

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

I – INFORMAÇÕES GERAIS

O Estudo Técnico Preliminar foi realizado de acordo com os elementos previstos no §1º do art. 18 da Lei nº 14133, de 1º de abril de 2021.

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.

1. Equipe de Planejamento

Nome	Cargo/função	Matrícula	E-mail
Adriana Da Silva Dos Santos	Operador de Estacionamento Rotativo	915703	adriana.santos@itajai.sc.gov.br
Nárriman Da Costa Rodrigues Ballock	Agente em Atividades Administrativas	2392101	narriman.ballock@itajai.sc.gov.br
Simone Sibeli da Silva	Agente em Atividades Administrativas	2440401	simone.silva@itajai.sc.gov.br

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).

Carnes e frios são essenciais para garantir uma alimentação saudável e balanceada. A inclusão desses alimentos na merenda escolar e nos atendimentos da Estratégia e Saúde da

Família e Assistência Social contribui, significativamente, para a promoção da saúde, reforçando a importância da alimentação adequada na saúde geral da população.

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 importante 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 a abertura de processo licitatório em razão da necessidade de atender a demanda de consumo da Prefeitura Municipal de Itajaí e suas Secretarias, Fundos e Fundações, visando a compra de produtos frescos e em quantidades adequadas, reduzindo o risco de desperdício, uma vez que a demanda pode ser ajustada conforme a necessidade, melhorando a aceitação e o consumo, complementando a prestação do serviço público de assistência à saúde à população, ou seja, o direito humano à alimentação adequada.

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

Esta contratação está prevista no PCA e irá substituir a Ata 126/2025 (PE 126/2025).

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, ser empresa especializada;
- Apresentar os documentos solicitados no edital para a devida habilitação, nos termos do art. 62 da Lei Federal nº 14.133/2021;

- Seguir as legislações (nacionais, estadual (SC) e municipal (Itajaí)) vigentes relacionadas aos objetos licitados;
- Possuir material, equipamentos, ferramentas e mão de obra capacitada e qualificada, em quantidade necessária, para o desempenho eficiente das diversas tarefas;
 - Arcar com os custos de mobilização e transporte, se necessário;
 - Responsabilizar-se pelas despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários e outros, se existentes, decorrentes do fornecimento;
 - Responsabilizar-se pela entrega do produto, devendo este procedimento ser executado 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 dos serviços;
- Responsabilizar-se pela qualidade dos materiais/serviços fornecidos, assim como, efetuar a substituição daqueles que, porventura, apresentem algum tipo de irregularidade;
 - Caso o produto não seja aprovado ou não apresente as especificações mínimas exigidas neste certame, a empresa deverá proceder a substituição, estando sujeito, ainda, às sanções previstas neste certame, além de arcar com todos os prejuízos que possam resultar;
- Entregar todos os produtos adquiridos, de acordo com as especificações técnicas, nas quantidades e prazo estipulados pela Prefeitura de Itajaí (e suas Secretarias, Fundos e Fundações);
- Comprovar a experiência de capacidade técnicas;
- Não será admitida a participação, neste certame licitatório, de pessoas físicas ou jurídicas que estejam com o direito de licitar e contratar temporariamente suspenso, ou seja, que tenham sido impedidas de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal, direta e indireta, conforme disposto no Art. 156 da Lei 14.133/2021;

Quanto aos produtos:

- O objeto contratado abrange fornecimento de carnes e frios;
- Os produtos fornecidos deverão ser de primeira qualidade, com qualidade igual ou superior, reservando-se à Administração Pública o direito de recusar qualquer produto que apresentar algum tipo de irregularidade/defeito;
 - 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, vencidos e/ou com quaisquer outras falhas.
- O fornecimento contratado deve possuir critérios e práticas de sustentabilidade em relação aos materiais e produtos a serem empregados, bem como a previsão da adequada execução a fim de atender as demandas sem infringir a legislação ambiental aplicável;
- Nos fornecimentos deverão estar inclusos todos os custos com mão de obra, todos os insumos, materiais, equipamentos e ferramentas necessários à perfeita execução do fornecimento;
- As solicitações dos fornecimentos 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.
- Os itens deverão ser frescos, de primeira qualidade e estar, devidamente, acondicionados em embalagens apropriadas.

Tratamento favorecido MEI/ME/EPP (Lei Municipal nº 7.785/2025, arts. 1º, 2º, 9º, 10º e 13º):

- Em cumprimento ao art. 48, I, da Lei Complementar nº 123/2006 e à Lei Municipal nº 7.785/2025, os itens cujos valores estimados de contratação não ultrapassem o limite de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) serão destinados à participação exclusiva de Microempreendedor Individual, Microempresas e Empresas de Pequeno Porte e Equiparadas;

- Para os itens com valores superiores a R\$ 80.000,00, a participação será aberta à ampla concorrência, garantindo-se às MEIs, MEs e EPPs o direito aos benefícios de regularização fiscal e trabalhista diferida e o direito de preferência em caso de empate ficto.

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	Material/Serviço	Unid. medida	Qtd licitada
1	99 - CARNE BOVINA COXÃO MOLE EM CUBOS RESFRIADA 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	3.380
2	103 - CARNE BOVINA MOÍDA (MÚSCULO). 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	4.700
3	107 - COXA E SOBRE COXA DE FRANGO C/ OSSO, 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.	KG	5.430



	Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.		
4	19340 - FILÉ DE PESCADA 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 na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente.	KG	2.420
5	112 - PEITO DE FRANGO - 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	5.540
6	94 - BACON EM PEÇA DEFUMADO 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	355
7	106 - CHARQUE 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	606
8	109 - LINGÜIÇA CALABRESA PRAZO DE VALIDADE: DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES	KG	1.288
9	100 - CARNE BOVINA PATINHO MOIDO 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	700
10	63056 - FILÉ DE PEITO DE FRANGO (SASSAMI) 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	KG	2.475



	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.		
11	59787 - LINGÜIÇA MISTA DE CARNE SUÍNA E CARNE BOVINA DEFUMADA. 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	960
12	19345 - BISTECA DE PORCO CARNE SUÍNA COM OSSO (BISTECA). 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 ORGANOLÉPTICA PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM SABOR OU ODOR DESAGRADÁVEL. 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 TERMOSOLDADAS. CONTENDO TABELA RÓTULO 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.	KG	950
13	32375 - CARNE "ACEM" BOVINA POSTAS CONGELADAS SEM OSSO, SEM APARAS E APONEVROSES, COM NO MÁXIMO 15% DE GORDURA. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS CARACTERÍSTICAS 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.	KG	2.090
14	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.	KG	2.140



15	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.	KG	1.090
16	19343 - COSTELA BOVINA CARNE BOVINA COM OSSO (COSTELA) ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: 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.	KG	990
17	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.	KG	650
18	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. APÓS O COZIMENTO DEVERÁ MANTER A CARACTERISTICA ORGANOLÉPTICA PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM SABOR OU ODORDESAGRADÁVEL. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE MICROORGANISMOS PATOGENICOS, PARASITAS QUE PODEM REPRESENTAR PERIGO PARA A SAÚDE DO CONSUMIDOR. A EMBALAGEM DEVEM SER ATOXICA E TRANSPARENTE E TERMOSSOLDADAS. 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.	KG	1.040
19	80036 - SALSICHA RESFRIADA 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	KG	4.400



	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.		
20	117 - SALAME INTEIRO 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.	KG	620
21	114 - PRESUNTO SEM CAPA DE GORDURA - FATIADO INGREDIENTES: PERNIL SUÍNO, SALMORA, PROTEÍNAS ISOLADA DE SOJA, AÇUCAR 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.	KG	3.970
22	111 - MORTADELA FATIADA SEM GORDURA RESFRIADA. 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.	KG	2.210
23	115 - QUEIJO MUSSARELA 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.	KG	5.270

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).

O levantamento mercadológico foi conduzido por meio de pesquisa direta com fornecedores, análise de atas vigentes e consultas em plataformas públicas de compras, a fim de identificar preços praticados, disponibilidade de itens, marcas, condições comerciais e viabilidade técnica das soluções existentes no mercado.

Foram descartados preços evidentemente discrepantes, tanto acima quanto abaixo da média para assegurar maior precisão na estimativa final. A exclusão considerou variações percentuais entre cotações e comparações com valores históricos, evitando distorções que comprometessem a representatividade do mercado. Assim, os valores consolidados são condizentes com a realidade de mercado, proporcionando estimativas equilibradas e confiáveis.

As opções para as aquisições encontradas foram:

- A própria Administração Pública produzir os objetos licitados;
- Adesões às atas de outros Órgãos públicos (Federal, Estadual e Municipal);
- Contratação de empresa especializada e qualificada através:
 - Geração de um contrato para que os fornecimentos sejam realizados continuamente;
 - Aquisição dos objetos através de demandas pelo Sistema de Registro de Preços.

6.1. Comparativo das soluções

- **A própria Administração Pública produzir os objetos licitados:**
 - **Vantagem:** Não depender de terceiros.
 - **Desvantagem:** A Administração, obrigatoriamente, deverá possuir espaço apropriado, todas as ferramentas, insumos, equipamentos e equipe especializada suficiente para atender a demanda. Além disso, haverá gastos para manter a equipe sempre atualizada e qualificada (cursos e regularização de documentos).

- **Adesões às atas de outros Órgãos públicos (Federal, Estadual e Municipal):**
 - **Vantagem:** Processos já estão em vigor, bastando apenas realizar a adesão.
 - **Desvantagem:** Necessidade de aderir à inúmeras atas, visto que não existe ata completa com todos os itens em apenas um único processo.
- **Contratação de empresa especializada via Contrato:**
 - **Vantagem:** Fornecimento é realizado continuamente. Possibilidade de aditivação do processo de acordo com a necessidade da Administração. Duração do contrato.
 - **Desvantagem:** Utilização de recursos públicos mesmo que não haja consumo de produtos pela Administração.
- **Contratação de empresa especializada via Registro de Preços:**
 - **Vantagem:** Como a demanda é variável e de difícil previsão, a Administração pode realizar aquisições conforme a necessidade real, reduzindo desperdícios e garantindo eficiência no uso dos recursos públicos.
 - **Desvantagem:** Tempo de vigência.

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 R\$1.610.980,58 (um milhão e seiscentos e dez mil e novecentos e oitenta reais e cinquenta e oito centavos).;

Os preços referenciais foram obtidos através de consultas em sites oficiais (Banco de Preços, PNCP, sites especializados assim como a última ata vigente no município de Itajaí, acrescido de ajuste IPCA).

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 prestação de serviço de engenharia comum, ou seja, tem natureza acessória, instrumental e complementar à Prefeitura de Itajaí assim como suas Secretarias, Fundos e Fundações.

A solução escolhida será a contratação de empresa especializada através da adoção do Registro de Preços, menor preço por item, visto que se demonstra economicamente mais vantajosa uma vez que a demanda é variável e de difícil previsão. A Administração pode realizar aquisições conforme a necessidade real, aproveitando valores previamente pactuados e competitivos, reduzindo desperdícios e garantindo eficiência no uso dos recursos públicos.

Assim, a solução escolhida assegura economicidade, flexibilidade, continuidade operacional e otimização do orçamento, atendendo aos princípios da eficiência e vantajosidade previstos na Lei 14.133/2021.

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 de prestação de serviço que tenham 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, evitando contratação com sobrepreço 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)

Para a plena exequibilidade da futura contratação e garantia da boa gestão dos bens a serem fornecidos, a Administração Pública Municipal adotará as seguintes providências prévias ao formalismo da celebração da Ata de Registro de Preços e/ou emissão das ordens de fornecimento/empenhos:

- **Designação Formal dos Agentes Públicos Responsáveis (Art. 117 da Lei nº 14.133/2021):** Emissão do ato de designação formal dos Gestores e Fiscais da Ata de Registro de Preços e dos Contratos decorrentes, vinculados às Secretarias, Fundos e Fundações participantes, assegurando que os servidores possuam capacitação ou perfil adequado para o acompanhamento e recebimento;
- **Alinhamento do Fluxo Logístico e de Recebimento:** Definição e divulgação aos órgãos participantes da rotina operacional para solicitação, conferência qualitativa/quantitativa

no ato da entrega (recebimento provisório e definitivo) e prazo de substituição de bens com avarias, em conformidade com o disposto no art. 140 da Lei nº 14.133/2021;

- **Mapeamento prévio dos locais físicos de armazenamento e almoxarifados centrais/setoriais** com capacidade para recepção dos materiais demandados, evitando gargalos logísticos ou avarias de insumos;
- **Treinamento e Capacitação dos Fiscais e Usuários das Unidades:** Realização de instrução sumária aos fiscais setoriais quanto aos parâmetros mínimos de aceitabilidade dos produtos, conferência das amostras/catálogos apresentados na licitação e procedimentos em caso de descumprimento dos prazos ou especificações técnicas pelo fornecedor;
- **Ajuste e Verificação de Rastreabilidade nos Sistemas de Gestão e Catalogação:** Cadastro prévio e individualizado de todos os itens no sistema informatizado de gestão de estoque e patrimônio do Município, garantindo o correto controle de entrada, movimentação e baixa dos utensílios pelas unidades requisitantes.

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, o atendimento às normas técnicas, elaboradas pela Associação 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

Nome	Cargo/função	Matrícula	Assinatura
Adriana da Silva dos Santos	Operador de Estacionamento Rotativo	915703	 Documento assinado digitalmente ADRIANA DA SILVA DOS SANTOS Data: 22/09/2026 18:01:10-0300 Verifique em https://validar.iti.gov.br

Nárriman da Costa Rodrigues Ballock	Agente em Atividades Administrativas	2392101	 Documento assinado digitalmente NARRIMAN DA COSTA RODRIGUES BALLOCK Data: 23/09/2026 15:29:59-0300 Verifique em https://validar.iti.gov.br
Simone Sibeli da Silva	Agente em Atividades Administrativas	2440401	

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, 21 de setembro de 2026.

DENILSON CRISTIANO
DE SOUZA
ROSA:01641474971

Assinado de forma digital por
DENILSON CRISTIANO DE
SOUZA ROSA:01641474971
Dados: 2026.09.23 16:05:45
-03'00'

DENILSON CRISTIANO DE SOUZA ROSA
Secretário de Governo