

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 02/2024
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

1. INTRODUÇÃO

1.1 Este documento apresenta o Estudo Técnico Preliminar trata da necessidade de assegurar à viabilidade técnica e embasar o Termo de Referência, cujo objeto é a contratação de empresa para a aquisição de gêneros alimentícios para atender à demanda do Município de Serra do Salitre/MG.

1.2 O estudo aqui apresentado tem como objetivo a realização de licitação para eventuais e futuras contratações para atender as demandas das Secretarias e suas unidades pertencentes ao Poder Executivo do Município de Serra do Salitre/MG no fornecimento de materiais de consumo, materiais estes que se enquadram na categoria de bens comuns para a Administração Municipal.

1.3 O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresentar os devidos estudos para descrever o processo a ser contratado sob as normas vigentes da Lei Federal nº 14.133, de 01/04/2021, observando as regulamentações aplicáveis em âmbito municipal através do Decreto Municipal nº 35/2024

1.4 O objeto a ser contratado enquadra-se como itens comuns de que trata o art. 20 da Lei Federal nº 14.133/2021, por possuir padrão de desempenho e qualidade objetivamente definidos, mediante especificações usuais de mercado

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

2.1 Para atender às demandas dos órgãos do Executivo Municipal, é essencial fornecer materiais de gêneros alimentícios aos diversos setores administrativos e secretarias municipais. Esses itens são vitais tanto para o consumo dos servidores municipais quanto para os beneficiários do serviço público e outros munícipes.

2.2 Foi apresentada a Demanda de Formalização de PCA nº 3/2024, justificando a necessidade de um novo procedimento licitatório. Esse novo processo deve incluir novos itens planilhados de interesse da Administração Pública e revisar os preços ofertados, devido à volatilidade e sensibilidade desses valores à economia regional/local.

2.3 O novo procedimento licitatório deve identificar claramente os itens necessários para a Administração Pública Municipal. O objetivo é garantir uma contratação eficaz que minimize os custos públicos, considerando a variedade de itens utilizados diariamente pelos diversos setores da administração.

2.4 Nos últimos meses, houve um aumento significativo na demanda, o que torna necessária a avaliação e reorganização através de um novo certame público.

3. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

3.1 A referida contratação está prevista no Plano de Contratações Anual, com identificação nº 3/2024.

4. LIMITAÇÃO REGIONAL DO CERTAME E SUA NECESSIDADE COM ILUSTRAÇÃO DO DECRETO 9/2018

4.1. Para atender às demandas dos órgãos do Executivo Municipal de Serra do Salitre/MG, é fundamental adquirir materiais de gêneros alimentícios para os diversos setores administrativos e secretarias municipais. Esses itens são essenciais tanto para o consumo dos servidores municipais quanto para os beneficiários do serviço público e munícipes.

4.2. Conforme o Decreto Municipal nº 09/2018, licitações que versarem sobre preços abaixo de R\$80.000,00 (Oitenta Mil Reais) devem ser realizadas com preferência à contratação de Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) situadas na região do Triângulo Mineiro e/ou Alto Paranaíba. Esta política visa estimular a economia local, fomentar o desenvolvimento regional e garantir a sustentabilidade das pequenas empresas.

4.3. É importante manter a preferência regional sempre que possível. Esta prática não só está alinhada com as diretrizes municipais, mas também contribui para o fortalecimento das economias locais e regionais, pois o gerenciamento de certame regional para a participação a fornecedores da região facilita a fiscalização e controle de qualidade dos produtos fornecidos.

4.4. O Município de Serra do Salitre/MG poderá realizar vistorias nos locais de preparo e montagem dos produtos, como açougues e estabelecimentos onde ocorra o corte das carnes, assegurando que todos os padrões sanitários e de qualidade sejam rigorosamente cumpridos.

4.5. Ademais, fornecedores regionais podem garantir uma logística mais eficiente e ágil, reduzindo o tempo de entrega e assegurando que os gêneros alimentícios cheguem frescos e em perfeitas condições de consumo. Isso é crucial para manter a qualidade dos serviços prestados aos servidores e beneficiários.

4.6. Desta forma, ao priorizar fornecedores da região do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba, a Administração Municipal contribui para o desenvolvimento econômico local, gerando empregos e incentivando a sustentabilidade das pequenas e médias empresas.

4.7. Assim, a limitação regional poderá resultar em ofertas competitivas e favoráveis, pois os fornecedores locais estarão mais propensos a oferecer preços mais vantajosos devido à proximidade e menores custos operacionais, bem como diminuirá a quantidade de fornecedores “aventureiros” e de uma localidade muito afastada da região do Município, o que caso aconteça, tem potencial de atrasar as entregas, diminuindo a qualidade dos produtos, bem como tem o condão de trazer prejuízos ao Município.

4.8. Diante dessas considerações, é justificável que a participação no certame seja limitada a fornecedores situados na região do Triângulo Mineiro e/ou Alto Paranaíba. Esta medida está em conformidade com o Decreto Municipal nº 09/2018 e traz benefícios significativos em termos de controle de qualidade, eficiência logística, impacto econômico local e custo-benefício. A cautela nas fiscalizações e a proximidade dos fornecedores garantem uma contratação mais segura e eficaz, atendendo plenamente às necessidades da Administração Municipal de Serra do Salitre/MG.

4.9. Questões estas já foram debatidas pelos órgãos de controle, como pode ser observado pela Denúncia n. 1095305, julgado pela 1ª Câmara do Tribunal de Contas do Estado de Minas Gerais e, 18/05/2021 e vários outros meios.

4.10. Ademais, há que colacionar que a limitação geográfica para participação no certame não trará limitação ou prejuízos à municipalidade, tendo em vista que no Alto Paranaíba e Triângulo Mineiro há 66 (sessenta e seis) municípios, sendo que assim há conseqüentemente inúmeros outros potenciais fornecedores que poderão se interessar pelo certame e consecutivamente participar efetivamente do processo, pois trata-se de objeto amplamente ativo na região a qual conta-se com vários fornecedores.

4.11. Há que ressaltar que com a adoção de pregões eletrônicos com a Lei 14.133/21, há a conseqüente instauração de insegurança aos Municípios de pequeno porte, como o nosso caso, haja vista que em diversos pregões observados na região deste município houveram repetidas condutas irregulares realizadas por fornecedores em razão de suas participações em licitações enquanto e estando há quilômetros de distância da localidade, o que tem acarretado atrasos, prejuízos e custos altos para eventualmente na falha da prestação dos serviços, contratar e adquirir produtos de modo emergencial e em razão do não atendimento da demanda pelos fornecedores participantes.

4.12. Desta feita, apresentamos parecer favorável para que haja a instauração no processo que será derivado deste estudo, a limitação geográfica com a mesma finalidade estatuída no decreto municipal n. 09/2013, visando a obtenção de maior economia de escala, maior poder fiscalizador para o Município e melhores e potenciais celeridades nas entregas dos produtos, sem dispensar a qualidade destes, bem como visando a evitar prejuízos e embaraços em atrasos na análise e posterior julgamento do certame.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO, DO PROCEDIMENTO AUXILIAR E DEMAIS QUESITOS

5.1. A empresa contratada deverá atender aos requisitos exigidos no Edital/Termo de referência nos itens que lhe compete, tendo como obrigações principais, que o item ofertado atenda todas as exigências de especificação, critérios de sustentabilidade, atendendo as normativas, que couber.

4.1. A entrega dos produtos deverá ser feita semanalmente, conforme a necessidade das Secretarias Municipais solicitantes, após o recebimento da Autorização de Fornecimento (AF), emitida pela CONTRATANTE, que será encaminhada pelo e-mail da licitante vencedora.

5.2. As entregas dos produtos da Secretaria Municipal de Administração e Finanças deverão ser realizadas no Almoxarifado Central, localizado à Praça Dr Jose Wanderley, n. 171, Centro, Serra do Salitre/MG, no horário de 08h às 16h, ou em outro local a ser indicado pela secretaria solicitante.

5.3. As entregas dos produtos da Secretaria Municipal de Assistência Social deverão ser realizadas no Almoxarifado Central, localizado à Av. João Mariano, n. 1566, Santo Antônio – Serra do Salitre/MG, no horário de 08h às 16h, ou em outro local a ser indicado pela secretaria solicitante.

5.4. As entregas dos produtos da Secretaria Municipal de Saúde deverão ser realizadas nos locais informados pela Secretaria, o que poderá variar caso a caso e onde está situado o local de atendimento, no horário de 08h às 16h, ou em outro local a ser indicado pela secretaria solicitante.

5.5. A entrega dos produtos/materiais deverá ser efetuada semanalmente, conforme a necessidade das Secretarias Municipais solicitantes, a contar do recebimento da solicitação. Os produtos deverão ser entregues acompanhados de documento fiscal, com as mesmas condições indicadas na proposta de preço

vencedora do certame, forma de acondicionamento, aparência, peso, volume, tamanho, composição, garantia, quantidade e qualidade, respeitando rigorosamente as especificações do Termo de Referência e do edital.

5.6. Em caso de não entrega dos produtos, estará caracterizada a não aceitação, por parte da empresa vencedora. Nesta hipótese, é facultado ao Município aplicar as sanções previstas em Lei, bem como convocar os licitantes remanescentes, com observância da ordem de classificação, em igual prazo e nas mesmas condições, inclusive preços

5.7. Ficará sob a responsabilidade do fornecedor a entrega e o descarregamento dos produtos, devendo o mesmo providenciar mão de obra para a entrega/execução dos mesmos. Ficando vedado ao vencedor entregar quantidade e qualidade diversas ao que foi solicitado.

5.8. Ficam os licitantes vencedores obrigados a reparar, corrigir, substituir ou remover, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto da aquisição em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções. Os itens que estiverem em desacordo com as especificações exigidas, apresentarem vício de qualidade ou impropriedade para o uso, serão recusados e devolvidos parcial ou totalmente, conforme o caso, ficando a CONTRATADA obrigada a substituí-los no prazo de 24hrs (vinte e quatro horas), contados da data de recebimento da notificação escrita, sob pena de incorrer em atraso quanto ao prazo de execução, sendo que a CONTRATADA deverá assumir os custos de devolução/frete desses produtos.

5.9. A contratação apresenta como requisito temporal a execução e fornecimento dos itens a serem contratados no prazo de 12 (Doze) meses, contados da emissão da assinatura do contrato administrativo ou ata de registro de preços, podendo ser prorrogado caso haja interesse público e de acordo com o que preconiza a Lei Geral de Licitações.

5.10. **PROPOSTA** compatível com preços de mercado, devidamente apresentada para abordar a contratação objeto deste instrumento, em papel timbrado, com valores unitários, globais, local, data e assinatura pelo representante legal.

5.10.1. **PROSPECTOS:** Para a realização de uma análise detalhada e mais qualificada dos produtos a serem adquiridos, haverá a necessidade de apresentação de prospectos, folders e possíveis amostras dos produtos, conforme deverá ser definido em Termo de Referência.

5.11. Apresentação de requisitos de **HABILITAÇÃO**, quais sejam:

5.11.1. Habilitação jurídica

a) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor¹, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documento de eleição de seus administradores. No caso de alterações, será admitido o estatuto ou o contrato consolidado.

b) Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

c) Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>.

d) Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

e) Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

f) Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

g) Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

h) Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

5.11.2. Habilitação fiscal, social e trabalhista

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;

¹ **NOTA EXPLICATIVA:** Se as alterações, em sua totalidade, tiverem sido consolidadas num só documento, devidamente registrado na Junta Comercial, bastará à apresentação do contrato social consolidado, documento que consubstancia a consolidação de todas as alterações realizadas. Do contrário, o licitante deverá apresentar a versão original (contrato de constituição da empresa) acompanhada das alterações promovidas e registradas no órgão competente.

b) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

c) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

d) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

e) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Distrital/Municipal, conforme o caso, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

f) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

g) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

h) O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

5.11.3. Qualificação Econômica Financeira

a) Certidão Negativa de Falência e Concordata emitida pelo Poder Judiciário da sede da licitante ou órgão equivalente, com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias da data da sessão.

5.11.4. Qualificação Técnica

a) Apresentação de atestado de capacidade técnica emitido por empresa jurídica de direito público e ou pessoa jurídica de direito privado, visando a comprovação de execução de objeto similar ao demandado em período anterior e de forma satisfatória².

5.12. Demais condições estarão previstas no Termo de Referência e Edital.

6. OBRIGAÇÕES E CONDIÇÕES DE PRAZO E EXECUÇÃO

6.1. Para o fornecimento dos produtos solicitados, a interessada deverá ser comprovadamente pessoa jurídica atuante no ramo das atividades que sejam objeto desta licitação, bem como deverá realizar apresentação dos documentos previstos no art. 62, da Lei nº 14.133/2021 e constantes no item 4.

6.1.1. Os licitantes deverão assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues.

6.1.2. Os licitantes deverão fornecer diretamente os produtos, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

6.1.3. Os licitantes deverão repetir procedimentos às suas próprias custas para correção de falhas verificadas, principalmente na hipótese de aquisição do objeto em desacordo com as condições pactuadas.

6.1.4. Ficará sob a responsabilidade do fornecedor a entrega dos produtos, ficando vedado ao vencedor entregar quantidade e qualidade diversas ao que foi solicitado.

6.1.5. O Contratado deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade especificação dos produtos que serão entregues.

6.1.6. Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

6.1.7. Os Produtos quando entregues deverão estar em perfeitas condições e caso a fiscalização constate produtos com defeitos, os mesmos poderão ser rejeitados e devolvidos a empresa, devendo a mesma, substituir o mesmo, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis.

6.1.8. O objeto contratado deverá ser entregue acondicionado adequadamente de forma a permitir completa segurança durante o transporte pela Contratada, sendo de sua inteira responsabilidade.

6.1.9. Todas as despesas de transporte, tributos, frete, carregamento, descarregamento, encargos trabalhistas e previdenciários e outros custos decorrentes direta e indiretamente do fornecimento do objeto deste Estudo Técnico, correrão por conta exclusiva da Contratada.

² Tal quesito se faz necessário visando a evitar erros no que tange a escolha de potenciais fornecedores que porventura venham participar de certames sem capacidade técnica prévia e /ou tenham ciência dos quesitos necessários à execução do objeto.

6.1.10. Os produtos deverão atender às exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle da ABNT, INMETRO e demais órgãos, atentando-se o proponente, principalmente para as normas da Lei nº 8078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

6.1.11. O serviço de carga e descarga, é de inteira responsabilidade do contratado, sem qualquer ônus para a contratante.

6.1.12. A (s) seleção (ões) de fornecedor (es) será (ão) através de procedimento licitatório, na modalidade Pregão Eletrônico, visto que se trata de fornecimento de bem comum, na forma da tese defendida neste documento com adoção do Sistema de Registro de Preços por tratar-se de demanda com aquisições de quantidades variáveis e possuir forma de entrega parcelada;

6.1.13. O Processo Licitatório deverá ser JULGADO POR ITEM, ou seja, parceladamente. Os itens não trazem dependência entre si, podendo ser adquiridos separadamente, tendo como vencedor aquele que apresentar O MENOR PREÇO POR ITEM, sendo que a contratação por item possibilita a participação de um número maior de interessados, o que, conseqüentemente, aumenta a competitividade do certame e viabiliza a obtenção de melhores propostas para a Administração Municipal;

6.1.14. O Sistema de Registro de Preços é um forte aliado dos princípios da eficiência, da economicidade e da padronização, por ser um procedimento que resulta em vantagens à Administração, como a desburocratização das contratações e a racionalização da quantidade de licitações;

6.1.15. Cabe incluir que, instituindo o Sistema de Registro de Preço, não quer dizer que a Administração está se eximindo do dever de realização do certame licitatório, na realidade, os resultados de uma única licitação poderão ser utilizados para tantas contratações quantas forem necessárias;

6.1.16. O uso do Sistema de Registro de Preços é a opção de formalização mais adequada para este objeto, considerando as alternativas legais disponíveis, por possuir natureza pré-contratual, criando uma relação jurídica preliminar entre as partes, viabilizando eventual contratação futura, conforme as necessidades da Administração Municipal.

6.1.17. A escolha pelo Sistema de Registro de Preços também se dá em virtude da rotatividade e desuso dos materiais ao longo do ano, não sendo prudente a contratação de quantitativos fixos sob o risco de realizar aquisições além da necessidade dentro do exercício financeiro, caracterizando assim o SRP um instrumento eficaz no controle de gastos, uma vez que a Administração não é obrigada a contratar a totalidade dos itens registrados, o que lhe garante autonomia na contenção de gastos.

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

7.1. Para realizar os levantamentos das necessidades da futura contratação levaram-se em consideração as aquisições de gêneros alimentícios de cada Secretaria Municipal adquiridos no último Processo Licitatório realizado pelo Município, o Processo Licitatório nº 26/2023 – Pregão Presencial nº 10/2023 e Processo Licitatório nº 27/2023 – Pregão Presencial nº 11/2023, estudos os quais levaram à instauração do ID PCA nº 3/2024, conforme tabela abaixo apresentada:

Pc 65,00 AÇAFRÃO PURO, DE BOA QUALIDADE, OBTIDO PELA LIGEIRA TORRAÇÃO DA RALADURA DAS RAÍZES DE AÇAFRÃO PREVIAMENTE LAVADAS, DESSECADAS E ISENTAS DE RADICAL CIANETO. O PRODUTO EM PÓ DEVERÁ APRESENTAR-SE COM COLORAÇÃO AMARELO INTENSO, COM ODOR CARACTERÍSTICO, ISENT

Pc 130,00 ACHOCOLATADO EM PÓ - PCT 1KG. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: VALOR ENERGÉTICO 75 KCAL; CARBOIDRATO 17G; AÇUCARES 15G; PROTEÍNA 0,8G; GORDURAS TOTAIS 0,6 G; FIBRA ALIMENTAR 1,1G; SÓDIO 23MG; CÁLCIO 188 MG; FERRO 2,6 MG; VITAMINA A 113 MG; VITAMINA B1 0,23MG; VITAMI

Pc 1380,00 AÇÚCAR TIPO CRISTAL EM PACOTES DE 5 KG CADA; VALIDADE MÍNIMA DE 11 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, PARASITAS, IMPUREZAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS.

Un 52,00 ADOCANTE DIETETICO 200 ML

Un 82,00 ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO - 100% STÉVIA. INGREDIENTES: ÁGUA, EDULCORANTES NATURAIS GLICOSÍDEOS DE STEVIOL, CONSERVANTES: BENZOATO DE SÓDIO E SORBATO DE POTÁSSIO, ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO. SEM ASPARTAME, SEM CICLAMATO, SEM SACARINA, SEM ACESULFAME-K. UNI

Pc 150,00 AMENDOIM CRU DESCASCADO E SELECIONADO - PCT. 500G. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: VALOR ENERGÉTICO 93 KCAL; CARBOIDRATO 3,0G; PROTEÍNA 3,9G; GORDURAS TOTAIS 7,3G; GORDURAS SATURADAS 1,3G; FIBRA ALIMENTAR 04G. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA COM RÓTULO E INS

Pc 132,00 AMENDOIM TORRADO. SEM PELE. COR BEGE CARACTERISTICA. LIVRE DE SUJIDADES E CONTAMINAÇÕES. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS COM RÓTULO E SELO DE INSPEÇÃO

Pc 66,00 AMIDO DE MILHO EM PÓ. PRODUTO AMILÁCEO, EXTRAÍDO DO MILHO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS, NÃO PODENDO APRESENTAR-SE ÚMIDO, FERMENTADO OU RANÇOSO. ASPECTO: PÓ FINO, COR BRANCA; ODOR E SABOR PRÓPR

Kg 100,00 ARROZ INTEGRAL, LONGO, FINO, TIPO I INTEGRAL. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR MOFO, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, PREPARAÇÃO FINAL DIETÉTICA INADEQUADA (EMPAPAMENTO). EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1 KG, EM POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓX

Pc 1722,00 ARROZ POLIDO - LONGO FINO - SELEÇÃO ELETRÔNICA - TIPO 1 - PCT. 05 KG INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PROTEÍNA 3,9G; FIBRA ALIMENTAR 1,0; CÁLCIO 26MG; FERRO 0,3 MG; CARBOIDRATO 38G; VALOR ENERGÉTICO 171 KCAL. COM RENDIMENTO APÓS O COZIMENTO DE NO MÍNIMO 2 VEZES A M

Pc 116,00 AVEIA EM FLOCOS FINOS. RICO EM FIBRAS E FONTE DE PROTEÍNAS. APROVADO PELA SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA. EMBALAGEM DE 200G. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: VALORENERGÉTICO 104 KCAL; CARBOIDRATO 17G; PROTEÍNA 4,3; GORDURAS TOTAIS 2,2G; GORDURAS SATURADAS 0,5

Kg 500,00 Bacon preparado com carne curada de suíno defumado, sem costela, quantidade máxima de gordura de 40%. acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente hermeticamente fechado. KG

Pc 150,00 BALA MACIA, PRODUTO PREPARADO Á BASE DE AÇUCAR FUNDIDO, SUBMETIDO A AMACIAMENTOMECHANICO. EMBALAGEM PLASTICA CONTENDO 100 UNIDADES. PACOTE COM NO MÍNIMO 600GR

Pc 350,00 BISCOITO DE POLVILHO DOCE, TAMANHO PEQUENO, ASSADO AO PONTO E CROCANTE.

CX 1420,00 BISCOITO DOCE SEM RECHEIO SABOR COCO TIPO ROSQUINHA: CAIXA DE 1,5 KG ARMAZENADAEM EMBALAGEM DE POLIETILENO TRANSPARENTE IMPERMEÁVEL E LACRADO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO. O BISCOITO DEVERÁ ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJE

Pc 1250,00 BISCOITO SORTIDO FAMILIAR PACOTE 1,6 KG. EMBALAGEM PALSTICA IMPERMEAVEL CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE

Un 1400,00 BOLACHA SALGADA OU BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÂS E LIMPAS, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MALCOZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE D

Kg 180,00 BOMBONS COM COBERTURA DE CHOCOLATE E RECHEIO DE AMENDOIM PESO UNITÁRIO APROXIMADAMENTE 55 GRAMAS CADA. INGREDIENTES: AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, MASSADE CACAU, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, SORO DE LEITE EMPÓ, AMENDOIM, G

Un 3200,00 Café em Pó, Torrido e Moído, Tipo: Tradicional (Nota QG >= 4,5 e <= 5,9); Intensidade: Intensa ou Extra Forte, Empacotamento: Pouch ou Vácuo. Embalagem 500GR. Apresentação de Selo de Pureza e Selo de Qualidade, sendo a mínima aceitável, e para conseguir ess

CT 626,00 CALDO DE GALINHA, CARTELA C/24 TABLETES DE 19GR. EMB. PRIMÁRIA, LIVRE DE INSETOS, MICRORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE POSSAM COMPROMETER O ARMAZENAMENTO OU OCONSUMO HUMANO. A PORÇÃO (1,2 CUBO) DEVE CONTER NO MÁXIMO 1200 MG DE SÓDIO. VALIDADE NÃO INFERI

Pc 180,00 CANJICA DE MILHO, AMARELA NATURAL, SEM CASCA, PACOTE COM 500G, ISENTA DE MOFO, ODORES ESTRANHOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA, PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.

Pc 692,00 CANJIQUINHA DE MILHO, AMARELA, TIPO I, TAMANHO MÉDIO, EMBALADA EM PACOTE PLÁSTICO TRANSPARENTE RESISTENTE DE 500 GRAMAS. ISENTA DE SUJIDADES, GRÃOS ESCUROS, PARASITAS OU CARUNCHOS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES NA DA DATA DA ENTREGA.

Kg 1660,00 CARNE BOVINA MOÍDA MAGRA DE 1ª CONGELADA. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. DEVENDO CONTER NO MÁXIMO 10% DE GORDURA DEVE SER ISENTA DE

Kg 2328,00 CARNE BOVINA RESFRIADA OU CONGELADA, DE PRIMEIRA, TIPO PATINHO OU COXAO MOLE, SEM OSSO, COM REGISTRO NO SIF OUS SISP. EM PEDAÇOS. ASPECTO PROPRIO, NÃO AMOLECIDAENEM PEGAJOSA, COR PROPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AMARELADAS. CHEIRO E SABOR PRORPIOS, COM

Kg 1970,00 CARNE DE FRANGO TIPO COXA E SOBRECOXA CONGELADA. ASPECTO E COR PROPRIOS DO PRODUTO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, NÃO AMOLECIDA E PEGAJOSA. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. DEVE CONTER REGISTRO DO SIF OU SISP.

Kg 1450,00 CARNE SUINA TIPO LOMBO, MAGRA E SEMGORDURA APARENTE SEM OSSO, FRESCA OU CONGELADA, APRESENTANDO COR, SABOR ODOR CARACTERISTICOS. ISENTA DE VEESTIGIOS DE DESCONGELAMENTO, COR ESVERDEADA, ODOR FORTE E DESAGRADAVEL, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E QUALQUEUR SU

Kg 1670,00 CARNE SUINA TIPO PERNIL, MAGRA E SEMGORDURA APARENTE SEM OSSO, FRESCA OU CONGELADA, APRESENTANDO COR, SABOR ODOR CARACTERISTICOS. ISENTA DE VEESTIGIOS DE DESCONGELAMENTO, COR ESVERDEADA, ODOR FORTE E DESAGRADAVEL, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E QUALQUEUR S

Un 900,00 CHÁ MATE, TOSTADO, SABOR NATURAL, LIVRE DE SUJIDADES, GALHOS E FOLHAS, EMBALAGEM DE 250G, CAIXA FECHADA.

Pc 272,00 COCO SECO RALADO SEM AÇÚCAR, PARCIALMENTE DESIDRATADO E DESENGORDURADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE EM PACOTE DE 100 GRAMAS, CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE.

Un 260,00 CREME DE LEITE - CAIXA 200G, EMBALAGEM TETRAPACK, TRADICIONAL, 20% DE GORDURA. INGREDIENTES - CREME DE LEITE, LEITE EM PÓ, ESPESSANTES: GOMA GUAR, JATAÍ E CARRAGENA, ESTABILIZANTES: CITRATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, MONOFOSFATO DE SÓDIO E DIFOSFATO D

LT 500,00 EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO, CONTENDO POLPA DE TOMATE, SAL E AÇÚCAR, SEM PIMENTA, SEM ADITIVOS QUÍMICOS. BOM RENDIMENTO, DE ACORDO COM COLORAÇÃO E ESPESSURA DO PRODUTO, NÃO PODENDO SER "AGUADO". EMBALAGEM EM LATA COM 850G PRECISAMENTE, NÃO PODENDO SER V

Kg 160,00 FARINHA DE MANDIOCA FINA, TORRADA, BRANCA OU AMARELADA, ISENTA DE SUJIDADES, MOFO, LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA, ODORES ESTRANHOS, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 1 KG.

Kg 100,00 FARINHA DE MILHO, AMARELA EM FLOCOS ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 1 KG, LIVRE DE PARASITAS, ODORES ESTRANHOS, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.

Kg 520,00 FARINHA DE TRIGO, ENRIQUECIDA DE FERRO E ÁCIDO FÓLICO, EMBALAGEM DE 1 KG, ISENTODE MOFO, LIVRE DE PARASITAS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES ESTRANHOS, PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.

Kg 1700,00 FEIJÃO CARIOCA, TIPO 1, NOVO, DE BOA QUALIDADE, CONSTITUÍDOS DE GRÃOS INTEIROS ESÃOS, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG, LIVRE DE PARASITAS (CARUNCHOS), ODORES ESTRANHOS, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, PREGOS, PAUS, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE

Kg 100,00 FEIJÃO PRETO, TIPO 1, NOVO, DE BOA QUALIDADE, CONSTITUÍDOS DE GRÃOS INTEIROS E SÃOS, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG, LIVRE DE PARASITAS (CARUNCHOS), ODORES ESTRANHOS, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, PREGOS, PAUS, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE

Pc 85,00 FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO 10G: CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO - PRÓPRIO; COR - PRÓPRIA; CHEIRO - PRÓPRIO; SABOR - PRÓPRIO EMBALAGEM COM 10 G.

PT 85,00 FERMENTO EM PÓ QUÍMICO, EMBALAGEM POTE PLÁSTICO DE 250 G COM TAMPA MEDIDORA. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO - PRÓPRIO; COR - PRÓPRIA; CHEIRO - PRÓPRIO;SABOR - PRÓPRIO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECIFICASVIGENTES, VALIDA

Kg 500,00 Fígado; Bovino Em Bife; Resfriado; Com Aspecto Próprio, Firme, Não Pegajoso; Isento De Manchas Esverdeadas, Com Cheiro E Sabor Próprio; De Acordo Com A Nta 3; Acondicionado Em Saco Plástico Transparente, Atóxico.

Kg 50,00 File De Peixe Tilapia - Ile De Peixe (Tilapia) Embalagem De 1Kg Em Corte V, SemPele E Sem Espinhas. Acondicionada Em Embalagem Plastica, Atoxica, Resistente, Transparente, E Lacrada, Em Pacotes De 1Kg. Com Rotulo Contendo A Identificacao Da Empresa, Reg -

Kg 500,00 FILEZINHO DE FRANGO LIMPO, CONGELADO, SEM PELE, SEM BANHA, SEM TEMPERO. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO DE CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICA E NO MOMENTO DA ENTREGA A CARNE DEVERÁ APRESENTAR TEMPERATURA MÍNIMA DE 4°C. EMBALADOS EMEMBALAGENS PLÁS

Kg 720,00 Frango Inteiro - Congelado, Sem Adição De Temperos, Com Aspecto, Cor, Odor, Sabor Característicos E Sem Sinal De Descongelamento, Manipulado Em Condições Higiênicas Adequada. Animais Sadios E Abatidos Sob Inspeção Veterinária. Deve Estar Limpo, Embalagem

Pc 400,00 FUBA DE MILHO, FINO, AMARELO, TIPO 1 PACOTE DE 1 KG

Un 950,00 GELATINA, DE SABORES VARIADOS, CONTENDO NO MÍNIMO 35 GRAMAS, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM DE 35GR.

Pc 115,00 GOIABADA 500G - GOIABADA EM MASSA OU PASTA HOMOGÊNEA E DE CONSISTÊNCIA QUE POSSIBILITE O CORTE. OBTIDO DAS PARTES COMESTÍVEIS DESINTEGRADAS DA GOIABAGOIABADA 500G - GOIABADA EM MASSA OU PASTA HOMOGÊNEA E DE CONSISTÊNCIA QUE POSSIBILITE O CORTE. OBTIDO DAS

Un 160,00 LEITE CONDENSADO 200G ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TETRA PAK DE 395 GR. INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR E LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.

FR 92,00 LEITE DE COCO TIPO HOMOGEINIZADO E PASTEURIZADO, FRASCO COM 500 ML, NATURAL, PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, SEM GLÚTEN. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 500 ML. DEVERÁ SER INDICADA A MARCA

L 2124,00 LEITE UHT INTEGRAL LONGA VIDA. EMBALAGEM TETRA PAK CONTENDO 1 LITRO DO PRODUTO.PRAZO DE VALIDADE: ATÉ 6 MESES. DEVERÁ CONSTAR O REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO 30 DIAS..

Kg 1624,00 LINGUIÇA CALABRESA, ESPECIAL, DEFUMADA, EMBALAGEM A VÁCUO EM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉ

Kg 1000,00 LINGÜIÇA DE FRANGO- LINGÜIÇA DE CARNE DE FRANGO. PEQUENA QUANTIDADE DE GORDURA APARENTE DEVE SER ENTREGUE RESFRIADA E APRESENTAR COR E ODORES CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA DE 1KG E 5 KG. DEVE APRESENTAR SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS.

Kg 500,00 LINGUIÇA MISTA TOSCANA. RESFRIADA OU CONGELADA, COM COR E ODORES CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM TRANSPARENTE, DEVIDAMENTE FECHADA, SEM VIOLAÇÃO DE CONTER SIF.

Kg 500,00 MACARRÃO ESPAGUETE , EMBALAGEM COM 1KG, COM MASSA DE SÊMOLA OU OVOS, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.

Pc 503,00 MACARRÃO PARAFUSO, EMBALAGEM COM 500G, COM MASSA DE SÊMOLA OU OVOS, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.

Pc 530,00 MACARRÃO PICADO, EMBALAGEM COM 500G, COM MASSA DE SÊMOLA OU OVOS, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA

PT 94,00 MAIONESE TRADICIONAL 500 GR CREMOSA. COMPOSTA DE ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, AMIDO MODIFICADO, OVOS PASTEURIZADOS, AÇÚCAR, VINAGRE, SAL, SUCO DE LIMÃO, CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO, ESTABILIZANTES: GOMA GUAR E GOMA XANTANA, ACIDULANTES: ÁCIDO LÁCTICO E ÁCIDO CÍTRICO

PT 500,00 MANTEIGA PURA COM SAL, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 500G, CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA.

PT 1220,00 MARGARINA VEGETAL 500GR- CREMOSA COM SAL, INDUSTRIALIZADA; OBTIDA DE PRODUTOS ISENTOS DE SUJIDADES E SEUS INGREDIENTES DE PREPARO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO; HOMOGÊNEA; CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. % E LIPÍDEOS MÍNIMA DE 65 %. EMBALAGEM PLÁSTICA

Pc 120,00 MASSA LASANHA FRESCA INTERFOLHADA - 500G

Pc 200,00 MILHO DE PIPOCA, PRIMEIRA LINHA, ISENTA DE SUJIDADES E OUTRAS CONTAMINAÇÕES. EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 500G

LT 370,00 MILHO VERDE - MILHO VERDE EM CONSERVA, SIMPLES, GRÃOS INTEIROS, IMERSO EM LÍQUIDO TRANSLÚCIDO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, LIVRES DE IMPUREZAS. SENDO CONSIDERADO O PESO LÍQUIDO O PESO DRENADO. EMBALAGEM COM 200G.

LT 2530,00 Óleo Vegetal Comestível - Óleo Vegetal Comestível Tipo Qualidade: Tipo 1 , Espécie Vegetal: Soja , Tipo: Puro

Pc 480,00 Pão - Pão Tipo Embalagem: Embalagem Individual , Base: De Farinha De Trigo Refinada , Tipo Adicional: Tradicional , Tipo: De Forma , Apresentação: Fatiado. Embalagem de no mínimo 500gr.

Kg 290,00 POLVILHO AZEDO, EMBALAGEM COM 1 KG DE PAPEL, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA ENTREGA

Kg 580,00 POLVILHO DOCE, EMBALAGEM COM 1 KG DE PAPEL, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA ENTREGA

Kg 320,00 SAL IODADO, PARA CONSUMO DOMÉSTICO, EMBALAGEM, CONTENDO 1 KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.

GF 160,00 SUCO CONCENTRADO NATURAL DE MARACUJÁ, EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 500 ML, ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

GF 660,00 SUCO GARRAFA 500 ML; CONCENTRADO NATURAL, SABOR CAJU PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCO, AROMA NATURAL DA FRUTA, SUCO CONCENTRADO DA FRUTA, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, SEM CONSERVANTES, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES E L

Kg 160,00 TEMPERO DE ALHO E SAL, EMBALAGEM CONTENDO 1 KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. APROVADO PELO ÓRGÃO VIGENTE.

Un 120,00 Vinagre - Vinagre Aspecto Físico: Líquido, Aspecto Visual: Límpido E Sem Depósitos , Acidez: 4,20 Per, Matéria-Prima: Maçã , Tipo: Aromático. Embalagem mínima de 750ml.

8. LEVANTAMENTO DE MERCADO

8.1. Como parte do processo de levantamento de mercado, buscamos a aquisição de gêneros alimentícios por ITEM, que serão prontamente utilizados pelos diversos setores administrativos do Município de Serra do Salitre/MG. Este levantamento visa garantir a adequada provisão de itens essenciais, mantendo a qualidade e a eficiência dos serviços prestados.

8.2. Além disso, realizamos uma análise abrangente dos setores administrativos para prepará-los para a potencial licitação que poderá ocorrer após o recebimento deste ETP. Os itens demandados são essenciais para o pleno funcionamento da Administração Municipal, e esta preparação visa assegurar que todos os setores estejam cientes das especificidades e das necessidades inerentes ao processo licitatório. Esta etapa é crucial para garantir que a futura licitação ocorra de maneira organizada e eficiente, atendendo plenamente às necessidades do município.

8.3. Com base nas diretrizes estabelecidas pela Lei 14.133/21, seguimos rigorosamente os procedimentos necessários para assegurar a transparência, a competitividade e a eficiência no processo de levantamento de mercado e na futura aquisição dos gêneros alimentícios.

8.4. Assim, ao encerramento da análise mercadológica, formou-se a cesta de preços com base no critério mediana, visando a estabelecer a mediana o elemento central dos itens, caso número de elementos seja ímpar, ou a média dos dois elementos centrais caso número de elementos seja par

9. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

9.1. Com base nas pesquisas de preços realizadas pelo Município, estima-se a contratação/aquisição em termos globais de R\$654.399,52 (Seiscentos e Cinquenta e Quatro Mil Trezentos e Noventa e Nove Reais e Cinquenta e Dois Centavos) sendo valor máximo a ser pago, conforme referência.

10. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

10.1. Com base na eventual licitação realizada por meio deste procedimento, estimamos que toda a demanda atual do Município referente às aquisições de gêneros será prontamente atendida por meio de um novo certame.

10.2. Desta forma em questão, o procedimento proporcionará imediato atendimento às demandas municipais, que são usuais e essenciais ao interesse público, a qual buscamos chegar em um consenso para que não ocorra desabastecimento dos diversos setores administrativos que cotidianamente utilizam gêneros alimentícios em prol da alimentação e consumo dos servidores públicos, mas também de beneficiários do sistema público de atendimento municipal.

10.3. O procedimento possui características vantajosas para a Administração Municipal, não obrigando a Administração a promover às aquisições no total, contudo, condiciona o licitante vencedor ao compromisso de manter a proposta por determinado lapso temporal, salvo ocorrência de fatos supervenientes e comprovadas alterações dos custos dos insumos. Além, da possibilidade de maior economia de escala, uma vez que as diversas Secretarias Municipais podem participar do mesmo processo, adquirindo os materiais no prazo de até 12 (doze) meses.

10.4. Contudo, a Ata de Registro de Preço de acordo com o art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021, poderá ter validade de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, o que viabiliza um atendimento mínimo de 12 (Doze meses), podendo, desde que haja fundamentação, sua prorrogação por prazo igual, atendendo em tempo superior a demanda municipal.

10.5. Cabe ressaltar que a escolha realizada é legal, indo ao encontro com princípios norteadores da Administração Pública como é o caso do princípio de economicidade, interesse público, transparência e principalmente a impessoalidade realizada por meio de certames públicos, o qual buscamos a concretização de resultados com o menor custo possível para o Município.

10.6. A implementação desta solução permitirá ao município atender de forma eficiente e contínua as suas necessidades de gêneros alimentícios, garantindo o bem-estar dos servidores públicos e beneficiários do sistema público de atendimento municipal, além de promover a economia e a eficiência administrativa.

10.7. Por fim, a realização de um certame público por meio do método auxiliar de registro de preços proporcionará uma economia de escala e maior controle do fluxo de compras públicas destes itens, haja vista que conta-se no Município diversas áreas atendidas por tal objeto e são diariamente consumidos e utilizados em prol sejam de pacientes da área de saúde, sejam em prol de servidores públicos do Município.

11. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

11.1. O parcelamento da contratação justifica-se quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

11.2. Considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada, haja vista, serem economicamente viável, propiciando o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade, considerando que os itens são divisíveis e poderão ser demandados em parcelas que atendam as necessidades municipais, não ocasionando a aquisição integral de imediato, visto que a demanda poderá ser dividida e usualmente utilizada neste modo.

12. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

12.1. Com base na realização deste ETP, chegamos à conclusão de que os gêneros alimentícios aqui referendados são essenciais ao pleno funcionamento da Administração Pública Municipal, em especial no que se refere à alimentação e consumo dos produtos pelos servidores e usuários do sistema público municipal, assim sendo, há inúmeros benefícios que a contratação ocasionará, sendo:

12.1.1. Economia para os cofres públicos, baixando os valores de referência;

12.1.2. Utilização sustentável dos recursos financeiros deste Município, alocando somente o necessário para cada aquisição;

12.1.3. Aquisição de produtos com garantia de boa qualidade;

12.1.4. Maior agilidade e presteza nos fornecimentos dos alimentos a todas as Secretarias Municipais e suas respectivas Unidades;

12.1.5. As futuras aquisições têm por objetivo também diminuir os custos e evitar a prática de preços divergentes dos mesmos produtos.

12.1.6. Assegurar uma ótima alimentação dos beneficiários da rede pública, sejam pacientes, sejam servidores públicos, conseqüentemente aferindo melhorias no desempenho e maior benefício nutritivo no cardápio, visando assim uma melhora objetiva na saúde física e mental dos usuários.

12.2. Ademais, a licitação a ser realizada por meio deste termo propiciará que a demanda seja atendida, motivo pelo qual chega-se ao resultado de que a melhor forma de atender o interesse público é a realização de licitação por meio do procedimento auxiliar de Registro de Preços, visando o atendimento imediato da demanda municipal, bem como leva em consideração que a demanda do Município se dá de maneira rotineira, mas necessidade de que seja atendida de forma parcelada, principalmente por tratar-se de alimentos na maioria das vezes perecíveis, não comportando um estoque muito grande, sob risco de perder todo o produto adquirido e armazenado nos almoxarifados municipais.

12.3. Desta forma, concluímos que a realização deste certame ocasionará benefícios essenciais à administração, visando assim um atendimento eficiente e com custo gerenciado pelos setores administrativos, o que buscamos com base na economia de escala que o registro de preço (procedimento auxiliar) ocasionará.

13. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO E DO PROCEDIMENTO AUXILIAR

13.1. Após a realização desse Estudo Preliminar, o Termo de Referência será elaborado e caso aprovado será realizada Licitação através de Pregão Eletrônico pelo método auxiliar de Registro de Preços.

13.2. A licitação estando homologada e os contratos assinados, os itens licitados poderão ser solicitados pela Administração.

13.3. O setor de planejamentos deverá acompanhar, de forma criteriosa, a execução da atividade durante a entrega dos materiais nos setores da Prefeitura Municipal, devendo constantemente questionar e notificar os materiais que estão sendo entregues em caso pertinentes.

13.4. Deverão ser observados os requisitos de habilitação e pertinência dos valores à exequibilidade dos preços apresentados pela empresa eventualmente classificada em 1º lugar no certame.

13.5. Deverão ser observados os prazos de entrega dos alimentos conforme tabulado neste instrumento e em Termo de Referência, havendo apresentação de Recebimento Provisório e Recebimento Definitivo, conforme cada caso concreto.

13.6. Informar aos fornecedores classificados em 1º lugar sobre as possíveis penalidades a serem tomadas em caso de desatendimento dos requisitos solicitados, bem como providências a serem tomadas em cada entrega a ser solicitada.

13.7. Ademais, deverá ser avaliado como critério de análise prévia a constatação de boa qualidade e marcas referenciais de produtos oportunamente apresentados como proposta dos fornecedores vencedores.

13.8. Na área de saúde e assistência social, deverá haver a elaboração de cardápio para que sejam confeccionadas as refeições de acordo com as indicações nutricionais repassadas pelas nutricionistas

14. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

14.1. Não há contratações correlatas ou interdependentes a este objeto.

15. IMPACTOS AMBIENTAIS

15.1. Em uma análise imediata o Município de Serra do Salitre/MG apoia, coopera e incentiva com todas as iniciativas para sustentabilidade, e o materiais de gêneros alimentícios que serão adquiridos não possuem potencialidade de risco ambiental, visto que o resíduo é basicamente doméstico.

15.2. Ademais, os gêneros alimentícios e suas sobras são descartadas em locais próprios no Município e posteriormente serão levados à destinação final por meio de empresa capacitada para a realização destes serviços e previamente contratada para tal finalidade.

16. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

16.1. Diante de toda a análise desenvolvida no presente instrumento, a contratação mostra-se VIÁVEL em termos de disponibilidade de mercado, consoante a legislação em vigor, não sendo possível observar óbices ao prosseguimento da presente contratação.

17. ANEXOS

17.1. Estimativa de preços para apensar ao termo de referência.

18. RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO ETP

18.1. Responsáveis pela elaboração e direcionamento do Estudo Técnico Preliminar, por comissão composta ou responsáveis designados pelo Gestor da Secretaria.

18.2. Apesar de a responsabilidade de elaboração do ETP recair sobre a gerenciadora da ATA, quando registro de preços, a Secretaria de Assistência Social contou com auxílio dos representantes e servidores designados de suas respectivas secretarias para a elaboração deste termo, conforme ao final especificado e respectivamente assinalados.

Serra do Salitre/MG, 29 de Maio de 2024.

Mateus Pereira da Silva Santos
Setor de Compras

Samuel David dos Reis
Setor de Almoarifado
Assistência Social

Joana Stephan dos Reis
Setor de Saúde