricação: máximo de 07 dias.		
2	Bolacha caseira de máquina (sprit) em KG (30 gramas por unidade). Ingredientes: trigo, ovos, leite, açúcar, manteiga, fermento. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitadas as bolachas mal assadas ou queimadas e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.	150	KG
3	Bolacha Caseira de Polvilho em Kg (30 gramas por unidade). Ingredientes: Ovos, açúcar, óleo, fermento e polvilho. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitadas as bolachas mal assadas ou queimadas e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.	50	KG
4	Bolacha Caseira de Trigo decorada em Kg (30 gramas por unidade). Ingredientes: Ovos, açúcar, manteiga, nata, salmônico, fermento e trigo. Ingredientes decoração: Açúcar confeiteiro, clara de ovo, limão e açúcar cristal colorido. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitadas as bolachas mal assadas ou queimadas e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.	150	KG
5	Bolacha Caseira de Trigo em Kg (30 gramas por unidade). Ingredientes: Ovos, açúcar, manteiga, nata, salmônico, fermento e trigo. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitadas as bolachas mal assadas ou queimadas e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.	150	KG



6	Bolo de cenoura em Kg. Ingredientes: cenoura, trigo, ovos, fermento químico, açúcar, baunilha e óleo. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.	200	KG
7	Bolo Tipo Pão de Ló em Kg Ingredientes: trigo, ovos, fermento químico, água e açúcar. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.	200	KG
8	Bolo Salgado com Frango em Kg. Ingredientes: Ovos, trigo, leite, óleo, sal, fermento, queijo, frango, milho e ervilha. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.	200	KG
9	Bolo Tipo Cuca de banana em Kg. Ingredientes: Farinha integral, trigo, banana, ovos, óleo, bicarbonato, fermento, canela, açúcar, manteiga. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.	150	KG
10	Bolo Tipo Cuca de batata em Kg. Ingredientes: Batata, ovos, açúcar, óleo, manteiga, sal, trigo, leite, fermento. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em	200	KG



	embalagem própria.		
11	Bolo Tipo Manteiga em Kg. Ingredientes: Ovos, açúcar, trigo, manteiga, fermento e leite. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.	200	KG
12	Bolo tipo nega maluca com cobertura de chocolate em kg. Ingredientes: ovos, óleo, chocolate, açúcar, água, trigo, leite condensado, creme de leite e manteiga. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.	50	KG
13	Cavaco Doce ou Salgado com aproximadamente 40 gramas por unidade. Ingredientes: Ovos, manteiga, leite, água, sal, açúcar, fermento, óleo e trigo. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os cavacos queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.	200	KG
14	Mini assados diversos de festa (pastel assado, esfirra, coissant, baurú, empadinha), assados com peso de 40 a 50 gramas por unidade.	100	Un
15	Mini salgadinhos diversos de festa (coxinha, pastel, risolis, bolinha de queijo, salsicha e croquete), fritos, com peso de 30 a 40 gramas por unidade.	1500	UN
16	Mini X com hambúrguer, tomate, alface, queijo. Ingredientes: ovos, leite, açúcar, sal, óleo, fermento, hambúrguer de carne, tomate, queijo e alface. Ingredientes do hambúrguer: carne bovina, sal, farinha de trigo branca, tempero verde. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.	1200	UN
17	Pão de Cachorro Quente em Kg (50 gramas por unidade). Deverá ser fabricado a partir de matérias	50	KG



	primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os pães de cachorro quente mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.		
18	Pão de Queijo com aproximadamente 45 gramas por unidade. Ingredientes: Fécula mandioca, óleo, leite, sal, queijo, ovos, água e queijo. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os pães de queijo mal assados ou queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.	200	KG
19	Pão de trigo (pão d'água) em kg (50 gramas por unidade). Deverá ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os pães de trigo mal assados ou queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.	50	KG
20	Pão Doce em Kg (50 gramas por unidade). Deverá ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão doce mal assado ou queimado e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.	60	KG
21	Rocambole com geleia de framboesa em kg. Ingredientes: ovos, farinha de trigo, açúcar, leite, manteiga, geleia de framboesa e açúcar de confeitiro. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação	200	KG
22	Sanduíche natural. Ingredientes: pão de forma, cenoura, creme de leite, maionese, frango, alface, tempero verde, queijo e tomate. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria sãs limpas, em perfeito estado de	700	UN



	conservação.		
23	Suco de laranja integral, contendo as seguintes especificações no rótulo: 100% natural, produzido a partir de frutas selecionadas, pasteurizado, não alcoólico, não fermentado, sem adição de açúcar e conservantes. Prazo de Validade: mínimo de 10 dias. Prazo de validade após aberto até 03 dias. Embalagem de 5 litros	25	FRS
24	Torta recheio de frutas ou bombom/chocolate em Kg. Ingredientes: Ovos, açúcar, trigo, fermento, leite condensado, creme de leite, leite, bombom/chocolate, pêssego, abacaxi, morango ou coco. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitadas as tortas mal assadas, queimadas e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.	180	KG

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1 A solução a ser contratada consiste basicamente na escolha de proposta com maior vantajosidade pela Administração Pública Municipal, mediante pregão eletrônico em sistema de registro de Preços, por meio da contratação de fornecimento de Gêneros Alimentícios para atender a demanda nas atividades do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos e encontro dos grupos da 3ª Idade, do Município de Rio Fortuna. A pesquisa de preços foi realizada por meio de solicitação de orçamentos em Mercado com empresas do ramo tanto interno quanto consulta aos portais de licitações. Recebemos resposta de 5 (cinco) empresas, sendo que as três primeiras: Padaria e Confeitaria São Marcos; Panificadora e Confeitaria Rio Fortuna LTDA; Panificadora Heidemann LTDA; não preencheram o valor de todos os itens, então foi consultado mais duas empresas: Ricken LTDA; Vanio Scmoeller ME, apenas nos itens não preenchidos. Realizou-se consulta ao Tribunal de Contas do Estado de Santa Catarina, onde fora identificado processo licitatório similar ao ora pretendido por esta Secretaria. Considerando que, o fornecimento é contínuo e diário (dias que ocorrem atendimento dos



usuários nos serviços/programas/projetos) não justifica a busca por empresas fora do município. Na pesquisa foi possível identificar também que as empresas utilizam soluções semelhantes, sendo:

Solução I: É importante ressaltar que, devido à natureza comum dos itens a serem adquiridos, como gêneros alimentícios de panificação, salgados diversos e sucos, as opções de mercado diferenciadas são limitadas. Além disso, no contexto da administração pública, a aquisição desses materiais é geralmente realizada por meio de licitação tradicional, utilizando o sistema de registro de preços. Essa abordagem é mais adequada, uma vez que não é possível quantificar com precisão o consumo anual, permitindo à administração a flexibilidade necessária para contratar os itens de acordo com as necessidades. Como solução, optou-se pelo fornecimento dos produtos de forma diária (dias que ocorrem atendimento dos usuários nos serviços/programas/projetos), em dias de semana, nos horários e locais pré-estabelecidos. Essa abordagem se baseia na perecibilidade dos itens, especialmente os produtos de panificação, que demandam consumo imediato para preservar sua qualidade e frescor. A entrega diária (dias que ocorrem atendimento dos usuários nos serviços/programas/projetos) dos itens é fundamental para garantir a disponibilidade constante e a qualidade dos produtos, considerando sua natureza perecível. Essa estratégia também permite uma melhor gestão dos estoques, evitando desperdícios e garantindo que apenas os produtos frescos sejam disponibilizados aos usuários dos serviços. Além disso, a entrega diária possibilita um controle eficiente do consumo, permitindo ajustes na quantidade solicitada caso haja variações na demanda ou no número de participantes dos serviços/programas/projetos. Assim, atualmente, a solução mais viável, de menor custo e qualidade é o fornecimento diário, em dias de semana, com entrega, horário e local definido, conforme dias que ocorrem atendimento dos usuários nos serviços/programas/projetos.

6 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

6.1 O valor estimado desta contratação é de R\$ 105.333,35 (cento e cinco mil, trezentos e trinta e três reais e trinta e cinco centavos) Para a estimativa tomou-se como base a quantidade dos itens a serem adquiridos e cálculo por item, realizado com base nos



orçamentos fornecidos pelas empresas e consulta do site do Tribunal de Contas do Estado de Santa Catarina (orçamentos e consultas seguem anexo). A contratação de Gêneros Alimentícios para atender a demanda nas atividades do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos e encontro dos grupos da 3ª Idade, do Município de Rio Fortuna, seguirá os itens, quantidades e valores adiante descritos, conforme pesquisa de preços anexo ao orçamento da contratação.

Item	Descrição	QTD	UND	Valor Unt MÁX (em R\$)	Valor total MÁX (em R\$)
1	Bebida Láctea. (embalagem com 900 ml). Características Técnicas: bebida láctea fermentada com iogurte e polpa de frutas. Ingredientes: leite, soro de leite, açúcar, polpa de fruta, acidulante, ácido cítrico, corante. Embalagem: Sacos de polietileno leitoso atóxico contendo 900 ml. Prazo de validade: mínimo de 45 dias. Fabricação: máximo de 07 dias.	50	UND	4,26	213,00
2	Bolacha caseira de máquina (sprit) em KG (30 gramas por unidade). Ingredientes: trigo, ovos, leite, açúcar, manteiga, fermento. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitadas as bolachas mal assadas ou queimadas e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.	150	KG	34,50	5.175,00
3	Bolacha Caseira de Polvilho em Kg (30 gramas por unidade). Ingredientes: Ovos, açúcar, óleo, fermento e polvilho. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitadas as bolachas mal assadas ou queimadas e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.	50	KG	36,13	1.806,50
4	Bolacha Caseira de Trigo decorada em Kg (30 gramas por unidade). Ingredientes: Ovos, açúcar,	150	KG	37,27	5.590,50



	manteiga, nata, salomoniaco, fermento e trigo. Ingredientes decoração: Açúcar confeiteiro, clara de ovo, limão e açúcar cristal colorido. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitadas as bolachas mal assadas ou queimadas e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.				
5	Bolacha Caseira de Trigo em Kg (30 gramas por unidade). Ingredientes: Ovos, açúcar, manteiga, nata, salomoniaco, fermento e trigo. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitadas as bolachas mal assadas ou queimadas e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.	150	KG	32,17	4.825,50
6	Bolo de cenoura em Kg. Ingredientes: cenoura, trigo, ovos, fermento químico, açúcar, baunilha e óleo. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.	200	KG	35,12	7.024,00
7	Bolo Tipo Pão de Ló em Kg Ingredientes: trigo, ovos, fermento químico, água e açúcar. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.	200	KG	33,88	6.776,00
8	Bolo Salgado com Frango em Kg. Ingredientes: Ovos, trigo, leite, óleo, sal, fermento, queijo, frango, milho e ervilha. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal	200	KG	37,82	7.564,00



	assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.				
9	Bolo Tipo Cuca de banana em Kg. Ingredientes: Farinha integral, trigo, banana, ovos, óleo, bicarbonato, fermento, canela, açúcar, manteiga. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.	150	KG	35,14	5.271,00
10	Bolo Tipo Cuca de batata em Kg. Ingredientes: Batata, ovos, açúcar, óleo, manteiga, sal, trigo, leite, fermento. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.	200	KG	35,47	7.094,00
11	Bolo Tipo Manteiga em Kg. Ingredientes: Ovos, açúcar, trigo, manteiga, fermento e leite. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.	200	KG	34,18	6.836,00
12	Bolo tipo nega maluca com cobertura de chocolate em kg. Ingredientes: ovos, óleo, chocolate, açúcar, água, trigo, leite condensado, creme de leite e manteiga. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.	50	KG	37,61	1.880,50
13	Cavaco Doce ou Salgado com aproximadamente 40 gramas por unidade. Ingredientes: Ovos, manteiga, leite, água, sal, açúcar, fermento, óleo e trigo.	200	KG	28,97	5.794,00



	Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os cavacos queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.				
14	Mini assados diversos de festa (pastel assado, esfirra, coissant, baurú, empadinha), assados com peso de 40 a 50 gramas por unidade.	100	Un	1,92	192,00
15	Mini salgadinhos diversos de festa (coxinha, pastel, risolis, bolinha de queijo, salsicha e croquete), fritos, com peso de 30 a 40 gramas por unidade.	1500	UN	1,28	1.920,00
16	Mini X com hambúrguer, tomate, alface, queijo. Ingredientes: ovos, leite, açúcar, sal, óleo, fermento, hambúrguer de carne, tomate, queijo e alface. Ingredientes do hambúrguer: carne bovina, sal, farinha de trigo branca, tempero verde. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.	1200	UN	5,22	6.264,00
17	Pão de Cachorro Quente em Kg (50 gramas por unidade). Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os pães de cachorro quente mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.	50	KG	16,01	800,50
18	Pão de Queijo com aproximadamente 45 gramas por unidade. Ingredientes: Fécula mandioca, óleo, leite, sal, queijo, ovos, água e queijo. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os pães de queijo mal assados ou queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.	200	KG	39,39	7.878,00
19	Pão de trigo (pão d'água) em kg (50 gramas por unidade). Deverá ser fabricadas a partir de matérias	50	KG	13,90	695,00



	primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os pães de trigo mal assados ou queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.				
20	Pão Doce em Kg (50 gramas por unidade). Deverá ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão doce mal assado ou queimado e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.	60	KG	15,36	921,60
21	Rocambole com geleia de framboesa em kg. Ingredientes: ovos, farinha de trigo, açúcar, leite, manteiga, geleia de framboesa e açúcar de confeitiro. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação	200	KG	35,89	7.178,00
22	Sanduíche natural. Ingredientes: pão de forma, cenoura, creme de leite, maionese, frango, alface, tempero verde, queijo e tomate. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria sãs limpas, em perfeito estado de conservação.	700	UN	5,64	3.948,00
23	Suco de laranja integral, contendo as seguintes especificações no rótulo: 100% natural, produzido a partir de frutas selecionadas, pasteurizado, não alcoólico, não fermentado, sem adição de açúcar e conservantes. Prazo de Validade: mínimo de 10 dias. Prazo de validade após aberto até 03 dias. Embalagem de 5 litros	25	FRS	59,49	1.487,25
24	Torta recheio de frutas ou bombom/chocolate em Kg. Ingredientes: Ovos, açúcar, trigo, fermento, leite condensado, creme de leite, leite, bombom/chocolate, pêssego, abacaxi, morango ou coco. Deverá ser fabricado a partir de matérias	180	KG	45,55	8.199,00



	primas são e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitadas as tortas mal assadas, queimadas e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.				
	Total Geral				R\$105.333,35

7 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

7.1 Faz-se necessária a contratação de empresa do ramo de fornecimento de gêneros alimentícios conforme estimativa de preços acima descrita, mediante Licitação na Modalidade pregão eletrônico, para atender as finalidades precípuas da Administração e da população do Município de Rio Fortuna/SC. Os itens a serem adquiridos deverão ser entregues no endereço indicado no Termo de Referência. O atraso no fornecimento acarretará a aplicação das sanções previstas na Lei 14.133/2021 e suas correlatas, bem como as demais normas cabíveis, nos termos definidos no Edital. A entrega do material será de responsabilidade da contratada, sem ônus para a Administração. Todas as despesas com o carregamento, transporte, descarregamento e entrega correrão por conta da empresa contratada. O pagamento à empresa contratada após apuração das entregas realizadas no mês, com pagamento no mês subsequente, após ateste da nota fiscal e empenho.

8 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

8.1 A contratação decorrente da presente necessidade deverá ocorrer, parceladamente, por itens licitados, uma vez que poderão ser adquiridos conforme necessidade da Administração, ou seja, da realização das atividades do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos e encontro dos grupos da 3ª Idade, e por se tratar de itens perecíveis.

9 – DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

9.1 Com a presente contratação, o Município de Rio Fortuna, por meio da Secretaria Municipal de Assistência Social, pretende obter os seguintes resultados:



- Assegurar a disponibilidade de itens alimentícios para atender aos usuários das atividades realizadas;
- Promover a integração e o bem-estar dos usuários durante as atividades.

10 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Não se verifica a necessidade de providências específicas a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, nem quanto à capacitação de servidores para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização. Por esse motivo, este Estudo Técnico Preliminar deixa de contemplar o disposto no inciso X, § 1º, do artigo 18, da Lei nº 14.133/2021.

11 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Para a presente aquisição/contratação não é necessária uma contratação correlata ou interdependente.

12 – IMPACTOS AMBIENTAIS

Com a contratação pretendida, não haverá impactos ambientais, não sendo necessárias as respectivas medidas mitigadoras. Por essa razão, este Estudo Técnico Preliminar deixa de contemplar o disposto no inciso XII, § 1º, do artigo 18, da Lei nº 14.133/2021.

13 – DA NÃO ADESÃO A ATA DE REGISTRO DE PREÇO

Na maioria dos Municípios, os regulamentos estabelecem que a adesão à Ata de Registro de Preços não é recomendada em casos de Dispensa de Licitação, especialmente quando o objeto licitado, atende a necessidades específicas das Secretarias Municipais, incluindo requisitos de formato de embalagem e quantidades necessárias.

No mais a instituição pode contratar preços mais vantajosos com outros fornecedores e/ou produtos listados na ata não atendem aos requisitos específicos da instituição, bem como haverão, certamente, problemas de logística ou entrega.



14 – DAS JUSTIFICATIVAS

13.1 A adoção de Pregão Eletrônico através do Sistema de Registro de Preços proporciona vantagens efetivas e práticas, permitindo ampla concorrência, agilidade na hora da aquisição dos produtos, atendimento de demandas imprevisíveis, redução dos custos da licitação e maior transparência das aquisições.

15 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Com base nas informações levantadas ao longo do Estudo Técnico Preliminar, e considerando que o fornecimento atenderá a necessidade do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos e encontro dos grupos da 3ª Idade, do Município de Rio Fortuna, e considerando que há recursos orçamentários alocados para atender as despesas da presente contratação, conclui-se pela total viabilidade da contratação pretendida.

Rio Fortuna, 14 de Fevereiro de 2024.

NIRVÂNIA ELLER ALBERTON
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL