

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

ORGÃO DEMANDANTE:
PREFEITURA MUNICIPAL DE AUGUSTINÓPOLIS – CNPJ: 00.237.206/0001-30
OBJETO:
Registro de preços para eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios para suprir a necessidade da Prefeitura e Fundos Municipais de Augustinópolis-TO.
RESPONSÁVEL PELA DEMANDA:
Lanna Thayllana Oliveira da Silva Freitas – Sec. Mun. de Administração e Des. Econômico Contato: (63) 3456-1232 adm@augustinopolis.to.gov.br
ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO ANUAL:
O Município não possui Plano de Contratação Anual.
FORMA DE CONTRATAÇÃO SUGERIDA:
Pregão (Lei n. 14.133/2021)

Em atendimento à Lei 14.133/2021, o presente instrumento caracteriza a primeira etapa do planejamento do processo de contratação e busca atender o interesse público envolvido e a melhor solução para atendimento da necessidade aqui descrita.

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Registro de preços visando a contratação de empresa para realizar o fornecimento de gêneros alimentícios destinados a atender as necessidades da Prefeitura e Fundos Municipais de Augustinópolis/TO.

2 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO

A solução proposta consiste na aquisição de gêneros alimentícios para suprir a necessidade da Prefeitura e Fundos Municipais de Augustinópolis-TO, por meio de um processo de pregão, devido à natureza dos bens e serviços envolvidos, que se enquadram como comuns, nos termos da Lei n. 14.133/2021.

3 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para a futura contratação, é importante estabelecer requisitos claros e específicos, sendo eles:

- **Qualidade dos produtos:** Os gêneros alimentícios devem atender aos padrões de qualidade estabelecidos pela legislação vigente e pelas normas sanitárias aplicáveis;
- **Capacidade de fornecimento:** A empresa fornecedora deve ter capacidade logística e operacional para garantir o abastecimento regular e contínuo dos alimentos conforme a demanda e os prazos estabelecidos;
- **Cumprimento de prazos:** É fundamental que a contratada seja capaz de cumprir os prazos de entrega estipulados, garantindo a disponibilidade dos alimentos nos momentos necessários;
- **Custos do fornecimento:** Todos os custos relacionados ao fornecimento dos gêneros alimentícios, incluindo transporte, embalagem e qualquer outra despesa associada à entrega dos produtos, devem ser integralmente custeados pela empresa fornecedora.

4 – DO ENQUADRAMENTO COMO BENS E SERVIÇOS COMUNS

Os serviços a serem adquiridos são considerados comuns, pois caracterizam-se pela possibilidade de definição objetiva de padrões de desempenho e qualidade, independentemente da complexidade do objeto. A contratação baseia-se em especificações claras e objetivos mensuráveis, que permitem a utilização de pregão como modalidade de licitação.

5 - LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de mercado envolveu aplicação das seguintes alternativas:

1. **Pesquisa de preço no mercado local:** Foi realizada pesquisa de mercado com fornecedores especializados;
2. **Consulta no sistema Fonte de Preços:** Além da pesquisa com fornecedores locais, foi feita uma consulta no sistema Fonte de Preços, que fornece dados sobre os preços praticados em licitações anteriores e em outras regiões do país.

3. **Elaboração da média de preços:** Com base nas informações obtidas, foi realizada uma análise para determinar a média dos preços encontrados. O cálculo envolveu a eliminação de valores atípicos, a fim de evitar distorções no resultado final e garantir uma estimativa mais precisa dos preços praticados no mercado.

6 – ESTIMATIVAS DE QUANTIDADES E DE VALOR

Para fins de estimativas preliminares, os quantitativos envolvidos levaram em conta as necessidades operacionais das Secretarias e Fundos Municipais. Essas estimativas foram elaboradas considerando o histórico de consumo e projeções de atividades futuras.

A fim de garantir a cobertura adequada e evitar possíveis interrupções no fornecimento, foram incluídas margens de segurança nas quantidades estimadas, visando assegurar que haja disponibilidade suficiente de gêneros alimentícios para atender às necessidades da administração pública local, promovendo assim a continuidade e a qualidade dos serviços prestados à comunidade.

Os quantitativos serão os praticados levando em conta os contratos já firmados anteriormente com o órgão solicitante e cotações realizadas pelo setor de compras. Conforme tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QTD.	V.UNIT	V.TOTAL
1	ABÓBORA CABOTIÃ DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURIDADE APROPRIADO PARA CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS.	KG	1.500	R\$ 0,00	R\$ 0,00
2	AÇAFRÃO DA TERRA 100% PURO 500G .	PCT	80	R\$ 0,00	R\$ 0,00
3	AZEITONA VERDE EM CONSERVA COM CAROÇO SACHÊ 100G.	UNID.	100	R\$ 0,00	R\$ 0,00
4	ALHO 1ª QUALIDADE; DE PRIMEIRA SEM RÉSTIA, BULBO INTEIRO, DE BOA QUALIDADE, FIRME E INTACTO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, SEM CORTES, LESÕES, PERFURAÇÕES, PARASITAS E LARVAS.	KG	1.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
5	ARROZ BRANCO TIPO 1 ARROZ - AGULHINHA, LONGO, FINO, POLIDO, TIPO SEM GLÚTEN, GRÃOS INTEIROS COM RENDIMENTO APÓS O COZIMENTO DE NO MÍNIMO 2,5 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO - EMBALAGEM DE 5KG.	PCT	3.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
6	ACHOCOLATADO EM PÓ ACHOCOLATADO - EM PÓ INSTANTÂNEO VITAMINADO. DEVERÁ SER OBTIDO DE MATÉRIAS PRIMAS SÃO E LIMPAS ISENTO DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITAS. ASPECTO: PÓ HOMOGÊNEO, COR PRÓPRIA DO TIPO, CHEIRO CARACTERÍSTICO E SABOR DOCE, PRÓPRIO. INGREDIENTES: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ SOLÚVEL E SAL REFINADO, NÃO CONTE GLÚTEN - EMBALAGEM DE 1KG.	PCT	2.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00

7	AÇÚCAR CRISTAL AÇÚCAR CRISTAL - AÇÚCAR CRISTAL DE ORIGEM VEGETAL, SACAROSE DE CANA-DE-AÇÚCAR, DE COR BRANCA, GRANULOSO FINO E MÉDIO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE E FRAGMENTOS ESTRANHOS. 2 KG.	PCT	10.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
8	ÁGUA MINERAL EM COPO 200 ML CX COM 48 UNID.	CX	1.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
9	ÁGUA MINERAL NATURAL, TIPO SEM GÁS, EMBALAGEM PLÁSTICO DESCARTÁVEL DE 500ML.	UNID	4.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
10	BANANA PRATA – DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURIDADE APROPRIADO PARA CONSUMO, SEM DANOS ORIUNDOS DO MANUSEIO DE TRANSPORTE E SEM AUSÊNCIA DE SUJIDADES.	KG	6.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
11	BATATA INGLESA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO APROPRIADO PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES.	KG	3.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
12	BETERRABA DE PRIMEIRA QUALIDADE.	KG	1.500	R\$ 0,00	R\$ 0,00
13	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ACIDO FÓLICO (VIT. B9), AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL AÇÚCAR INVERTIDO, SAL. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃO E LIMPAS. SERÁ REJEITADO BISCOITO MAL COZIDO, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR QUEBRADIÇO – EMBALAGEM PRIMARIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS LACRADOS COM PESO LÍQUIDO DE 400GR, TENDO DUPLA EMBALAGEM E EM EMBALAGEM SECUNDARIA DE CAIXA DE PAPELÃO. MARCA DE REFERENCIA> MARILAN OU MABEL OU FORTALEZA.	PCT	4.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
14	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER TIPO CREAM CRACKER, DEVERÁ SER OBTIDO DE MATÉRIAS PRIMAS SÃO E LIMPAS. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDO, QUEIMADO E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR QUEBRADIÇO – EMBALAGEM PRIMARIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS LACRADOS COM PESO LÍQUIDO DE 400G, TENDO DUPLA EMBALAGEM E EM EMBALAGEM SECUNDARIA DE CAIXA DE PAPELÃO. MARCA DE REFERENCIA> MARILAN OU MABEL OU FORTALEZA.	PCT	4.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
15	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO EMB. 400G.	PCT	4.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
16	CREME DE LEITE 200G.	UNID	300	R\$ 0,00	R\$ 0,00
17	CEBOLA DE PRIMEIRA QUALIDADE NÃO BROTADA, SEM DANOS FISIOLÓGICOS OU MECÂNICOS, TAMANHO MÉDIO, UNIFORME, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES.	KG	3.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
18	CENOURA 1ª QUALIDADE SEM FOLHAS, DE PRIMEIRA, TAMANHO MÉDIO, UNIFORME, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, SEM CORPOS ESTRANHOS.	KG	2.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
19	CHUCHU – DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO APROPRIADO PARA CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES.	KG	1.500	R\$ 0,00	R\$ 0,00



20	CORANTE - COLORAU (COLORÍFICO) EMBALAGEM FLEXÍVEL, EM PLÁSTICO, DE 100 G, RÓTULO C/DATA DE EMBALAGEM E PRAZO DE VALIDADE IMPRESSOS.	PCT	600	R\$ 0,00	R\$ 0,00
21	CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO. CAFÉ EM PÓ - 250GR. APRESENTAÇÃO: PACOTE COM 250 GRAMAS.	PCT	10.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
22	CARNE BOVINA MOIDA. DE PRIMEIRA. TIPO PATINHO, (MAGRA), FRESCA, RESFRIADA, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E SERVIÇO DE INSPEÇÃO. ESPECIFICAÇÃO DE PESO E A VALIDADE NA EMBALAGEM. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS. COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIO.	KG	3.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
23	CARNE BOVINA DE 1ª, MAGRA, RESFRIADA OU CONGELADA TIPO PRIMEIRA, COM ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. DEVENDO CONTER NO MAXIMO 10% DE GORDURA, DEVE SER ISENTA DE CARTILAGENS E DE OSSOS E CONTER NO MAXIMO DE 3% DE APONEUROSE. KG.	KG	3.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
24	ERVILHA EM CONSERVA - 200G.	UNID	300	R\$ 0,00	R\$ 0,00
25	FARINHA DE ARROZ FLOCADA EMB. DE 500G.	PCT	4.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
26	FARINHA BRANCA. FARINHA DE MANDIOCA, GRUPO SECA, SUBGRUPO BRANCA TORRADA, CLASSE FINA, ASPECTOFÍSICO TIPO 1, BAIXA ACIDEZ.	KG	600	R\$ 0,00	R\$ 0,00
27	FARINHA DE MILHO FLOCADA EMB. DE 500G.	PCT	4.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
28	FARINHA DE TRIGO PARA BOLO COM FERMENTO EMB. DE 1KG.	PCT	600	R\$ 0,00	R\$ 0,00
29	FÉCULA DE MANDIOCA. AMIDO, BASE DE MANDIOCA, GRUPO FÉCULA, ACIDEZ POLVILHO.	PCT	1.500	R\$ 0,00	R\$ 0,00
30	FEIJÃO SUL CORES TIPO 1, LEGUMINOSA, VARIEDADE FEIJÃO CARIOCA, TIPO TIPO 1, GRÃOS INTEIROS, ASPECTO BRILHOSO, CLARO, LISO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS OU CORPOS ESTRANHOS, FUNGOS OU PARASITAS, LIVRE DE UMIDADE, SECOS, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1,0KG CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO.	PCT	1.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
31	FEIJÃO TIPO I, TREPÁ PAU, IN NATURA, NOVO, GRÃOS INTEIROS, ASPECTO BRILHOSO, CLARO, LISO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS OU CORPOS ESTRANHOS, FUNGOS OU PARASITAS, LIVRE DE UMIDADE, SECOS, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1,0KG CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO.	PCT	600	R\$ 0,00	R\$ 0,00
32	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ: LATA DE DE 250G.	UND	200	R\$ 0,00	R\$ 0,00
33	FRANGO CONGELADO S/ TEMPERO INTEIRO.	KG	3.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
34	FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO SADIÁ BANDEJA - 1KG.	KG	3.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
35	IOGURTE NATURAL, TEOR GORDURA INTEGRAL, SABOR COM SABOR, COMPONENTES COM POLPA OU PEDAÇOS DE FRUTA 1LT.	UNID.	1.500	R\$ 0,00	R\$ 0,00

36	LARANJA - MADURA, FRUTOS DE TAMANHO MÉDIO, NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, UNIFORMES, FIRMES, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS.	KG	2.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
37	LEITE CONDENSADO 395G.	UNID	800	R\$ 0,00	R\$ 0,00
38	LEITE EM PÓ INTEGRAL EMB. DE 400G.	PCT	2.500	R\$ 0,00	R\$ 0,00
39	LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO TIPO C EMB. DE 1 LT.	LT	2.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
40	LINGUIÇA TOSCANA. EMBUTIDO, TIPO LINGUIÇA TOSCANA, TAMANHO GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO FRESCA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO (A).	KG	1.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
41	LINGUIÇA CALABRESA. EMBUTIDO - EMBUTIDO, TIPO LINGUIÇA CALABRESA, TAMANHO FINA, TIPO.	KG	1.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
42	MAÇÃ 1ª QUALIDADE DE ASPECTO FIRME E INTEGRO.	KG	3.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
43	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE COM OVOS DEVERÃO SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS ISENTAS DE MATERIAIS TERROSOS, PARASITOS E LARVAS. NÃO PODERÁ ESTE FERMENTADA OU RANÇOSA - EMBALAGEM DE 500 G.	PCT	2.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
44	MACARRÃO TIPO PARAFUSO COM OVOS DEVERÃO SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS ISENTAS DE MATERIAIS TERROSOS, PARASITOS E LARVAS. NÃO PODERÁ ESTE FERMENTADA OU RANÇOSA - EMBALAGEM DE 500 G.	PCT	2.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
45	MAIONESE, TIPO, TRADICIONAL ASPECTO EMULSÃO CREMOSA INGREDIENTES: ÓLEO VEGETAL, ÁGUA, OVOS, VINAGRE, AMIDO MODIFICADO, AÇUCAR, SAL, SUCO DE LIMÃO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁTICO, ESPESSANTE, AROMATIZANTES, NÃO CONTEM GLÚTEN, EMBALAGEM: POTE 500GR.	PT	525	R\$ 0,00	R\$ 0,00
46	MILHO P/ CANJICA 500G.	PCT	325	R\$ 0,00	R\$ 0,00
47	MILHO DE PIPOCA 500G.	PCT	325	R\$ 0,00	R\$ 0,00
48	MAMÃO IN NATURA.	KG	2.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
49	MARGARINA COMPOSTA POR ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E HIDROGENADOS, ÁGUA, LEITE DESNATADO RECONSTITUÍDO PASTEURIZADO, SAL (0,6%), VITAMINA A ESTABILIZANTES LETICINA DE SOJA E MONO E DIGLICERÍDEOS, ANTIOXIDANTES BHT E EDTA, ÁCIDO LÁTICO, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVADOR BENZOATO DE SÓDIO, CORANTE BETACAROTENO E AROMATIZANTE ARTIFICIAL. PACOTE 500 G.	UNID	2.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
50	MELANCIA IN NATURA IN NATURA.	KG	4.800	R\$ 0,00	R\$ 0,00
51	MELÃO IN NATURA. FRUTA IN NATURA - FRUTA IN NATURA, TIPO MELÃO, ESPÉCIE COMUM.	KG.	2.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
52	MILHO VERDE: EM CONSERVA, LATA COM NO MINIMO 200GR.	UNID	600	R\$ 0,00	R\$ 0,00
53	MISTURA DE PARA BOLO PRONTO 450G, SABORES VARIADOS.	PCT	500	R\$ 0,00	R\$ 0,00

54	MOLHO DE TOMATE TRADICIONAL 340G. MASSA DE TOMATE, TIPO MOLHO PRONTO, COMPOSIÇÃO TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO.	UNID	2.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
55	CAFÉ SÓLVEL GRANULADO 100G (NESCAFÉ) 100G; - 100% CAFÉ PURO; - SABOR TRADICIONAL.	PCT	300	R\$ 0,00	R\$ 0,00
56	OVOS - DE 1ª QUALIDADE SÃOS E LIMPOS SEM RACHADURAS EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO EMBALAGEM COM 30 UNIDADES.	CARTELAS	750	R\$ 0,00	R\$ 0,00
57	ÓLEO DE SOJA - REFINADO TIPO 1. EMBALAGEM DE 900ML.	UNID.	2.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
58	PALMITO EM CONSERVA 300G.	UND	200	R\$ 0,00	R\$ 0,00
59	PRESUNTO FATIADO. FRIOS, VARIEDADE APRESUNTADO, TIPO PREPARAÇÃO COZIDO, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A).	KG	1.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
60	POLPA DE FRUTA, SABOR ACEROLA EMBALAGEM COM 1KG.	KG	2.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
61	POLPA DE FRUTA, SABOR CAJÁ EMBALAGEM COM 1KG.	KG	2.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
62	POLPA DE FRUTA, SABOR CAJÚ EMBALAGEM COM 1KG.	KG	2.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
63	POLPA DE FRUTA, SABOR GOIABA EMBALAGEM COM 1KG	KG	2.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
64	POLPA DE FRUTA, SABOR MARACUJÁ EMBALAGEM COM 1KG.	KG	2.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
65	PIMENTÃO VERDE IN NATURA	KG	1.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
66	QUEIJO MUSSARELA FATIADO - QUEIJO TIPO MUSSARELA PACOTE COM 01 KG. (FATIADO).	KG	1.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
67	REPOLHO BRANCO IN NATURA.	KG	2.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
68	REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL 200G.	UNID	200	R\$ 0,00	R\$ 0,00
69	REFRIGERANTE, MATERIAL ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SABORES E AROMAS SÍNTEÉTICOS SABOR LIMÃO. EMB. 2 LITROS.	UNID	1.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
70	REFRIGERANTE, MATERIAL ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SABORES E AROMAS SÍNTEÉTICOS SABOR GUARANÁ. EMB. 2 LITROS.	UNID	1.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
71	REFRIGERANTE, MATERIAL ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SABORES E AROMAS SÍNTEÉTICOS SABOR LARANJA. EMB. 2 LITROS.	UNID	1.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
72	REFRIGERANTE, MATERIAL ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SABORES E AROMAS SÍNTEÉTICO DE SABOR COLA. EMB. 2 LITROS.	UNID	1.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
73	REFRIGERANTE EM LATA 350ML / SABORES VARIADOS	UNID	1.900	R\$ 0,00	R\$ 0,00
74	SAL REFINADO, IODADO, COM NO MÍNIMO 96,95% DE CLORETO DE SÓDIO E SAIS DE IODO (NO MÍNIMO 10 MG E MÁXIMO DE 15 MG) CONFORME LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA.1KG.	PCT	550	R\$ 0,00	R\$ 0,00
75	TEMPERO PRONTO, TIPO ARISCO 1KG.	UNID.	200	R\$ 0,00	R\$ 0,00
76	SALSICHA BOVINA EMBALADA A VÁCUO S.I.F. EMBUTIDO, TIPO: SALSICHA HOT DOG, TIPO PREPARAÇÃO: COZIDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO (A). 01 QUILO.	KG	800	R\$ 0,00	R\$ 0,00
77	SARDINHA AO MOLHO LATA DE 125GR. - PEIXE EM CONSERVA, VARIEDADE SARDINHA, APRESENTAÇÃO DESCABEÇADA E EVICERADA, MEIO DE COBERTURA COM ÓLEO COMESTÍVEL.	UNID	350	R\$ 0,00	R\$ 0,00

78	SUCO APRESENTAÇÃO CAIXA TETRAPACK DE 1 LITRO, SABORES VARIADOS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS ÁGUA, AÇÚCAR, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO E ANTIOXIDANTE, VALIDADE 01 ANO.	UNID.	1.500	R\$ 0,00	R\$ 0,00
79	TEMPERO PARA CARNES SAZÓN 60G	PCT	300	R\$ 0,00	R\$ 0,00
80	TEMPERO EM CUBO, DE FRANGO E CARNE, CX COM 2 COBUS.	CX	300	R\$ 0,00	R\$ 0,00
81	TOMATE 1ª QUALIDADE DE ASPECTO FIRME E INTEGRO COM 50% DE MATURAÇÃO.	KG	3.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
82	UVA IN NATURA.	KG	2.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
83	VINAGRE DE ALCOOL FRASCO 750 ML, DATA DA VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DA MERCADORIA.	LT	200	R\$ 0,00	R\$ 0,00
				TOTAL	R\$ 0,00

O valor total estimado da contratação é sigiloso, pois o valor praticado é o menor valor de mercado.

8 – JUSTIFICATIVA DA OPÇÃO PELO ORÇAMENTO SIGILOSO

A Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, permite que o orçamento da licitação seja mantido em sigilo, desde que haja justificativa adequada. Conforme o artigo 24:

Art. 24. Desde que justificado, o orçamento estimado da contratação poderá ter caráter sigiloso, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas, e, nesse caso:

I - o sigilo não prevalecerá para os órgãos de controle interno e externo;

Na presente licitação, optou-se pelo orçamento sigiloso com o objetivo de obter a melhor proposta para a administração pública. A ausência do preço médio unitário visa aumentar a competitividade entre os licitantes, estimulando-os a oferecer propostas baseadas em seus próprios custos e eficiência operacional, ao invés de se alinharem a um valor pré-estabelecido.

Essa medida **promove a livre concorrência**, considerando que as empresas, sem parâmetros predefinidos, tendem a apresentar preços mais competitivos e condizentes com a realidade do mercado.

De acordo com o TCU, o sigilo do orçamento estimado é uma medida legítima que visa garantir a eficiência e a economicidade do processo licitatório, evitando que os licitantes utilizem o valor estimado como referência para inflacionar suas propostas (Acórdão nº 306/2013).

Assim, o Município de Augustinópolis-TO informa aos licitantes que o orçamento estimado para a contratação será disponibilizado inicialmente apenas aos órgãos de controle interno e externo. **O orçamento completo será tornado público imediatamente após o encerramento da licitação.** Antes disso, serão divulgados apenas os detalhes dos quantitativos e outras informações necessárias para a elaboração das propostas na Planilha Orçamentária – Quantitativo.

9 - PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

O parcelamento do objeto não se aplica na presente aquisição, podendo ser feita em um único lote por Menor Preço Global, garantindo a uniformidade na aquisição do bem, bem como a uma economia de escala com uma menor estrutura de fiscalização para apenas um fornecedor vencedor.

10 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Os resultados pretendidos buscam garantir o suprimento regular e adequado de gêneros alimentícios para atender as demandas específicas da Prefeitura e Fundos Municipais de Augustinópolis-TO. Isso implica assegurar a disponibilidade dos alimentos essenciais para os programas sociais, eventos municipais e outras atividades promovidas pela administração pública local.

Por meio do pregão, objetiva-se obter condições comerciais vantajosas, visando à otimização dos recursos públicos e à eficiência na gestão das compras. O foco está em atender às necessidades imediatas de abastecimento, garantindo a regularidade no fornecimento de alimentos básicos e essenciais, sem comprometer a qualidade ou a eficiência dos serviços municipais.

11 - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

As seguintes providências podem ser adotadas:

1. **Elaboração do Termo de Referência:** Preparar um documento detalhado descrevendo as especificações técnicas e requisitos do serviço de publicação de atos oficiais, incluindo prazos, frequência, formato, entre outros.
2. **Elaboração do Edital:** Preparar um edital detalhado que descreva claramente as especificações técnicas dos itens necessários, bem como os requisitos contratuais e as condições de participação no pregão;

3. **Publicação do Edital:** Publicar o edital do pregão em meios de comunicação oficiais e canais de divulgação adequados, garantindo que ele esteja acessível a todos os interessados em participar do processo de licitação;
4. **Credenciamento dos Participantes:** Realizar o credenciamento dos participantes interessados em concorrer no pregão, garantindo que cumpram os requisitos exigidos e tenham autorização para representar as empresas concorrentes;
5. **Realização do Pregão:** Conduzir o pregão de acordo com os procedimentos estabelecidos, permitindo que os participantes apresentem lances competitivos em tempo real e garantindo transparência e igualdade de condições a todos os concorrentes;
6. **Habilitação dos Vencedores:** Após a etapa de lances, realizar a habilitação dos fornecedores vencedores, verificando se estão em conformidade com todas as exigências legais e documentais para a celebração do contrato;
7. **Adjudicação e Homologação:** Adjudicar o objeto do pregão aos licitantes vencedores e homologar o resultado do processo de licitação, formalizando a escolha do(s) fornecedor(es) contratado(s);
8. **Celebração do Contrato:** Celebrar o contrato com a(s) empresa(s) vencedora(s), estabelecendo as condições contratuais, prazos e obrigações de ambas as partes de acordo com as propostas apresentadas e os termos do edital;
9. **Acompanhamento e Fiscalização:** Após a celebração do contrato, realizar o acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato, garantindo o cumprimento de todas as obrigações contratuais e a qualidade dos serviços prestados pela empresa vencedora.

12 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS

Para esta solução não há contratações que guardam relação/afinidade/dependência com o objeto da compra/contratação pretendida, sejam elas já realizadas ou contratações futuras.

13 - IMPACTOS AMBIENTAIS

Possíveis Impactos Ambientais:

- Impacto: Desmatamento e perda de biodiversidade.

Medidas Mitigadoras: Priorização da compra de alimentos de fornecedores certificados por práticas sustentáveis; incentivo à agricultura orgânica e à conservação de áreas naturais.

- Impacto: Uso excessivo de recursos hídricos.

Medidas Mitigadoras: Promoção de práticas agrícolas sustentáveis, como o uso eficiente da água e técnicas de irrigação por gotejamento; investimento em tecnologias de conservação de água e reuso de efluentes.

- Impacto: Emissões de gases de efeito estufa pelo transporte de alimentos.

Medidas Mitigadoras: Preferência por fornecedores locais para reduzir a distância de transporte; promoção de práticas logísticas eficientes e uso de veículos de baixa emissão.

- Impacto: Geração de resíduos.

Medidas Mitigadoras: Implementação de programas de gestão de resíduos e compostagem; redução do desperdício de alimentos por meio de campanhas de conscientização e práticas de compras responsáveis.

14 – RISCOS E MEDIDAS MITIGATÓRIAS

Os principais riscos identificados são:

- **Risco de desabastecimento:** mitigado pelo monitoramento contínuo dos estoques e previsão de compras emergenciais;
- **Baixa qualidade dos produtos:** mitigado pela exigência de laudos técnicos e fiscalização e atuação efetiva do fiscal de contratos;
- **Problemas com fornecedores:** cadastro reserva de empresas aptas a fornecer os produtos.

15 - DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE OU NÃO DA SOLUÇÃO

Os estudos preliminares evidenciam que a contratação da solução ora descrita, ou seja, a realização de pregão para contratação de empresa visando o registro de preços para eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios para suprir a necessidade da Prefeitura e Fundos Municipais de Augustinópolis-TO, mostra-se tecnicamente possível e fundamentadamente necessária. Diante disso, declara-se ser viável a contratação pretendida.

Augustinópolis – TO, 26 de Março de 2025.

16 – EQUIPE DE PLANEJAMENTO

LANNA THAYLLANA OLIVEIRA DA SILVA FREITAS
Sec. Mun. de Administração e Desenvolvimento Econômico

MARCUS VINÍCIUS LOPES SILVA
Analista Técnico da Divisão de Compras

BRUNA MICACIA PEREIRA DA SILVA
Assessora Executiva