



ORÇAMENTO DA CONTRATAÇÃO

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, conforme condições, quantidades e valores obtidos com esta pesquisa de preços feita com base no Decreto Municipal nº 116/2023

2. IDENTIFICAÇÃO DAS FONTES CONSULTADAS

Foram consultadas as seguintes fontes de pesquisa:

- Pesquisa no Painel de Preços do Tribunal de Contas do Estado de Santa Catarina.
- Orçamentos de fornecedores locais, sendo eles: Padaria e Confeitaria São Marcos; Panificadora e Confeitaria Rio Fortuna LTDA; Panificadora Heidemann LTDA; Ricken LTDA e Vanio Scmoeller ME.

3. SÉRIE DE PREÇOS COLETADOS

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	Valor Unitário Coletado R\$				Valor Unitário médio R\$
			Painel de preços /TCE/SC	Orçamento fornecedor	Orçamento fornecedor	Orçamento fornecedor	
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	UND	3,87	3,90	5,00	4,30	4,26



	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.	KG	33,60	34,90	35,00	60,00	34,50
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.	KG	35,50	34,90	38,00	70,00	36,13
4	Bolacha Caseira de Trigo decorada em Kg (30 gramas por unidade). Ingredientes: Ovos, açúcar, manteiga, nata, salamoniaco, fermento e trigo. Ingredientes decoração:	KG	43,93	34,90	33,00	60,00	37,27



	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 35,61 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, salamoniaco, 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.	KG	35,61	28,90	32,00	60,00	32,17
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.	KG	38,59	25,90	33,00	43,00	35,12



	Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.						
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.	KG	36,65	24,90	30,00	44,00	33,88
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.	KG	37,40	29,90	35,00	49,00	37,82
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	KG	43,67	19,90	33,00	44,00	35,14



	os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.						
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.	KG	48,00	19,90	33,00	41,00	35,47
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.	KG	27,84	33,90	32,00	43,00	34,18
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	KG	40,55	31,90	35,00	43,00	37,61



	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.						
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.	KG	26,00	24,90	29,00	36,00	28,97
14	Mini assados diversos de festa (pastel assado, esfirra, coissant, baurú, empadinha), assados com peso de 40 a 50 gramas por unidade.	Un	1,19	1,50	2,00	3,00	1,92
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.	UN	1,23	1,15	1,25	1,50	1,28
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,	UN	6,41	4,50	5,00	5,00	5,22



	sal, farinha de trigo branca, tempero verde. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.						
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.	KG	16,17	14,90	15,00	18,00	16,01
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.	KG	37,78	29,90	40,00	49,90	39,39
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	KG	15,21	12,90	13,00	14,50	13,90



	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.	KG	14,56	14,90	14,00	18,00	15,36
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	KG	36,67	31,90	30,00	45,00	35,89
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	UN	6,07	3,50	5,50	7,50	5,64



	estado de 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	FRS	49,98	59,90	60,00	68,10	59,49
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.	KG	42,42	39,90	40,00	59,90	45,55
	TOTAL GERAL R\$						

4. MÉTODO ESTATÍSTICO APLICADO

Conforme se verifica acima, foi utilizada a média dos valores como método estatístico para obtenção dos valores estimados dos itens a serem contratados.



5. JUSTIFICATIVA PARA A METODOLOGIA APLICADA

O Decreto Municipal nº 116/2023 prevê a forma de obtenção dos preços estimados de bens e serviços a serem contratados pelo Município de Rio Fortuna/SC. A presente pesquisa de preços ocorreu dentro dos limites definidos no referido Decreto. Foram aplicadas, como métodos para obtenção do preço estimado, a média dos valores obtidos na pesquisa de preços, sobre um conjunto de três ou mais preços, em razão de que foi o parâmetro que mais se aproximou da realidade da região e itens a serem contratados. Entretanto, foram desconsiderados o valor dos itens considerados excessivamente elevados em relação aos demais.

6. PARÂMETROS DE PREÇOS (INEXEQUÍVEIS OU ELEVADOS)

As propostas com preços superiores aos valores estimados nesta pesquisa de preços foram desclassificadas, devendo ser considerados inexequíveis pela Administração os preços assim considerados no momento da licitação pelo Agente de Contratação, após diligência junto à empresa, se for o caso.

7. MEMÓRIA DE CÁLCULO DO VALOR ESTIMADO E DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE

A memória de cálculo se encontra na Tabela descrita no item 3 retro, sendo que os documentos que lhe dão suporte encontram-se anexos à presente pesquisa de preços.

8. JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DOS FORNECEDORES, NO CASO DA PESQUISA COM BASE DO INCISO IV DO ARTIGO 7º DA LEI Nº 14.133/2021

Salienta-se que foram escolhidos os fornecedores listados na Tabela acima (item 3 retro) para levantamento de mercado, tendo em vista que é de conhecimento do Município que essas empresas são empresas do ramo, com vasta experiência no fornecimento de itens alimentício almejado pelo Município.

9. DISPOSIÇÕES GERAIS

O valor médio de cada item foi calculado a partir da consulta das seguintes fontes de pesquisa, Pesquisa no Painel de Preços do Tribunal de Contas do



RIO Município de
FORTUNA

Estado de Santa Catarina e Orçamentos de fornecedores locais (anexos ao processo licitatório).

Rio Fortuna, 14 de Fevereiro de 2024.

NIRVÂNIA ELLER ALBERTON
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL



RIO Município de
FORTUNA