

Estudo Técnico Preliminar 177/2024

1. Informações Básicas

Número do processo:

2. Descrição da necessidade

A aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECIVÉIS visa o fornecimento de alimentos variados e seguros destinados a atender as necessidades dos Programas vinculados a Secretaria de Assistência Social do Município de Xanxerê.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Secretaria de Assistência Social	Aline C. Dal Zot Rauber

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A entrega dos Gêneros Alimentícios, para atender as necessidades da Secretaria de Assistência Social, deverão ser executadas conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas neste instrumento e também estabelecidas no Termo de Referência e seus apêndices (em anexo).

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. Os produtos perecíveis deverão ser embalados e mantidos, quando sua natureza assim exigir, sob resfriamento ou congelamento, desde sua origem até sua entrega definitiva, em temperaturas adequadas para sua perfeita conservação. As embalagens dos produtos devem estar em perfeitas condições, intactas e sem perfurações, e expressar claramente a data de validade do produto, que deverá ser de acordo com o Termo de Referência, contados a partir da data de recebimento.

Os produtos entregues serão submetidos a uma avaliação visual e sensorial de qualidade, e também quantitativamente conforme Autorização de Fornecimento e condições do Termo de Referência e seus apêndices, que será realizada da seguinte forma: caso sejam aprovados, de acordo com as condições expressas acima, os produtos serão denominados em conformidade. Estando fora dos padrões acima descritos, os produtos serão considerados em desconformidade. 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 na Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 - ANVISA /MS, Resolução RDC n.º 360, de 23 /12/2003, ANVISA/MS, Instrução Normativa nº 12 de 28/03 /08, MAPA, Resolução RDC N° de 7, de 18/02/11 - ANVISA, Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA.

Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 02 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

Por se tratar de bens comuns, existe no mercado uma vasta gama de fornecedores que trabalham com os itens em questão, de modo que não existe no processo em tela, algum requisito que limite a participação de fornecedores.

5. Levantamento de Mercado

No mercado existe a solução proposta que é considerada viável, além de ser fornecida por um número amplo de fornecedores que garante a participação de empresas e conseqüentemente a concorrência.

Quanto à definição do método para estimativas de preços ou dos meios de previsão de preços referenciais, a pesquisa de preços foi realizada de acordo com os parâmetros estabelecidos pelo MANUAL DE PROCEDIMENTOS LICITAÇÕES E CONTRATOS por meio de valores compra.

Todos os itens são materiais comuns, encontrados usualmente no mercado e a forma de escolha do fornecedor devera ser por Pregão Eletrônico.

Os itens a serem licitados se referem a materiais de fácil fornecimento e de ampla disponibilidade no mercado, dada a sua baixa complexidade de produção e estocagem. Os itens listados serão adquiridos com quantidade e unidades de fornecimento de acordo com os usualmente praticados no mercado, de forma a viabilizar o atendimento das necessidades levantadas.

6. Descrição da solução como um todo

A solução que mais atende seria a de levantamento dos itens com valor de mercado e a realização de um processo Licitatório de aquisição para atender as demandas da Secretaria de Assistência Social.

O fornecimento deve ser parcelado, conforme a necessidade da contratante. Todos os demais elementos necessários ao atendimento à demanda da Secretaria de Assistência Social estarão dispostos no Termo de Referência, entre eles as obrigações e responsabilidades da contratada e demais especificidades do objeto.

Consiste na aquisição de gêneros alimentícios.

O quadro abaixo demonstra as quantidade e exigências necessárias ao atendimento da necessidade da aquisição:

ITENS	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	COSTELINHA SUINA, INSPECIONADA; RESFRIADA; SEM PELE; SEM CAPA DE GORDURA; CORTADA EM PEDAÇOS PEQUENOS; ACONDICIONADOS EM PACOTE DE 1KG	KG	2.000
2	BANHA DE PORCO, EXTRAIDA DA BARRIGA DO PORCO, 100% NATURAL, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE E MODO DE CONSERVAÇÃO, REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA, SIF, EMBALAGEM DE 1KG	KG	120
3	CARNE BOVINA TIPO COSTELA EM PEÇA DIVIDIDA DE ACORDO COM O PESO; CONGELADA E NO MAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA; LIMPA; COM ASPECTO; COR; CHEIRO E SABOR PROPRIOS; EMBALADA EM SACO PLÁSTICO	KG	500

4	CARNE BOVINA MOIDA; RESFRIADA, SEM GORDURA E SEM MUSCULO; DEVIDAMENTE EMBALADA EM PACOTE DE 1KG	KG	1.500
5	CONTRA FILÉ BOVINO COM OSSO EM PEÇA DIVIDIDA DE ACORDO COM O PESO; RESFRIADA E COM NO MAXIMO DE 10% DE SEBO E GORDURA; LIMPA; COM ASPECTO; COR; CHEIRO E SABOR PROPRIOS; EMBALADA EM SACO PLÁSTICO	KG	800
6	ALCATRA CARNE BOVINA; DE 1ª QUALIDADE; LIMPA; SEM OSSOS; COM DE ATÉ NO MAXIMO DE 8% GORDURA; SEM PELANCAS; ISENTOS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPROPRIOS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERISTICAS NATURAIS; INSPECIONADAS;	KG	900
7	BIFE COXÃO MOLE; DE 1ª QUALIDADE; LIMPA; SEM OSSOS; DE ATÉ NO MAXIMO 8% DE GORDURA; SEM PELANCAS; ISENTOS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPROPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERISTICAS NATURAIS; INSPECIONADAS	KG	800
8	MUSCULO BOVINO DIANTEIRO, SEM OSSO, DE 1ª QUALIDADE, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPROPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERISTICAS NATURAIS, SIF, INSCRIÇÃO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA; EMBALAGENS CONTENDO 01 KG	KG	1.000
9	MUSCULO BOVINO TRASEIRO (OSSOBUCO), COM OSSO, DE 1ª QUALIDADE, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPROPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERISTICAS NATURAIS, SIF, INSCRIÇÃO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA; EMBALAGENS CONTENDO 01 KG	KG	1.000
10	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO; RESFRIADA DE BOA QUALIDADE; EMBALAGEM TRANSPARENTE	KG	3.000
11	PEITO DE FRANGO DESOSSADO E SEM PELE; ACONDICIONADO EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 1KG	KG	600
12	PRESUNTADO FATIADO; DE BOA QUALIDADE; INSCRIÇÃO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA; SIF; EMBALAGEM DE 400GR	KG	600
13	QUEIJO MUSSARELA; EMBALAGEM DE 500GR; FATIADO; INSCRIÇÃO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA; SIF	KG	800

14	SALSICHA HOT DOG; RESFRIADA E ELABORADA APARTIR DE CARNES SUINA E BOVINAS	KG	600
15	LINGUIÇA DE PERNIL PURA, DE BOA QUALIDADE FRACIONADA.	KG	1.500
16	MANTEIGA TIPO: EXTRA, COMPOSIÇÃO: COM SAL; POTE: 200 GR	UND	100
17	CREME DE LEITE; TEOR DE GORDURA: 21 A 40%; EMBALAGEM: 200 Gr	UND	300
18	OVOS VERMELHOS DE GALINHA; comercial extra; embalagens com procedência e prazo de validade	DZ	4.000
19	MAÇÃ – In Natura, 1ª qualidade casca íntegra, consistência firme. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas.	KG	2.200
20	MAMÃO – In Natura, de 1ª qualidade - semi maduro, consistência firme, tamanho de médio a grande, casca livre de fungos. Devem estar íntegras, sem traço de descoloração ou manchas.	KG	2.000
21	ABACAXI – In Natura, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	UND	1.500
22	LARANJA SUCO – In Natura, 1ª qualidade - peso médio 200g, casca lisa livre de fungos. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas.	KG	500
23	LARANJA LIMA – In Natura, 1ª qualidade - peso médio 200g, casca lisa livre de fungos. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas.	KG	2.200
24	MELANCIA – In Natura, tamanho médio, casca livre de fungos. Devem estar íntegras.	KG	2.000
25	MANGA ROSA – In Natura, de 1ª qualidade - semi maduro, consistência firme, tamanho de médio a grande, casca livre de fungos. Devem estar íntegras, sem traço de descoloração ou manchas.	KG	2.000

26	PESSEGO - IN Natura, de 1ª qualidade, aspecto firme, casca íntegra, aroma, cor e sabor próprio da espécie e variedade, tamanho uniforme, não deve apresentar podridão, dano profundo, desidratação, manchas, deformação, congelamento.	KG	500
27	UVA COLONIAL - In Natura, de 1ª qualidade, preta, branca ou rosada - sabor adocicado, médio amadurecimento, grãos firmes, íntegros, sem manchas, cor característico e uniforme.	KG	600
28	MELÃO – In Natura, amarelo tipo 6 de 1ª qualidade - semi maduro, consistência firme, casca íntegra.	KG	2.200
29	MORANGO - Categoria I, deverá estar fresco, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, em condições adequadas bem desenvolvidas, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte e doenças	KG	600
30	VERGAMOTA - de boa qualidade, uniforme e tamanho médio, sem manchas, bolores, sujidas, ferrugem e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade	KG	2.000
31	KIWI - de 1ª qualidade, grau médio de maturação, deve apresentar casca íntegra	KG	500
32	BANANA CATURA – In Natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devem estar íntegras, sem traço de descoloração ou manchas.	KG	4.000
33	PERA DÁGUA, In natura, de 1ª qualidade, com casca, consistência firme, íntegras, sem manchas ou traços de descoloração	KG	800
34	ABACATE, In natura, de 1ª qualidade, macio ao toque, casca verde e lisa, íntegra, sem descoloração ou manchas de amadurecimento precoce	KG	600
35	CAQUI CHOCOLATE	KG	600
36	LIMÃO TAITI, In natura, de 1ª qualidade, casca firme com coloração verde, sem manchas de amadurecimento, íntegros	KG	500

37	ALHO - de boa qualidade, compacto, firme, acondicionado em saco plástico firme	KG	100
38	BATATA INGLESA - In Natura, de 1ª qualidade; - tamanho de médio a grande consistência firme; sem indicio de germinação; isenta de sujidade e partes esverdeadas.	KG	2.500
39	BETERRABA - In Natura, de 1ª qualidade, tamanho médio, sem folhas, sem rachaduras, sem emissão de brotos, isentos de sujidades e objetos estranhos	KG	1.000
40	TOMATE - In Natura, 1ª qualidade - tamanho médio a grande; - consistência firme; - sem sujidade; - pele lisa, livre de fungos.	KG	2.000
41	CEBOLA BRANCA - In Natura, 1ª qualidade - tamanho de médio a grande; - casca integra sem fungos, consistência firme, embalada adequadamente.	KG	2.000
42	ALFACE - In Natura, 1ª qualidade; - com folhas integras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas,	UND	2.500
43	COUVE-FOLHA - In natura, 1ª qualidade - com folhas integras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas, .	MAÇO	1.000
44	AGRIÃO, - In Natura, maço, com folhas integras, livres de fungos; transportadas em saco plástico transparente de primeiro uso; devem estar frescas, integras, sem traços de descoloração ou murchas	MAÇO	400
45	CHUCHU - In Natura, 1ª Qualidade - casca lisa, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação.	KG	1.500
46	CENOURA - In Natura, 1ª qualidade - casca lisa, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação.	KG	800
47	REPOLHO BRANCO - In Natura, de 1ª qualidade - isento de fungos e sujidade.	KG	2.000

48	TEMPERO VERDE - (salsa e cebolinha); folhas verdes características, firmes, sem manchas e amassamentos, entregues em sacos plásticos transparentes	UND	1.000
49	ABOBRINHA – In natura, brasileira extra A, casca lisa, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação. Devem estar frescas, íntegros, firmes, sem traço de descoloração ou manchas, isentas de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência	KG	600
50	AIPIM – In natura, novo, de 1º qualidade, limpo, casca sã, acondicionada em embalagem transparente e resistente com prazo de validade semanal. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	KG	1.000
51	BATATA DOCE - firmes e íntegras; com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras, manchas e outros defeitos.	KG	3.000
52	MAÇO DE BROCOLIS - coloração verde escuro, botões totalmente fechados, talos firmes e folhas com aspecto de produto fresco.	MAÇO	800
53	BATATA SALSA - In natura, de 1ª qualidade - isento de fungos e sujidade	KG	500
54	MORANGA CABOTIÁ - de boa qualidade; tamanho e coloração uniforme; isenta de materiais terrosos e umidades externa anormal; sem danos oriundos de manuseio e transporte	KG	2.000
55	COUVE-FLOR - In natura, de 1ª qualidade, livres de fungos; tamanho de médio a grande	UND	600
56	PINHÃO INTEIRO - safra nova, de 1ª qualidade e sem sujidade	KG	600
57	ACELGA, IN NATURA, LIVRES DE FUNGOS, ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE PRIMEIRO USO, FRESCAS, ÍNTEGRAS, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO OU MURCHAS	UND	1.000
58	ESPIGA DE MILHO, descascada, de 1ª qualidade, sem palha, grãos de coloração amarelo claro não podendo estar murchos, íntegros e frescos	UND	800



7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

As quantidades demonstradas no ITEM 6 foram dimensionados para atendimento da necessidade

8. Estimativa do Valor da Contratação

Estimativas de preços ou preços referenciais:

Os preços referenciais dos itens serão levantados a partir de pesquisa realizada por meio do portal compras.gov

Em atendimento ao decreto supracitado, valor mediano será apurado com base nas pesquisas realizadas no Painel de Preços, tendo sido pesquisado pelo menos 3 (três) fornecedores para cada item, conforme mapa comparativo de preços .

A estimativa de custo para este processo é de R\$ 863.334,60 (Oitocentos e sessenta e três mil trezentos e trinta e quatro reais e sessenta centavos), sendo R\$ 417.082,60 (Quatrocentos e dezessete mil oitenta e dois reais e sessenta centavos) gêneros alimentícios (carnes) e R\$ 446.252,00 (Quatrocentos e quarenta e seis mil duzentos e cinquenta e dois reais) para as hortaliças, valores extraídos de tomada de preços conforme planilhas em anexo.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

O parcelamento do objeto permite um melhor controle dos gastos públicos ao longo do tempo, evitando grandes desembolsos de uma única vez e facilitando o planejamento financeiro. Dependendo da demanda e da capacidade de armazenamento da

administração pública, o parcelamento do fornecimento pode ajudar a evitar excessos de estoque ou falta de produtos, garantindo um fluxo mais equilibrado de mercadorias. em resumo, parcelar o fornecimento de gêneros alimentícios pode ser uma estratégia eficaz para otimizar recursos, garantir um fluxo contínuo de suprimentos e promover uma gestão mais eficiente e transparente.

Além disso, a alínea b, inciso V do art. 40 da Lei nº 14.133/21 dispõe que o planejamento de compra deve atender também ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso, como fica demonstrado no parágrafo anterior.

Os itens desta aquisição não guardam dependências de funcionamento entre si, cumprindo o seu uso ideal sem depender de outro item deste procedimento licitatório. Desta forma, a opção de licitar por item não acarreta prejuízo algum para o procedimento ou para os fornecedores que participarão do certame.

Os itens serão agrupados , pois possuem características semelhantes, dotando de maior celeridade e eficiência as etapas procedimentais relativas à licitação, formalização e gerenciamento dos contratos, com reflexos na economia processual e financeira

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações correlatas ou interdependentes relacionadas a aquisição dos materiais deste processo por não necessitarem de outros itens para seu funcionamento.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A demanda esta alinhada ao **Plano Anual de Contratação - PAC 2024**

12. Resultados Pretendidos

Pretende-se oferecer uma alimentação com maior qualidade possível, o que, por consequência, resulta em um melhor serviço prestado aos nossos serviços

Os resultados pretendidos com as Aquisições são:

Em relação à eficácia: atendimento de todas as demandas da aquisição de gêneros alimentícios, no suporte à atividade finalística do órgão;

Quanto à eficiência: assegurar a continuidade e a manutenção dos materiais em tela, nas Secretarias, bem como o uso racional dos recursos financeiros; •

Com a Aquisição de Gêneros Alimentícios buscam-se também, atender ao princípio da economicidade, cuja meta é a obtenção da melhor relação custo benefício possível de materiais de Gêneros Alimentícios em recursos financeiros, econômicos e administrativos, permitindo assim que as aquisições sejam realizadas de forma rápida, econômica e sustentável.

Receber o objeto do presente Estudo Técnico preliminar com a melhor qualidade possível, na quantidade correta e dentro do prazo desejado.

13. Providências a serem Adotadas

Para fins de melhorias quanto ao alcance do objetivo pretendido, os gêneros adquiridos serão recebidos e acondicionados de forma a manter a sua qualidade até que sejam efetivamente utilizados, quanto à forma correta de manuseio e armazenamento.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Não há impacto ambiental na utilização dos itens objeto deste processo pois os mesmos não impactam o meio ambiente.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Com base nas informações levantadas ao longo do estudo preliminar, bem como nos registros dos contratos anteriores, e considerando que a aquisição de gêneros alimentícios é de suma importância para o cumprimento das ações desta secretaria, a equipe de planejamento considera viável a realização de nova contratação.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

SILVANE APARECIDA ALVES MIGLIORANZA

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 22/07/2024 às 16:14:45.