

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP****OBJETIVO:**

Analisar a viabilidade da contratação intencionada, por meio de estudo técnico preliminar, bem como levantar os elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência, de forma a melhor atender às necessidades da Prefeitura Municipal de Itajaí/SC no que tange a este processo, cujo objeto é **AQUISIÇÃO DE CARNES E FRIOS PARA AS SECRETARIAS, FUNDOS E FUNDAÇÕES.**

**Área requisitante da contratação:** Secretaria Municipal de Governo.

**I – INFORMAÇÕES GERAIS****1. Equipe de Planejamento**

Nome	Cargo/função	Matrícula	E-mail
MONIQUE LUCIANE CORRÊA	Técnica em Atividades Administrativas	106001	<a href="mailto:monique@itajai.sc.gov.br">monique@itajai.sc.gov.br</a>

**II – DIAGNÓSTICO SITUAÇÃO ATUAL****2. Descrição do problema a ser resolvido ou da necessidade apresentada (art. 18, § 1º, I, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)**

Ao longo do ano, o Município de Itajaí promove encontros voltados à Melhor Idade, por meio do Centro de Convivência do Idoso. Essas atividades, destinadas ao público idoso, integram um calendário estabelecido com diversas programações, nas quais se faz necessária a oferta de refeições adequadas aos participantes.

Além desses encontros, a Administração Municipal realiza diversos eventos e ações que demandam a permanência de servidores em áreas mais afastadas ou no interior, muitas vezes sem possibilidade de deslocamento imediato. Nessas situações, a disponibilização de alimentação no próprio local se mostra essencial, seja para evitar custos adicionais com transporte de pessoal e máquinas, seja para garantir a continuidade e a agilidade dos trabalhos.

Dessa forma, a aquisição de carnes e frios torna-se imprescindível, tanto para atender os programas voltados à Melhor Idade quanto para suprir as necessidades de alimentação dos servidores que permanecem em campo durante suas atividades. Essa medida visa assegurar o bom andamento das ações da municipalidade, com eficiência, economia e respeito aos servidores e beneficiários dos programas sociais.

Justifica-se, portanto, a presente aquisição em razão da necessidade de constante reposição de alimentos destinados às atividades promovidas pela Prefeitura Municipal de Itajaí.

**3. Demonstração da previsão da contratação com o Plano Anual de Contratações (art. 18, § 1º, II, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)**

Esta contratação substituirá os itens do PE 062/2024.

**4. Descrição dos requisitos da potencial contratação (art. 18, § 1º, III, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)**

A empresa deverá:

- Ser do ramo do objeto da licitação, ou seja, a contratação somente pode ser efetuada com empresa especializada;
- Possuir material, equipamentos, ferramentas e mão de obra capacitada e qualificada, em quantidade necessária, para o desempenho eficiente das diversas tarefas;
  - Para o fornecimento, os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os documentos solicitados no edital para a devida habilitação, nos termos do art. 62 da Lei Federal nº 14.133/2021;
  - Comprovar a experiência por meio de Atestados e Certificados Técnicos;
  - Arcar com os custos de mobilização e transporte;
  - Responsabilizar-se pelas despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários e outros, se existentes, decorrentes do fornecimento;
  - Responsabilizar-se pelo descarregamento do produto, devendo este procedimento ser executado manualmente para a área interna do local indicado pela Contratante;
- Estar em dia com as obrigações trabalhistas e previdenciárias;
- Cuidar da preservação do meio ambiente de forma a atender os critérios e práticas de sustentabilidade na execução do fornecimento;
- Responsabilizar-se pela qualidade dos materiais fornecidos, assim como, efetuar a substituição daqueles que, porventura, apresentem algum tipo de irregularidade;
  - Caso seja necessário, após a fase de lances, o Município de Itajaí reserva-se no direito de solicitar uma amostra dos produtos que serão entregues, para realização de ensaios, testes e demais provas exigidas por normas técnicas oficiais para comprovar a qualidade do produto, cujas despesas correrão por conta da licitante, provisoriamente, classificada;

- Caso o produto não seja aprovado ou não apresente as especificações mínimas exigidas neste certame, a empresa deverá proceder a substituição do produto em, no máximo, 05 (cinco) dias, estando sujeito, ainda, às sanções previstas neste certame, além de arcar com todos os prejuízos que possam resultar.
- Entregar todos os materiais adquiridos, de acordo com as especificações técnicas, nas quantidades e prazo estipulados pela Prefeitura de Itajaí (e suas Secretarias, Fundos e Fundações);
- Não será admitida a participação, neste certame licitatório, de pessoas físicas ou jurídicas que estejam com o direito de licitar e contratar suspenso (mesmo que temporariamente), ou seja, que tenham sido impedidas de licitar e contratar com a Administração Pública Estadual, direta e indireta;

Quanto aos produtos:

- Os produtos adquiridos abrangem carnes e frios.
- Na proposta deverá estar incluso todos os custos com os produtos assim como o fornecimento e deslocamento;
- Os produtos deverão ser de primeira qualidade compatíveis com as recomendações do fabricante, com qualidade igual ou superior, reservando-se à Administração Pública o direito de recusar qualquer material que apresentar indícios de ser inferior;
  - A empresa deverá se responsabilizar pelos vícios e danos decorrentes do objeto. Os produtos deverão ser substituídos, sem ônus para a Administração Pública, na hipótese de apresentarem vícios, estiverem danificados e/ou com quaisquer outras falhas.
- Os produtos deverão estar acondicionados em embalagens apropriadas, com rótulos com informações claras, e atender às especificações do Termo de Referência;
  - O acondicionamento deverá ser em embalagens originais, lacradas e apropriadas para armazenamento, fazendo constar a descrição do material, incluindo: marca, modelo, dados do fabricante/importador, código de referência, data de fabricação e validade ou garantia, de acordo com suas características, bem como o número de série e/ou lote do produto;

- As embalagens devem ser: individuais, com proteção das partes cortantes, com o menor volume possível, devendo utilizar materiais recicláveis, ter garantia da máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;
- As solicitações dos serviços decorrentes do Registro de Preços serão feitas de acordo com a necessidade e conveniência da Prefeitura de Itajaí, assim como suas Secretarias, Fundos e Fundações, mediante a emissão da Nota de Empenho e Autorização de Fornecimento.

5. Estimativas das quantidades para contratação, acompanhadas de memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte (considerar interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala) (art. 18, § 1º, IV, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

ITEM	OBJETO	MEDIDA	QUANTIDADE
1	<b>99 - CARNE BOVINA COXÃO MOLE EM CUBOS RESFRIADA</b> NO MÁXIMO 10 % DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. O PRODUTO DEVERÁ SER PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL. OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS DEVEM ATENDER AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO ESPECIAL PARA VÁCUO, PACOTES DE 1 KG, Rótulo impresso ou etiqueta adesiva na embalagem, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.	KG	5.570
2	<b>103 - CARNE BOVINA MOÍDA (MÚSCULO).</b> ESPECIFICAÇÃO TÉCNICAS: MÚSCULO TRASEIRO, SEM OSSO, SEM APONEVROSES, SEM TENDÕES, SEM NERVOS E HOMOGENEIZADO. PERCENTUAL DE GORDURA MÁXIMO DE 10%. COR VERMELHO-CEREJA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS DEVEM ATENDER AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO ESPECIAL PARA VÁCUO, PACOTES DE 1 KG, Rótulo impresso ou etiqueta adesiva na embalagem, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.	KG	4.940
	<b>107 - COXA E SOBRE COXA DE FRANGO C/ OSSO,</b> O PRODUTO DEVERA APRESENTAR CONSISTENCIA FIRME, COR AMARELO PALIDO, LIGEIRAMENTE ROSADA E CHEIRO PROPRIO. O PERCENTUAL DE AGUA (GELO) NAO PODE SER SUPERIOR A 15% O FRIGORIFICO DEVE SER LICENCIADO PELO SIF OU SIE OU SIM E ORGAO COMPETENTE. O PRODUTO DEVERA SER TRANSPORTADO EM VEICULO DE TRANSPORTE C/ ISOLAMENTO TERMICO E EQUIPAMENTO DE PRODUCAO DE FRIO RESPEITANDO AS NORMAS EXIGIDAS PELA ANVISA. Rótulo impresso ou etiqueta adesiva na embalagem, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.	KG	6.290
	<b>19340 - FILÉ DE PESCADA</b> COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, EMBALADO EM CAIXA COM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, Rótulo impresso ou etiqueta adesiva na embalagem, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados	KG	2.970



na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente		
<b>112 - PEITO DE FRANGO</b> - CONGELADO EMBALAGEM TRADICIONAL, NO MÍNIMO 2 PEITOS POR EMBALAGEM, ARMAZENAGEM EM TEMPERATURA DE 12 GRAUS, Rótulo impresso ou etiqueta adesiva na embalagem, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.	KG	6.285
<b>94 - BACON EM PEÇA DEFUMADO</b> rótulo impresso ou etiqueta adesiva na embalagem, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.	KG	492
<b>106 - CHARQUE</b> ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: MÁXIMO 10% DE GORDURA. COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO ESPECIAL, PACOTES DE 01 KG, Rótulo impresso ou etiqueta adesiva na embalagem, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.	KG	648
<b>109 - LINGÜIÇA CALABRESA PRAZO DE VALIDADE: DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES</b>	KG	1.431
<b>100 - CARNE BOVINA PATINHO MOIDO</b> NO MÁXIMO 10 % DE SEBO E GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. O PRODUTO DEVERÁ SER CONGELADO PELO SISTEMA IQF, PROCESSO DE CONGELAMENTO RÁPIDO ATRAVÉS DE TÚNEL DE CONGELAMENTO INDIVIDUAL. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, PACOTES DE 1 KG. Rótulo impresso ou etiqueta adesiva na embalagem, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.	KG	300
<b>63056 - FILÉ DE PEITO DE FRANGO (SASSAMI)</b> IN NATURA, CONGELADO, ISENTO DE OSSOS, APONEVROSES E CARTILAGENS. O PRODUTO DEVERÁ SER PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL. OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS DEVEM ATENDER AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO, PACOTES DE 1 KG, DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. Rótulo impresso ou etiqueta adesiva na embalagem, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.	KG	2.590
<b>59787 - LINGÜIÇA MISTA DE CARNE SUÍNA E CARNE BOVINA DEFUMADA.</b> Rótulo impresso ou etiqueta adesiva na embalagem, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente	KG	1.110
<b>19345 - BISTECA DE PORCO CARNE SUÍNA COM OSSO (BISTECA).</b> ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: CARNE CONGELADA DE SUÍNO COM OSSO, TER O MÁXIMO DE 5% DE GORDURAS TOTAIS. CARNE BRANCA APRESENTANDO TODO O FRESCOR DA MATÉRIA PRIMA CONVENIENTES, ISENTO DE QUALQUER EVIDÊNCIA DE DECOMPOSIÇÃO E MANCHAS POR HEMATOMAS. APÓS O COZIMENTO DEVERÁ MANTER A CARACTERÍSTICA	KG	1.100



ORGANOLÉPTICA PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM SABOR OU ODOR DESAGRADÁVEL. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE MICROORGANISMOS PATOGÊNICOS, PARASITAS QUE PODEM REPRESENTAR PERIGO PARA A SAÚDE DO CONSUMIDOR. A EMBALAGEM DEVE SER ATOXICA E TRANSPARENTE E TERMOSOLDADAS. CONTENDO TABELA ROTULO COM NFORMAÇÃO NUTRICIONAL. Rótulo impresso ou etiqueta adesiva na embalagem, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.		
<b>32375 - CARNE "ACEM" BOVINA POSTAS CONGELADAS SEM OSSO, SEM APARAS E APONEVROSES, COM NO MAXIMO 15% DE GORDURA. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS PROPRIAS, O FRIGORIFICO DEVE SER LICENCIADO PELO SIF OU SIE OU SIM E ORGAO COMPETENTE. Rótulo impresso ou etiqueta adesiva na embalagem, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.</b>	KG	4.270
<b>31895 - CARNE BOVINA COXÃO MOLE BIFE APROXIMADAMENTE 180 GRAMAS, RESFRIADO, NO MÁXIMO 10 % DE SEBO E GODURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO. Rótulo impresso ou etiqueta adesiva na embalagem, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente</b>	KG	3.520
<b>101 - CARNE BOVINA SEM OSSO RESFRIADA (MÚSCULO) ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: MÚSCULO TRASEIRO (PEÇA), SEM OSSO, SEM APONEVROSES, SEM TENDÕES, SEM NERVOS E HOMOGENEIZADO. PERCENTUAL DE TECIDO ADIPOSEO MÁXIMO DE 10%. COR VERMELHO-CEREJA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS DEVEM ATENDER AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO ESPECIAL PARA VÁCUO, PACOTES DE 1 KG, Rótulo impresso ou etiqueta adesiva na embalagem, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.</b>	KG	1.270
<b>19343 - COSTELA BOVINA CARNE BOVINA COM OSSO (COSTELA) ESPECIFICAÇÃO TECNICA: COSTELA BOVINA COM OSSO TRASEIRA, COR VERMELHA ODOR E SABOR PRÓPRIO, COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURAS E NERVOS . RÓTULO DEVE ATENDER AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGENS EM SACO PLÁSTICO COM ROTULAGEM COM ESPECIFICAÇÕES DO SIF OU SIE.</b>	KG	1.265
<b>108 - FRANGO CONGELADO ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: FRANGO INTEIRO, COM MIÚDOS (CORAÇÃO, FIGADO, MOELA, PÉS E PESCOÇO), PESANDO DE 2,0 A 2,3 KG. CADA UNIDADE. OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS DEVEM ATENDER AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM UNITÁRIA LACRADA E ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. Rótulo impresso ou etiqueta adesiva na embalagem, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.</b>	KG	1.670
<b>19344 - PERNIL SUÍNO CARNE SUÍNA COM OSSO(PERNIL) ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: CARNE CONGELADA DE SUÍNO COM OSSO, TER O MAXIMO DE 5% DE GORDURAS TOTAIS. CARNE BRANCA APRESENTANDO TODO O FRESCOR DA MATERIA PRIMA CONVENIENTES, ISENTO DE QUALQUER EVIDENCIA DE DECOMPOSIÇÃO E MANCHAS POR HEMATOMAS.</b>	KG	1.345

<p>APÓS O COZIMENTO DEVERÁ MANTER A CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICA PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM SABOR OU ODORES AGRAVÁVEIS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE MICROORGANISMOS PATOGENICOS, PARASITAS QUE PODEM REPRESENTAR PERIGO PARA A SAÚDE DO CONSUMIDOR. A EMBALAGEM DEVE SER ATOXICA E TRANSPARENTE E TERMOSELADAS. CONTENDO TABELA ROTULO COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. Rótulo impresso ou etiqueta adesiva na embalagem, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.</p>		
<p><b>80036 - SALSICHA RESFRIADA</b> ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS DEVEM ATENDER AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO ESPECIAL, Rótulo impresso ou etiqueta adesiva na embalagem, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente</p>	KG	6.490
<p><b>117 - SALAME INTEIRO</b> CARNE SUÍNA, BOVINA, TOUCINHO. Rótulo impresso ou etiqueta adesiva na embalagem, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.</p>	KG	670
<p><b>114 - PRESUNTO SEM CAPA DE GORDURA</b> - FATIADO INGREDIENTES: PERNIL SUÍNO, SALMORA, PROTEÍNAS ISOLADA DE SOJA, AÇÚCAR E ESTABILIZANTE, Rótulo impresso ou etiqueta adesiva na embalagem, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.</p>	KG	5.152
<p><b>111 - MORTADELA FATIADA SEM GORDURA RESFRIADA.</b> ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS DEVEM ATENDER AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO ESPECIAL, DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. Rótulo impresso ou etiqueta adesiva na embalagem, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.</p>	KG	4.730
<p><b>115 - QUEIJO MUSSARELA</b> FATIADO. LEITE PASTEURIZADO, SAL, FERMENTO LACTO E COALHO, TER SELO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, Rótulo impresso ou etiqueta adesiva na embalagem, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – S.I.E. ou S.I.F. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.</p>	KG	7.035

Quantidade foi estimada baseando-se no consumo das Secretarias, Fundos e Fundações participantes.

### III – PROSPECÇÃO DE SOLUÇÕES

6. Levantamento mercadológico (que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar) (art. 18, § 1º, V, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).



Após pesquisa de mercado e de preços, as opções de contratação encontradas foram:

- Terceirização de empresa especializada e qualificada através:
  - o Geração de um contrato para que os produtos sejam entregues continuamente;
  - o Aquisição dos objetos através de demandas pelo Sistema de Registro de Preços.

#### **7. Estimativa do valor da contratação (art. 18, § 1º, VI, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)**

O custo estimado, para o período de 12 (doze) meses é de **R\$ 2.213.869,75** (dois milhões, duzentos e treze mil, oitocentos e sessenta e nove reais e setenta e cinco centavos).

### **IV – SOLUÇÃO ESCOLHIDA**

#### **8. Descrição da solução escolhida (art. 18, § 1º, VII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)**

A pretendida contratação se trata de aquisição comum, ou seja, tem natureza acessória, instrumental e complementar às necessidades da Prefeitura de Itajaí assim como suas Secretarias, Fundos e Fundações.

Levando em consideração, ainda, que as aquisições são periódicas, minimizando o custo de mão de obra e material a ser utilizados, o método mais vantajoso se dará por meio de empresa especializada através de Pregão Eletrônico pelo Sistema de Registro de Preços, menor preço por item.

Não se vislumbra nenhuma dificuldade de atendimento desta demanda pelo mercado local, pois os serviços pretendidos são serviços operacionalmente simples cujo atendimento pode ser realizado por qualquer empresa que tenha a habilitação técnica necessária para atuar neste ramo e que detenha experiência no objeto.

#### **9. Justificativas para o parcelamento ou não da contratação (art. 18, § 1º, VIII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)**

Nos termos do art. 47, inciso II, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso. Na aplicação deste princípio devem ser considerados a responsabilidade técnica, o custo para a Administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens, e o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

Em vista disto, a presente contratação não foi agrupada em lotes, tendo em vista que o eventual agrupamento poderá gerar perda de economia e diminuição da competição.

#### **10. Contratações correlatas e/ou interdependentes (art. 18, § 1º, XI, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)**

Não há contratação correlata.

#### **11. Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis (art. 18, § 1º, IX, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)**



Com este processo licitatório, pretende-se assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município de Itajaí. Assegurando o tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, bem como evitar contratação com sobre preço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato.

Espera-se obter, para o município, os benefícios diretos e indiretos em termos de economicidade, eficácia, eficiência de melhor aproveitamento dos recursos materiais e financeiros disponíveis, inclusive com respeito à impactos ambientais.

A contratação decorrente do presente processo licitatório exigirá da contratada que os materiais sejam entregues nas quantidades e qualidades almejadas, o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

**12. Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato (art. 18, § 1º, X, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)**

Não serão necessárias providências para à adequação do ambiente, a capacitação de servidores para a fiscalização e gestão contratual ou ainda adequações dos ambientes deste Órgão, tendo em vista que se trata de prestação de serviços e aquisições de materiais comuns e não tem maiores complexidades, bastando que a empresa CONTRATADA cumpra com as obrigações após a emissão da Nota de Empenho.

**13. Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras (art. 18, § 1º, XII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)**

Com a finalidade de mitigar os possíveis impactos ambientais e buscando sanar os riscos ambientais existentes, sempre que possível e no que couber, deve ser observado, quando da contratação dos serviços ao atendimento às normas técnicas, elaboradas pela Assessoria Brasileira de Normas Técnicas. Ainda, deverão ser observados, quando couber, os critérios contidos no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis/AGU e os critérios de sustentabilidade ambiental.

**14. Responsáveis pela Elaboração do ETP INTEGRANTE TÉCNICO**

INTEGRANTE TÉCNICO
<p><b>MONIQUE LUCIANE CORRÊA</b></p> <p>Matrícula nº 106001</p>

**15. Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina (art. 18, § 1º, XIII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)**

Considerando o Estudo Técnico Preliminar elaborado, aprovo e atesto a sua conformidade às disposições contidas na Lei 14.133/2021 e no Decreto Municipal nº 12.840 de 25 de janeiro de 2024.

Itajaí/SC, 13 de junho de 2026.

**SERGIO MURILO PEREIRA**  
Secretário de Governo