# ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os estudos necessários à contratação de solução capaz de atender à necessidade abaixo especificada, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis.

## 1. IDENTIFICAÇÃO DE UNIDADE REQUISITANTE E DO RESPONSÁVEL PELA REALIZAÇÃO DO ESTUDO

Secretaria de Administração, Planejamento e Finanças
Servidora: Dulce de Souza
Matrícula nº 82406
Analista Administrativo

A contratação atenderá às necessidades de diferentes Secretarias e unidades da Administração Pública Municipal, considerando que os produtos serão utilizados conforme a programação e as demandas institucionais de cada setor.

## 2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A presente contratação tem por finalidade assegurar o fornecimento regular de gêneros alimentícios, salgados, doces, bebidas não alcoólicas e demais insumos necessários à realização de coffee breaks para reuniões, cursos, capacitações, treinamentos, palestras, eventos institucionais e demais atividades promovidas pelos diversos setores da Administração Pública Municipal de Agrolândia/SC.

Trata-se de demanda recorrente da Administração, uma vez que os diversos setores municipais realizam, ao longo do exercício, atividades que exigem o fornecimento de alimentos e bebidas em quantidades e períodos variáveis, de acordo com a programação administrativa.

A contratação anterior contemplava objeto semelhante, destinado ao atendimento das demandas de lanches, coffee breaks, refeições, café e bebidas não alcoólicas. O ETP anterior registrou expressamente que essa contratação atende reuniões, cursos, capacitações, treinamentos, palestras e demais eventos promovidos pelos setores da Administração Municipal.

A Administração avaliou a possibilidade de prorrogação da ata de registro de preços vigente. Entretanto, o fornecedor registrado não manifestou concordância com a prorrogação, em razão de situação relacionada ao seu CNPJ, inviabilizando a continuidade do fornecimento por meio da referida ata.

Dessa forma, considerando a necessidade de continuidade do atendimento das demandas municipais e a impossibilidade de manutenção da contratação anterior nas condições necessárias, torna-se necessária a realização de novo procedimento

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 21/10/2026 10:30 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pd5a661b77a7dc

licitatório, evitando descontinuidade no fornecimento e garantindo condições adequadas para o planejamento das atividades administrativas.

A contratação também se mostra necessária para evitar aquisições fragmentadas e sucessivas para atendimento de demandas previsíveis, permitindo à Administração obter melhores condições de contratação, ampliar a competitividade e racionalizar os procedimentos administrativos.

**3. REQUISITOS NECESSÁRIOS DA CONTRATAÇÃO**

Os bens pretendidos caracterizam-se, em princípio, como bens comuns, pois seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos mediante especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021.

A contratação deverá observar, no mínimo, os seguintes requisitos:

3.1. Requisitos de fornecimento:

Os produtos deverão:

a) atender integralmente às especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência;

b) apresentar qualidade compatível com a finalidade a que se destinam;

c) ser fornecidos em condições adequadas de higiene, conservação, armazenamento, transporte e apresentação;

d) atender à legislação sanitária e às demais normas aplicáveis aos gêneros alimentícios;

e) apresentar, quando aplicável, informações de identificação, procedência, composição, lote, fabricação, validade, peso e demais informações exigidas pela legislação;

f) possuir prazo de validade compatível com a natureza do produto no momento da entrega;

g) ser acondicionados de forma adequada, de modo a preservar sua integridade e qualidade durante o transporte e até o momento do consumo;

h) os produtos perecíveis e aqueles preparados especificamente para consumo deverão observar as condições de fabricação e entrega estabelecidas no Termo de Referência;

i) os produtos deverão ser entregues nos locais indicados pela Administração, nos horários previamente definidos e de acordo com as quantidades solicitadas.

3.2. Atendimento sob demanda

Considerando que as necessidades dos setores municipais variam de acordo com a realização de eventos e atividades, não haverá obrigatoriedade de aquisição integral das quantidades estimadas.

As aquisições serão realizadas conforme a necessidade efetiva da Administração, observados os quantitativos e preços registrados e as condições estabelecidas na ata de registro de preços.

3.3. Regularidade do fornecedor

Os fornecedores deverão atender às condições de habilitação jurídica, fiscal, social, trabalhista e econômico-financeira estabelecidas no edital, bem como às exigências sanitárias eventualmente aplicáveis ao objeto.

Quando exigível em razão da natureza do produto ou da atividade desenvolvida, deverão ser observadas as licenças, autorizações, registros e demais documentos previstos na legislação sanitária.

**4. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO (PCA)**

A contratação encontra-se alinhada às necessidades permanentes e recorrentes da Administração Pública Municipal, considerando que o fornecimento de alimentos, bebidas e insumos para coffee break já constitui demanda habitual dos diversos setores municipais.

O ETP anterior registrou que, embora inexistisse Plano de Contratação Anual vigente naquele momento, a contratação era previsível justamente por constituir demanda habitual da Administração Municipal.

Para a presente contratação, deverão ser observadas as disposições do Plano de Contratações Anual vigente, caso existente, bem como as normas municipais aplicáveis ao planejamento das contratações.

Caso determinado item não esteja expressamente previsto no PCA vigente, deverá ser promovida a correspondente justificativa e, quando exigível, sua adequação ou inclusão no planejamento, antes do prosseguimento da contratação.

A demanda possui caráter recorrente, razão pela qual sua previsão no planejamento administrativo contribui para evitar contratações emergenciais ou fragmentadas durante o exercício.

**5. ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO**

Para atendimento da necessidade identificada, foram consideradas as seguintes alternativas:

Alternativa 1 – Produção própria pela Administração: a administração poderia produzir diretamente os alimentos e bebidas necessários aos eventos.

Entretanto, essa alternativa demandaria estrutura física apropriada, equipamentos, insumos, mão de obra, armazenamento, transporte e controle sanitário compatível com a produção e distribuição dos alimentos, também teria necessidade de disponibilização de servidores ou contratação de mão de obra específica para produção, manipulação, montagem, acondicionamento e organização dos alimentos, gerando custos administrativos e operacionais adicionais.

Além disso, a produção própria exigiria investimentos permanentes para atender uma demanda variável e distribuída entre diferentes Secretarias.

Dessa forma, embora a produção direta seja tecnicamente possível em tese, não se mostra a alternativa mais eficiente e economicamente vantajosa para o Município, considerando a necessidade de estrutura específica, mão de obra, equipamentos, logística e controles próprios, além da característica variável e descentralizada da demanda.

Alternativa 2 – Contratações diretas individualizadas para cada evento: a administração poderia realizar contratações específicas sempre que surgisse cada necessidade.

Embora essa alternativa possa em situações pontuais e devidamente justificadas, proporcionar maior rapidez para o atendimento de uma necessidade específica, não se mostra adequada como solução ordinária para a presente contratação, considerando que a Administração possui demandas recorrentes e previsíveis relacionadas à realização de reuniões, capacitações, treinamentos, palestras, eventos institucionais e demais atividades administrativas.

Entre as principais desvantagens identificadas, destacam-se:

- fragmentação das aquisições, uma vez que necessidades de mesma natureza seriam atendidas por diferentes processos de contratação ao longo do período, reduzindo a possibilidade de planejamento conjunto das demandas;

- aumento da carga administrativa, pois cada evento ou necessidade poderia exigir a abertura e instrução de processo próprio, com justificativa da demanda, definição dos quantitativos, estimativa do valor, verificação do enquadramento legal da contratação direta, análise da documentação do fornecedor, autorização da autoridade competente, emissão de empenho e demais providências administrativas pertinentes;
- redução da possibilidade de obtenção de economia de escala, pois a Administração deixaria de concentrar uma demanda recorrente e previsível em uma contratação planejada, podendo resultar em condições comerciais menos favoráveis em razão da aquisição de pequenas quantidades para eventos isolados;
- redução da previsibilidade administrativa, pois a cada novo evento seria necessário verificar novamente a disponibilidade de fornecedor, condições de preço, prazo de entrega e possibilidade jurídica da contratação, o que pode gerar insegurança operacional para eventos previamente programados;
- menor capacidade de planejamento entre as Secretarias, pois a contratação seria estruturada a partir de eventos isolados, em vez de considerar a demanda global e recorrente da Administração, o que pode ocasionar duplicidade de esforços e aquisições realizadas de forma não coordenada.

Além disso, a contratação direta não constitui, por si só, uma modalidade alternativa de licitação, devendo sua utilização estar sempre vinculada a uma hipótese legal de dispensa ou inexigibilidade e aos respectivos requisitos de instrução processual. Dessa forma, a mera conveniência de contratar separadamente para cada evento não é suficiente para justificar a adoção dessa solução.

No presente caso, considerando que a necessidade de fornecimento possui caráter recorrente, previsível e comum a diferentes unidades administrativas, entende-se que a realização de contratações individualizadas não representa a solução mais eficiente para o atendimento da demanda global do Município.

Alternativa 3 – Aquisição mediante licitação convencional, sem registro de preços, com aquisição imediata das quantidades estimadas.

Como terceira alternativa, foi considerada a realização de licitação convencional para aquisição dos gêneros alimentícios, salgados, doces, bebidas não alcoólicas e demais insumos destinados aos coffee breaks e atividades institucionais, sem a utilização do Sistema de Registro de Preços.

Essa solução permitiria a seleção de fornecedor mediante procedimento licitatório, com definição prévia dos quantitativos e das condições de fornecimento. Entretanto, diante das características da demanda municipal, foram identificadas desvantagens que reduzem sua adequação como solução para a presente contratação.

Entre as principais desvantagens, destacam-se:

- menor flexibilidade para adequação das aquisições à demanda efetivamente verificada, pois a licitação convencional tende a estar vinculada à aquisição dos quantitativos previamente planejados, enquanto o consumo dos produtos para coffee break pode variar de acordo com a quantidade de eventos, participantes, Secretarias solicitantes e programação administrativa ao longo da vigência da contratação;
- maior risco de aquisição antecipada de produtos perecíveis ou de consumo com prazo de validade limitado, caso a Administração tenha que receber os quantitativos contratados em períodos previamente definidos, o que pode resultar em necessidade de armazenamento, controle de validade e risco de perdas;
- necessidade de maior precisão na previsão dos quantitativos, uma vez que a Administração deverá estruturar a contratação considerando uma estimativa de consumo para determinado período. Caso a demanda efetiva seja inferior à prevista, poderá haver contratação de quantitativos que não sejam integralmente necessários; caso seja superior, poderá surgir a necessidade de realizar nova contratação, observados os limites e requisitos legais aplicáveis;
- possibilidade de aumento do risco de desperdício e de formação de estoques desnecessários, caso a contratação convencional resulte na aquisição antecipada de quantidades superiores ao consumo imediato, especialmente em relação aos produtos perecíveis e aos itens destinados a eventos específicos;
- menor flexibilidade para atendimento de demandas de diferentes Secretarias ao longo da vigência, pois a contratação convencional exige que o planejamento inicial reflita adequadamente a demanda global, enquanto as necessidades concretas poderão variar durante o período de execução.

Ressalta-se que a licitação convencional não é, por si só, inadequada ou juridicamente inviável. Trata-se de solução legítima para aquisição de bens quando a Administração possui condições de definir adequadamente os quantitativos, o cronograma e a forma de fornecimento.

Contudo, no presente caso, a demanda apresenta características que recomendam maior flexibilidade, especialmente em razão da recorrência das necessidades, da diversidade dos itens, da utilização por diferentes unidades administrativas, da variação do número e porte dos eventos e da impossibilidade de prever com absoluta precisão o momento e a quantidade exata de cada aquisição.

Alternativa 4 – Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços

A quarta alternativa analisada consiste na realização de Pregão Eletrônico, com adoção do Sistema de Registro de Preços – SRP, para registro dos preços dos gêneros alimentícios, salgados, doces, bebidas não alcoólicas e demais insumos destinados ao atendimento das demandas de coffee break e demais atividades institucionais do Município.

Considerando as características da necessidade identificada, esta alternativa se apresenta como a solução que melhor concilia planejamento, competitividade, flexibilidade operacional, racionalização das aquisições e atendimento da demanda

efetivamente verificada, especialmente diante da existência de necessidades recorrentes e da impossibilidade de estabelecer, com absoluta precisão, o momento e a quantidade exata de cada aquisição ao longo do período.

Entre as principais vantagens identificadas, destacam-se:

• ampliação da competitividade, mediante realização de procedimento eletrônico, possibilitando a participação de maior número de fornecedores aptos ao fornecimento dos produtos e favorecendo a obtenção de condições mais vantajosas para a Administração;
• maior transparência e isonomia, uma vez que a contratação será precedida de procedimento competitivo, com critérios previamente estabelecidos no edital e no Termo de Referência e possibilidade de participação dos fornecedores interessados que atendam às condições de habilitação;
• adequação à natureza recorrente da demanda, considerando que o Município realiza, ao longo do exercício, reuniões, capacitações, treinamentos, palestras, eventos institucionais e outras atividades que demandam os produtos objeto da contratação;
• flexibilidade para aquisição conforme a necessidade efetiva, permitindo que os produtos sejam solicitados de forma parcelada e à medida que as demandas administrativas sejam concretamente identificadas, evitando a necessidade de aquisição imediata de todos os quantitativos estimados;
• redução da necessidade de formação e manutenção de estoques, especialmente relevante para produtos alimentícios perecíveis ou com prazo de validade limitado, pois a Administração poderá programar o fornecimento de acordo com a realização dos eventos e o consumo previsto;
• melhor adequação às oscilações da demanda, considerando que a quantidade de participantes, o número de eventos, as datas das atividades e as necessidades de cada Secretaria podem variar ao longo da vigência da contratação;
• maior eficiência no planejamento das aquisições, permitindo que demandas de diferentes Secretarias e unidades administrativas sejam consolidadas em uma única contratação planejada, reduzindo a necessidade de procedimentos repetitivos para aquisição de produtos de mesma natureza;
• redução da carga administrativa decorrente de contratações sucessivas, pois a realização de um procedimento competitivo abrangente permite estabelecer previamente preços, condições de fornecimento, obrigações do fornecedor e demais regras aplicáveis, evitando a necessidade de estruturar nova contratação para cada evento ordinário;
• possibilidade de aproveitamento de economia de escala, na medida em que a Administração apresenta ao mercado uma demanda global estimada, permitindo que os fornecedores formulem suas propostas considerando um conjunto de itens e uma demanda potencialmente recorrente;
• maior padronização dos produtos e das condições de fornecimento, uma vez que as especificações, unidades de fornecimento, requisitos de qualidade, condições de acondicionamento, prazos e locais de entrega poderão ser previamente estabelecidos no Termo de Referência;

- maior previsibilidade das condições de aquisição, pois os preços e demais condições estabelecidas no procedimento licitatório ficam previamente definidos para as contratações decorrentes da Ata, observadas as regras legais e as condições previstas no instrumento convocatório;
- possibilidade de atendimento descentralizado das demandas, permitindo que diferentes Secretarias e setores municipais realizem solicitações conforme suas necessidades, desde que observadas as condições, quantitativos e procedimentos estabelecidos pela Administração;
- maior agilidade nas aquisições posteriores, pois, uma vez concluído o procedimento e formalizada a Ata de Registro de Preços, as demandas poderão ser atendidas mediante os instrumentos de contratação cabíveis, sem necessidade de realização de novo procedimento licitatório para cada solicitação, observadas as condições legais;
- melhor controle administrativo dos gastos, uma vez que os pedidos, quantitativos, preços e fornecedores poderão ser acompanhados de forma centralizada, possibilitando maior controle sobre o consumo e sobre os recursos empregados;
- possibilidade de adequação das aquisições ao consumo real, evitando que a estimativa de quantitativos seja confundida com obrigação de aquisição integral. O registro de preços permite que a Administração contrate conforme suas necessidades, observadas as condições estabelecidas na legislação e no instrumento convocatório;
- maior segurança no atendimento de eventos previamente programados, pois a Administração terá fornecedores e condições de fornecimento previamente definidos, reduzindo a necessidade de buscar solução emergencial para cada atividade institucional;
- possibilidade de melhor organização logística, permitindo que as condições de entrega sejam previamente estabelecidas de acordo com as características dos produtos, incluindo prazos, locais, horários, acondicionamento e demais requisitos necessários ao adequado recebimento;
- maior racionalização dos recursos públicos e administrativos, pois a concentração das necessidades em um procedimento planejado permite reduzir a repetição de tarefas administrativas e melhorar o acompanhamento das aquisições realizadas ao longo do período.

Outro aspecto relevante é que o Sistema de Registro de Preços não obriga o Município a adquirir integralmente os quantitativos estimados, de modo que a estimativa serve como parâmetro para o planejamento e para a disputa, enquanto as aquisições poderão ocorrer de acordo com a necessidade efetivamente verificada, respeitados os limites e demais condições estabelecidos no edital, na Ata e na legislação aplicável.

Essa característica é especialmente adequada ao presente objeto, pois não é possível prever com absoluta precisão o número de eventos, participantes e quantidades necessárias de cada produto durante todo o período de vigência da contratação.

A Administração possui, entretanto, histórico de consumo e previsibilidade quanto à natureza das necessidades, permitindo estabelecer estimativas suficientemente fundamentadas para fins de planejamento.

A solução também possibilita compatibilizar a necessidade de planejamento prévio com a flexibilidade necessária à execução das atividades administrativas, evitando tanto a realização de contratações individualizadas para cada evento quanto a aquisição antecipada e indiscriminada de produtos alimentícios.

Ressalta-se, ainda, que a adoção do Sistema de Registro de Preços não elimina a necessidade de planejamento e fiscalização. A Administração deverá estabelecer quantitativos estimados com base nas demandas levantadas pelas unidades requisitantes, realizar pesquisa de preços, definir adequadamente as especificações dos produtos e acompanhar o cumprimento das condições de fornecimento, especialmente quanto à qualidade, validade, acondicionamento, quantidade e prazo de entrega.

Diante da análise realizada, conclui-se que o Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços apresenta maior aderência às características da contratação, pois possibilita reunir, em procedimento competitivo único, necessidades recorrentes e de mesma natureza, assegurando maior planejamento e competitividade, ao mesmo tempo em que proporciona flexibilidade para que as aquisições sejam realizadas de forma parcelada e conforme a necessidade efetiva do Município.

Assim, considerando a recorrência da demanda, a diversidade dos itens, a participação de diferentes Secretarias e setores, a variação da quantidade de eventos e participantes, a existência de produtos perecíveis e a necessidade de evitar estoques desnecessários e contratações fragmentadas, esta alternativa é considerada a mais adequada para o atendimento da necessidade administrativa identificada.

## 6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste na realização de Pregão Eletrônico para Registro de Preços, visando ao fornecimento parcelado e sob demanda de gêneros alimentícios, salgados, doces, bebidas não alcoólicas e demais insumos destinados às atividades institucionais da Prefeitura Municipal de Agrolândia/SC.

O fornecimento será realizado de acordo com as solicitações emitidas pelos setores autorizados da Administração, observadas as especificações, quantidades, locais e prazos estabelecidos no Termo de Referência.

A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada porque:
- permite atender demandas futuras e variáveis;
- evita a necessidade de aquisição imediata de todo o quantitativo estimado;
- reduz a necessidade de manutenção de estoque;
- é especialmente adequada para produtos perecíveis;
- permite maior agilidade na emissão das solicitações de fornecimento;
- promove maior eficiência administrativa;
- possibilita competição entre fornecedores;

- permite o acompanhamento dos preços registrados e dos saldos disponíveis.

A legislação federal admite inclusive condições específicas de registro para alimentos perecíveis, reforçando a adequação do instituto ao objeto pretendido.

A contratação será estruturada preferencialmente por itens, permitindo que fornecedores distintos possam participar daqueles produtos para os quais possuam capacidade de fornecimento.

**7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES**

| ITEM | DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO | UNIDADE DE MEDIDA | QUANTIDADE |
|---|---|---|---|
| 01 | Suco néctar de frutas pronto para beber diversos sabores (uva, morango, laranja, maracujá e abacaxi), em embalagem longa vida de 200 ml. | Unidade | 1230 |
| 02 | Suco néctar de frutas pronto para beber diversos sabores (uva, morango, laranja, maracujá e abacaxi), em embalagem longa vida de 1 litro. | Unidade | 985 |
| 03 | Suco 100% natural, sem adição de açúcar ou conservantes, sabor laranja ou uva. Embalagem lacrada de 1 litro. | Unidade | 480 |
| 04 | Garrafas de refrigerante, embalagem pet de 2 litros diversos sabores: cola (contendo em sua formulação extrato de noz de cola); limão ( contendo em sua formulação suco natural material consumo uni 1200 de limão); guaraná (contendo em sua formulação no mínimo 0,025 de semente de guaraná);laranja (contendo em sua formulação no mínimo 10% de suco natural de laranja). | Unidade | 915 |
| 05 | Café pronto sem açúcar preto | Litro | 590 |
| 06 | Café pronto adoçado preto | Litro | 190 |
| 07 | Café pronto sem açúcar com leite | Litro | 360 |
| 08 | Café pronto adoçado com leite | Litro | 430 |
| 09 | Massinha com cobertura de farofa com creme ou sem creme, massa tipo pão doce, peso entre 60gr e 90gr (assada, aerado e macio) | Kg | 300 |
| 10 | Sanduíche em pão francês, com no mínimo 25 gramas, com uma camada de margarina, uma fatia de queijo de 25 gramas e uma fatia de presunto cozido de 25 gramas. | Unidade | 6.830 |
| 11 | Sanduíche em mini pão de leite, com no mínimo 25 gramas, com uma camada de margarina, uma fatia de | Unidade | 7.200 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | queijo de 25 gramas e uma fatia de peito de ave defumado de 25 gramas, uma fatia de tomate, uma tira de alface, não inferior a largura e comprimento do pão. | | |
| 12 | Sanduíche em pão integral com no mínimo 25 gramas, com uma camada de margarina, uma fatia de queijo de 25 gramas, uma fatia de tomate, uma tira de alface, não inferior a largura e comprimento do pão. Data de fabricação do dia da entrega | Unidade | 2.800 |
| 13 | Mini x, com hambúrguer, tomate, alface e queijo. deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. | Unidade | 2.480 |
| 14 | Pão de queijo com peso mínimo de 20 gramas. | Kg | 780 |
| 15 | Orelha de gato doce – crocante | Kg | 330 |
| 16 | Pedaços de bolo de cenoura, com cobertura de chocolate, de no mínimo 50 gramas, sem recheio | Kg | 570 |
| 17 | Pedaços de bolo nega maluca, duas camadas com recheio, de no mínimo 50 gramas. | Kg | 570 |
| 18 | Pedaços de bolo de no mínimo 50 gramas, sem recheio, sabores diversos (laranja, chocolate, limão, cenoura, banana e formigueiro) com coberturas diversas (chocolate, glacê, ganache) | Kg | 520 |
| 19 | Pedaços de cuca alemã, com coberturas variadas, pedaços entre 40 e 50 grs. | Kg | 720 |
| 20 | Mini bomba com recheio sabores diversos (chocolate, baunilha, doce de leite e creme), com cobertura de chocolate branco ou ao leite derretido com peso mínimo de 30 gramas (para eventos especiais) | Kg | 490 |
| 21 | Bolo decorado com cobertura de nata camadas ou chantili em com recheios diversos (tipo dois amores, brigadeiro, e frutas frescas) para eventos especiais. | Kg | 400 |
| 22 | Bolo inglês (massa branca e chocolate) | Kg | 230 |
| 23 | Bolo integral de banana, composto de farinha de trigo integral, leite, óleo, banana, ovos, aveia, açúcar mascavo, canela e fermento em pó. em forma redonda de bolo com furo material consumo 30 kg 50 no meio nas dimensões 0,23 x 0,23 x 0,12 cm em média. assado. com data de fabricação do dia da entrega. | Kg | 80 |
| 24 | Biscoitos finos caseiros nos sabores de araruta, coco e polvilho. | Kg | 290 |
| 25 | Bolacha de natal/Páscoa sem pintar. | Kg | 590 |
| 26 | Bolacha de natal/Páscoa pintada. | Kg | 590 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 27 | Pão de mel com cobertura de chocolate ao leite. Ingredientes mínimos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, mel, gordura vegetal, chocolate, desde que permitidos por legislação, podendo conter especiarias desde que não descaracterizem o sabor do produto, sem gorduras trans. características: cor, odor e sabores características do produto pesando de 20 a 25 gramas no mínimo, podendo variar tamanho de acordo com exigência do solicitante. Fabricação do dia da entrega. | Kg | 250 |
| 28 | Biscoito cream cracker integral: ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e /ou farinha de trigo integral, gordura vegetal, farelo ou fibra de trigo, açúcar invertido, extrato de malte, sal. Não deverá conter leite ou soro de leite na composição, entretanto, poderá conter traços de leite. Sem gordura trans. poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Características: cor, odor, sabor e textura característicos. embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo de 400 a 420 gramas. | Pacote | 170 |
| 29 | Rosca de polvilho. unidade com no mínimo 350gr. Assada. Características técnicas: produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com polvilho azedo e féculas ou não, e outras substâncias permitidas na legislação. Data de fabricação do dia da entrega. Validade e peso em etiqueta. | Unidade | 380 |
| 30 | Pastel assado com recheio de queijo e presunto, carne e frango, com no mínimo 35 grs. | Unidade | 2.050 |
| 31 | Pastel frito com recheio de queijo e presunto, carne e frango, com no mínimo 50 grs. | Unidade | 2.100 |
| 32 | Enrolado misto (queijo e presunto) | Kg | 355 |
| 33 | Enrolado misto (salsicha) | Kg | 385 |
| 34 | Salgado assado de massa folhada com recheio de queijo e presunto, carne e frango, com no mínimo 35 gramas. | Kg | 400 |
| 35 | Salgado assado tipo sfiha com recheio de queijo e presunto, carne, salsicha ou frango, com no mínimo 35 gramas. | Kg | 200 |
| 36 | Salgado empanado, frito, com recheio de carne, frango, queijo, queijo e presunto com no mínimo 35 gramas.(para eventos especiais) | Kg | 600 |
| 37 | Mini croissant salgado recheios de frango ou queijo e | Unidade | 1200 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | presunto (para eventos especiais) | | |
| 38 | Pizza de calabresa e/ou frango com catupiry e/ou 4 queijos. assada, peso não inferior a 700 gr, cortada em 16 pedaços em formato de triângulos. massa própria de pizza, com molho de tomate, queijo e calabresa e/ou frango com catupiry e/ou 4 queijos, regada com orégano. | Kg | 235 |
| 39 | Mini pizza com recheios variados, com peso aprox. de 30g por unidade. Massa preparada com ingredientes básicos como farinha de trigo, ovos, sal e fermento biológico. produto assado, pronto para consumo, com recheios diversos (como presunto e queijo, calabresa, frango, entre outros), conforme disponibilidade. Produzido no dia da entrega, garantindo frescor e qualidade. | Kg | 380 |
| 40 | Salada de fruta, (banana mamão, morango, maça e kiwi), servido em copo plástico, aprox. 125 g | Kg | 770 |
| 41 | Risóles - salgadinho em formato de pastel, feito de massa cozida de farinha de trigo, recheado com creme béchamel e carne moída, camarão, palmito, frango ou queijo. | Kg | 690 |
| 42 | Fatia de pão de sanduíche, cortada ao meio (diagonal), com cobertura de patê ou sardinha e ovo. | Unidade | 4.100 |
| 43 | Presunto cozido - embalagem de 400 gr. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e o número de registro no ministério da agricultura/ sif. | Unidade | 180 |
| 44 | Queijo tipo prato (lanche) fatiado, interfolhado. Embalado pelo fabricante. Embalagem de 400 gr. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade material consumo pct 300 do produto e o número de registro no ministério da agricultura/ sif. | Unidade | 200 |
| 45 | Pão fatiado – tipo sanduíche, apresentando a superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente. peça fatiada, fatias com aproximadamente cada, composto 25g de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, leite, fermento biológico, ovos e sal. Embalagens de saco polietileno atóxico, com peso aproximado de 500 gramas, contendo data de fabricação, validade e dados do fornecedor. | Unidade | 500 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 46 | Pão integral fatiado - apresentando a superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente. Peça fatiada, fatias com aproximadamente cada, composto 25g de farinha de trigo integral, farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, leite, fermento biológico, ovos e sal. Embalagens de saco polietileno atóxico, com peso aproximado de 500 gramas, contendo data de fabricação, validade e dados do fornecedor | Unidade | 195 |
| 47 | Maionese, tipo tradicional – composto a base de ovos pasteurizados, sal, açúcar e outras permitidas, consistência cor, substâncias de cremosa, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da anvisa e inmetro. Embalagens de 500g, prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega | Pote | 85 |
| 48 | Margarina com sal. Embalagem de 400 g a 500 g contendo dados identificação do de produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no ministério da agricultura. deverá ser transportado em veículo fechado refrigerado, em embalagem e temperatura adequada (10ºc ou de acordo com o fabricante) e respeitando as características do produto. | Pote | 90 |
| 49 | Banana variedade caturra. Entrega da fruta sem sujidades, em cachos firmes, sem frutas soltas e/ou amassadas ou impróprias para o consumo, grau médio de amadurecimento. Devem ser acondicionados em caixas plásticas limpas. | Kg | 375 |
| 50 | Maçã nacional. Nova, com casca íntegra e sem machucados e/ou amassados ou impróprias para o consumo. Devem ser acondicionados em caixas plásticas limpas. | Kg | 385 |
| 51 | Garrafa água mineral sem gás 500 ml | Unidade | 1600 |
| 52 | Garrafa água mineral com gás 500 ml | Unidade | 800 |
| 53 | Água mineral bombona 20 lts sem vasilhame | Unidade | 2.500 |
| 54 | Leite integral Longa Vida 1 lt | Unidade | 500 |

Os quantitativos consolidados neste ETP foram obtidos mediante a soma das demandas formalizadas pelas Secretarias e órgãos municipais nos respectivos

Documentos de Formalização de Demanda, os quais integram os autos como documentos de suporte.

## 8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor estimado da contratação será apurado mediante ampla pesquisa de preços, em observância ao disposto no art. 23 da Lei nº 14.133/2021, utilizando painéis de preços públicos, contratações similares de órgãos públicos da região e cotações diretas com fornecedores do ramo.

## 9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A contratação deverá ser parcelada por item, considerando a natureza divisível do objeto e a existência de diversos produtos com características, unidades de medida, fornecedores e condições de fornecimento distintas.
O parcelamento por item favorece:
a) a ampliação da competitividade;
b) a participação de empresas especializadas em determinados produtos;
c) a obtenção de preços mais competitivos;
d) a redução do risco de concentração da contratação em um único fornecedor;
e) o atendimento às particularidades dos diferentes produtos;
f) maior possibilidade de aproveitamento das condições de mercado;
g) maior segurança para a Administração quanto à continuidade do fornecimento.

O ETP anterior adotou igualmente o parcelamento por item, destacando que o objeto era divisível e que a medida favorecia a flexibilidade, economicidade e competitividade.

Não se identifica, em princípio, justificativa técnica ou econômica para agrupamento de todos os itens em lote único.

## 10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

A presente contratação não possui contratações correlatas ou interdependentes, podendo ser executada de forma totalmente autônoma e independente, não estando vinculada a outros processos licitatórios ou contratos em andamento ou previstos no âmbito da Administração Pública Municipal de Agrolândia/SC.

## 11. RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a contratação, pretende-se:
a) garantir a continuidade do fornecimento de alimentos, bebidas e insumos necessários às atividades institucionais;

b) evitar interrupções decorrentes do encerramento ou impossibilidade de prorrogação da contratação anterior;

c) atender de forma eficiente às necessidades das diversas Secretarias Municipais;

d) garantir produtos com qualidade, higiene, conservação e condições adequadas para consumo;

e) obter preços compatíveis com o mercado mediante competição entre fornecedores;

f) reduzir a necessidade de realização de contratações individuais para cada evento;

g) racionalizar os procedimentos administrativos;

h) proporcionar maior previsibilidade e segurança no atendimento das demandas;

i) evitar aquisição antecipada e desnecessária de produtos, especialmente aqueles de natureza perecível;

j) promover economicidade mediante planejamento e registro de preços;

k) assegurar tratamento isonômico entre os fornecedores interessados.

O resultado final esperado é que a Administração disponha de uma solução regular e flexível para atendimento das demandas de coffee break, reuniões, capacitações, treinamentos e demais eventos institucionais.

## 12. PROVIDENCIAS PRÉVIAS A CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Para que a pretendida contratação tenha sucesso, é preciso que outras etapas sejam concluídas, quais sejam:

**a)** elaboração de minuta do edital;

**b)** realização de certificação de disponibilidade orçamentária;

**c)** designação em Portaria de pregoeiro, equipe de apoio, agente de contratação (conforme o caso);

**d)** elaboração de minuta do contrato;

**e)** encaminhamento do processo para análise jurídica;

**f)** análise da manifestação jurídica e atendimento aos apontamentos constantes no parecer, mediante Nota Técnica com os ajustes indicados;

**g)** publicação e divulgação do edital e anexos;

**h)** resposta a eventuais pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação, caso aplicável;

**i)** realização do certame, com suas respectivas etapas;

**j)** realização de empenho; e

**l)** assinatura e publicação do contrato.

## 13. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

A contratação poderá ocasionar impactos ambientais relacionados principalmente à geração de resíduos decorrentes das embalagens dos produtos, utilização de materiais descartáveis, desperdício de alimentos e transporte dos produtos até os locais de entrega.

Como medidas mitigadoras, deverão ser observadas, quando compatíveis com o objeto:

a) utilização de embalagens recicláveis ou com menor impacto ambiental, quando disponíveis e economicamente viáveis;

b) redução de embalagens desnecessárias;

c) adequada destinação dos resíduos gerados;

d) prevenção ao desperdício de alimentos;

e) observância das condições adequadas de armazenamento e transporte, reduzindo perdas de produtos;

f) adoção de boas práticas ambientais pelos fornecedores.

## 14. VIABILIDADE /CONCLUSÃO DA CONTRATAÇÃO

Diante dos elementos apresentados, considera-se tecnicamente e administrativamente viável a contratação de empresa(s) especializada(s) para fornecimento de gêneros alimentícios, salgados, doces, bebidas não alcoólicas e demais insumos destinados ao atendimento das demandas institucionais da Prefeitura Municipal de Agrolândia/SC.

A solução mediante Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços, com adjudicação preferencialmente por item, mostra-se adequada à natureza divisível do objeto, à recorrência da demanda, à variabilidade das quantidades efetivamente utilizadas e à necessidade de evitar aquisição antecipada de produtos, especialmente perecíveis.

A necessidade de novo procedimento decorre da impossibilidade de continuidade da contratação anterior por meio de prorrogação, diante da ausência de concordância do fornecedor registrada em razão de situação relacionada ao seu CNPJ, circunstância que torna necessária a adoção de nova solução para garantir a continuidade do atendimento das demandas municipais.

A contratação deverá prosseguir condicionada à confirmação dos quantitativos, conclusão da pesquisa de preços, disponibilidade orçamentária nos momentos legalmente pertinentes e aprovação das demais peças da fase preparatória.

Dessa forma, declara-se a viabilidade da contratação, desde que observadas as

condições e providências estabelecidas neste Estudo Técnico Preliminar e nos documentos que comporão a fase preparatória da licitação.

Agrolândia, 09 de Outubro de 2026.

gov.br
Documento assinado digitalmente
DULCE DE SOUZA
Data: 19/10/2026 14:58:48-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Dulce de Souza
Analista Administrativo
Matrícula nº 82406

ipm assinado digitalmente
Assinado digitalmente por:
**MARIA ELISABETE DA SILVEIRA**
***.388.899-** Chefe de Divisão da Secretaria de Administração, Planejamento e Finanças
21/10/2026 10:30:33