

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

Processo Administrativo nº: 399/2024

Área Requisitante: Secretaria Municipal de Administração, Governo e Planejamento

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

2.1. A secretaria municipal de administração, governo e planejamento para garantir a execução dos eventos significativos que acontecem no âmbito de suas atribuições, levando em consideração a natureza da demanda institucional, necessita da aquisição de gêneros alimentícios para as diversas secretarias do município de Anhanguera para o exercício de 2024.

2.2. Considerando a necessidade na aquisição de gêneros alimentícios para manutenção das atividades das diversas secretarias desta municipalidade, o fornecimento do alimento faz parte de um conjunto de ações que visam, ainda, uma melhora nas condições de trabalho e na prestação dos serviços, além de permitir que as mesmas desenvolvam com êxito as demandas necessárias, sendo também utilizados para os servidores quando da realização de reuniões, treinamentos e eventos.

3. DO PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO

3.1. A presente contratação encontra-se alinhada ao planejamento das secretarias municipais de Anhanguera, ocorrendo todos os anos, sendo a quantificação vinculada a média utilizada nos últimos anos, assim como a qualificação dos itens a serem adquiridos, conforme devidamente especificado da documentação de formalização da demanda.

3.2. O Plano Anual de Contratações do município ainda não foi formalizado se utilizará o histórico das aquisições nos últimos 03 anos, com aumento da demanda em até 20%, para fins de reserva, com fins a:

3.3. Atendimento de todas as demandas da aquisição de gêneros alimentícios, no suporte à atividade finalística do órgão;

3.4. Assegurar a continuidade e a manutenção dos serviços públicos ofertados, bem como o uso racional dos recursos financeiros;

3.5. Atendimento ao Princípio da Economicidade cuja meta é a obtenção da melhor relação custo-benefício possível entre os itens a serem adquiridos e os recursos financeiros, econômicos e administrativos a serem utilizados, permitindo assim que as aquisições sejam realizadas de forma rápida, econômica e sustentável;

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os itens deverão ser entregues aptos para o preparo das refeições, não sendo aceitos produtos amassados e/ou estragados, fora do prazo de validade, com características impróprias para o consumo, sendo de total responsabilidade da contratada o transporte dos itens em embalagens e veículos apropriados.

No que se refere aos produtos cárneos e derivados os mesmos deverão ser entregues embalados individualmente, com etiqueta informando o peso de cada pacote e data de embalagem, devem estar resfriados/ congelados no ato da entrega.

4.1. O contratado deverá responsabilizar-se pela entrega dos alimentos nos respectivos endereços informados, nas quantidades especificadas na ordem de fornecimento.

4.2. O contratado deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados, relacionados com as características dos gêneros fornecidos.

4.3. O contratado deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento dos gêneros, sem qualquer ônus para a municipalidade.

4.4. O contratado deverá repetir procedimentos às suas próprias custas para correção de falhas verificadas, principalmente na hipótese de aquisição do objeto em desacordo com as condições pactuadas, conforme prazos estabelecidos.

4.5. Os riscos de impactos ocasionados devido a produção nas indústrias, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, e ademais para as legislações e afins que orientam a produção sustentável dessas atividades.

4.6. A aquisição deve considerar as consequências ambientais, sociais e econômicas de: projeto; uso de materiais não renováveis; fabricação e métodos de produção, logística, prestação de serviços; uso, operação, manutenção, reutilização; opções de reciclagem; disposição, e as capacidades dos fornecedores para resolver essas consequências em toda a cadeia de abastecimento.

4.7. Na presente contratação, haverá qualificação específica em virtude do objeto, na fase de habilitação a ser apresentada pelas empresas licitantes:

4.7.1. Alvará Sanitário OU outro documento que lhe faça as vezes (Licença Sanitária), expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, conforme exigido pela Lei Federal nº6.360/76, Decreto Federal nº8.077/2013 e Portaria Federal nº2.814/1998, dentro do prazo de validade, demonstrando que a empresa está funcionando regularmente e apta para a comercialização do objeto da licitação;

4.7.2. Atestado de Capacidade Técnica, que comprove a aptidão do licitante para o fornecimento de medicamentos/insumos em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestado de capacidade técnica fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado

5. DO QUANTITATIVO A SER CONTRATADO

5.1. A estimativa das quantidades foi levantada, levando-se em consideração os seguintes parâmetros:

5.1.1 Necessidade atual das quantidades dos alimentos a serem fornecidos para um período de 12 meses;

5.2. As estimativas de consumo individualizadas, encontram-se consignadas na tabela abaixo descrita:

ITEM	QUANT.	UNID.	ESPECIFICAÇÃO DO MATERIAL
1	393	KG	ACHOCOLATADO EM PÓ OBTIDO PELA MISTURA DE CACAU EM PÓ SOLUVEL, JÁ ADOÇADO, CONSTITUÍDO DE PÓ FINO E HOMOGÊNEO, COMPATIVEL/ SIMILAR AO TODDY, NESCAU, EMBALAGEM MÍNIMA DE 1 KG
2	122	UNID.	AÇAFRÃO EM PÓ- EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO 220 GR
3	1200	KG	AÇUCAR CRISTAL- EMBALAGEM DE 5 KG
4	142	UNID.	ADOÇANTE LÍQUIDO A BASE DE EDULCORANTE NATURAL, EMBALAGEM MÍNIMA DE 200 ML
5	217	UNID.	AMENDOIN TORRADO E DESCASCADO TIPO 1, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO- 500G
6	175	KG	AMIDO DE MILHO ISENTO DE IRREGULARIDADES, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 1 KG
7	775	KG	ARROZ BRANCO TIPO 1, CLASSE LONGO E FINO- EMBALAGEM DE 5 KG
8	50	UNID.	AVEIA EM FLOCOS- CAIXA 200G
9	278	UNID.	AZEITE DE OLIVA TIPO EXTRA VIRGEM, EMBALAGEM MÍNIMA DE 500ML
10	256	UNID.	AZEITONA VERDE SEM CAROÇO, ARMAZENADA EM EMBALAGEM DE VIDRO- PESO DRENADO DE NO MÍNIMO 500 G
11	440	CX	BALINHAS DE GOMA AÇUCARADAS EM CORTES SORTIDAS, NOS SABORES LARANJA, LIMÃO, ABACAXI, UVA E MORANGO, BALA GOMETS-CX C/ 30 UNID.
12	633	PC	BALA MACIA SABORES VARIADOS DE FRUTAS-500G
13	790	KG	BALA TOFFE TRADICIONAL BOMBOM, CARAMELO DE LEITE AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE COBERTO COM CHOCOLATE AO LEITE- 500 G
14	790	KG	BALA DE BANANA, COM POLPA DE BANANA, AÇUCAR, GLICOSE DE MILHO E AMIDO-500 G

15	310	UNID.	BATATA PALHA, BATATA, GORDURA VEGETAL, SAL REFINADO E REALÇADOR DE SSBOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO. NÃO CONTÉM GLUTEN
16	220	UNID.	BEBIDA LACTEA IOGURTE SABORES VARIADOS- EMBALAGEM DE NO MINIMO 1 L.
17	224	UNID.	BISCOITO TIPO AGUA E SAL, EMBALAGEM COM NO MINIMO 400 G.
18	355	UNID.	BISCOITO TIPO MAISENA, DE BOA QUALIDADE, EMBALAGEM MINIMA DE 400 G.
19	465	UNID.	BISCOITO TIPO ROSQUINHA, EMBALAGEM COM NO MINIMO 800G.
20	495	KG	BOMBOM COBERTURA SABOR CHOCOLATE COM RECHEIO DE CASTANHA DE CAJU, COMPATIVEL/SIMILAR A LACTEA, GAROTO, PACOTE 1 KG CONTENDO APROXIMADAMENTE 45 UNID.
21	55	KG.	BRIGADEIRO PRONTO- POTE 1 KG
22	5800	PCT.	CAFÉ MOIDO E TORRADO - EMBALAGEM DE 250 G, DE PRIMEIRA QUALIDADE. MOAGEM FINA; TORRA MEDIA
23	47	UNID.	CANELA EM PÓ- EMBALAGEM DE NO MINIMO 90 G
24	380	KG	CALDO/ TEMPERO CULINARIO SABOR GALINHA- CX C/ 6 TB
25	60	UNID.	CHOCOLATE EM BARRA, COBERTURA FRACIONADA EMBALAGEM MINIMA DE 1 KG
26	455	CX	CREME DE LEITE, ESTABILIZADO, EMBALAGEM DE NO MINIMO - 390G
27	65	L	CHANTILLY PRONTO- LITRO
28	132	CX	CHICLETES SABORES VARIADOS- CAIXA C/ 200G
29	210	UNID.	CHOCOLATE , WAFER CROCANTE RECHEADO E COBERTO C/ CHOCOLTE AO LEITE, COMPATIVEL/ SIMILAR A LACTEA, GAROTO, CAIXA COM 20 UNID.
30	45	UNID.	CHOCOLATE EM PÓ SOLUVEL SEM LACTOSE-200G
31	360	UNID.	COCO RALADO, EMBALAGEM DE NO MINIMO 100G
32	144	UNID.	CORANTE LIQUIDO, COMESTIVEL PARA COLORAÇÃO DE ALIMENTOS CORES VARIADAS EMBALAGEM MINIMA 10 ML
33	142	UNID.	CORANTE EM PO, COMESTIVEL PARA COLORAÇÃO DE ALIMENTOS CORES VARIADAS POTE 5 G
34	85	KG	DOCE DE PESSEGO EM CALDA EMBALAGEM MINIMA 850 G
35	65	UNID.	DOCE TIPO BEIJINHO SABOR COCO PRONTO- 1 KG
36	75	UNID.	DOCE DE LEITE- DOCE DE LEITE PASTOSO- EMBALAGEM DE NO MINIMO 800G.
37	90	UNID.	ERVILHA EM CONSERVA, REIDRATADA, PESO LIQUIDO DRENADO DE 200G. EMBALAGEM DE NO MINIMO 200G.
38	370	UNID.	ESXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO, PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATES MADUROS, SEM PELE, SEM SEMENTE, EMBALAGEM DE NO MINIMO 850 G
39	340	UNID.	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA- 500G.
40	170	UNID.	FARINHA DE MILHO FLOCÃO-500G
41	145	KG	FARINHA DE MILHO-500G
42	594	KG	FARINHA DE TRIGO, 100% PURO, PÓ BRANCO, FINO E DE FÁCIL ESCOAMENTO, EMBALAGEM MINIMA DE 800G
43	700	UNID.	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1, CLASSE CARIOQUINHO, EMBALAGEM MINIMA 1KG
44	610	UNID.	FERMENTO SECO INSTANTANEO-PC 10G.
45	380	UNID.	FERMENTO QUIMICO EM PO FINO EMBALAGEM COM NO MINIMO 100G.
46	345	UNID.	FUBÁ DE MILHO, EMBALAGEM NO MINIMO 100G
47	730	UNID.	GELATINA EM PÓ C/ AÇUCAR, SABORES VARIADOS, EMBALAGEM NO MINIMO 35 G
48	93	UNID.	LEITE CONDENSADO- 395G
49	70	UNID.	LEITE DE COCO- EMBALAGEM NO MINIMO DE 1000 ML
50	764	L	LEITE UHT INTEGRAL 3,0% DE GORDURA-1L
51	100	L	LEITE INTEGRAL ZERO LACTOSE- 1 LITRO

52	340	L	LEITE NINHO INSTANTANEO, LEITE INTEGRAL, VITAMINAS (C,A,E,D) PIROFOSFATO FÉRICO E EMULFISIFICANTE LECITINA DE SOJA 800 G
53	410	UNID.	MACARRÃO TIPO COMUM, FORMATO ESPAGUETE EMBALAGEM NO MINIMO 500G
54	390	UNID.	MACARRÃO, TIPO COM OVOS, FORMATO PARAFUSO- 1KG
55	460	UNID.	MAIONESE, EMBALAGEM NO MINIMO 500G
56	382	UNID.	MAIONESE LIGHT- EMBALAGEM DE NO MINIMO 500G
57	548	UNID.	MANTEIGA DE LEITE- EMBALAGEM NO MINIMO 500G
58	480	UNID.	MARGARINA COM SAL- MINIMO DE 60% DE LIPIDIOS EMBALAGEM MINIMA DE 500 G
59	250	UNID.	MILHO PARA CANJICA- 500G
60	240	KG	MILHO PIPOCA- EMBALAGEM NO MINIMO DE 500G
61	278	UNID.	MILHO VERDE EM CONSERVA- PESO DRENADO 200G
62	790	UNID.	OLEO DE SOJA- EMBALAGEM PLASTICA E NO MINIMO 900 ML
63	680	UNID.	PAÇOQUINHA DE ROLHA TRADICIONAL- POTE DE 1 KG
64	1350	UNID.	PÃO DE FORMA, EMBALAGEM DE NO MINIMO 500G
65	550	UNID.	PIMENTA DO REINO MOIDA, EMBALADA EM TUBO PLASTICO- EMBALAGEM MINIMA DE 80G
66	2900	UNID.	PICOLÉ SABORES VARIADOS
67	2500	UNID.	PIPOCA DOCE DE MILHO- PACOTE DE 20G
68	768	UNID.	PIRULITO PSICOLÉLICO CCOLORIDO CORES VARIADAS MEDINDO 10 CM- PC C/ 50 UNID.
69	760	UNID.	PIRULITO SABORES VARIADOS DE FRUTAS-1KG
70	340	UNID.	POLPA DE ABACAXI
71	350	UNID.	POLPA DE ACEROLA
72	350	UNID.	POLPA ACEROLA C/ LARANJA
73	350	UNID.	POLPA ACEROLA C/ MAMÃO
74	350	UNID.	POLPA DE CAJÁ
75	350	UNID.	POLPA DE CAJU
76	350	UNID.	POLPA DE GOIABA
77	350	UNID.	POLPA DE GRAVIOLA
78	350	UNID.	POLPA DE LARANJA
79	350	UNID.	POLPA DE MAMÃO
80	350	UNID.	POLPA DE MARACUJA
81	350	UNID.	POLPA DE MORANGO
82	330	UNID.	POLPA DE PESSEGO
83	390	UNID.	POLPA DE TAMARINDO
84	350	UNID.	POLPA DE UVA
85	335	KG	POLVILHO DE MANDIOCA AZEDO-500G
86	440	KG	POLVILHO DE MANDIOCA DOCE-500G
87	350	KG	SAL REFINADO IODADO- 1KG
88	144	KG	SORVETE SABORES VARIADOS-POTE C/ 10 KG
89	280	UNID.	ABACAXI PEROLA
90	305	KG	ABACATE
91	350	KG	ABOBORA CABOTIÁ
92	400	KG	ABOBRINHA VERDE
93	410	UNID.	ACELGA
94	400	UNID.	ALFACE

95	470	KG	ALHO
96	400	KG	AMEIXA
97	920	KG	BANANA PRATA
98	710	KG	BATATA INGLESA
99	380	KG	BATATA DOCE
100	140	KG	BETERRABA
101	210	PÇA	BROCOLIS
102	140	KG	CARÁ
103	252	KG	CEBOLA
104	230	KG	CENOURA
105	135	KG	CHUCHU
106	140	MOLHI	COUVE
107	160	UNID.	COUVE FLOR
108	120	KG	INHAME
109	120	KG	JILÓ
110	310	KG	KIWI
111	660	KG	LARANJA PERA
112	440	KG	MANDIOCA
113	460	KG	MAÇÃ NACIONAL PEQUENA
114	360	UNID	MAMÃO FORMOSA
115	460	KG	MANGA
116	220	KG	MELÃO
117	1400	KG	MELANCIA GRANDE
118	190	KG	MORANGO ARMAZENADOS EM BANDEIJA COM NO MINIMO 250G
119	130	KG	NECTARINA
120	150	KG	PERA
121	190	KG	PESSEGO
122	270	KG	PIMENTA VERDE-200G
123	300	UNID	MILHO VERDE- BANDEIJA C/ 5 UNIDADES
124	560	CT	CARTELA DE OVOS BRANCOS- 12 UNIDADES
125	250	KG	PEPINO
126	300	KG	PIMENTÃO
127	355	KG	QUEIJO CURADO
128	330	KG	QUEIJO FRESCO
129	430	KG	REPOLHO BRANCO
130	630	KG.	TOMATE
131	330	KG.	VARGEM
132	455	KG	UVA
133	210	UNID	UVA PASSAS SEM SEMENTES-200G
134	900	KG	BACON
135	1230	KG	CARNE BOVINA MOÍDA -ACÉM
136	3580	KG	CARNE BOVINA EM PEDAÇO- COXÃO DURO, PATINHO
137	680	KG	CARNE SECA
138	3450	KG	CARNE SUINA SEM OSSO- POR KG
139	1080	KG	COXA E SOBRECOXA-POR KG

140	1005	KG	FRANGO- POR KG
141	980	KG.	FILÉ DE PEIXE S/ ESPINHOS- KG
142	900	KG	LINGUIÇA CALABRESA
143	940	KG	LINGUIÇA MISTA- POR KG
144	840	KG	LINGUIÇA SUINA- POR KG
145	790	KG	LINGUIÇA SUINA-TOSCANA
146	830	KG	LOMBO SUINO- POR KG
147	530	KG	MUSSARELA-POR KG
148	640	KG	PEITO DE FRANGO S/ OSSO- POR KG
149	320	KG	PRESUNTO COZIDO S/ CAPA DE GORDURA- POR KG
150	640	KG	SALSICHA HOT DOG- POR KG
151	350	UNID.	SARDINHA EM LATA AO MOLHO DE TOMATE- PESO 125 G
152	360	UNID.	AGUA MINERAL S/ GAS- GALÃO 20L
153	10300	UNID.	COPO DE 200 ML DEAGUA MINERAL S/ GAS
154	1000	UNID.	AGUA MINERAL C/ GAS-GARRAFA 500ML
155	2560	UNID.	REFRIGERANTE SABOR COLA, AGUA GASEIFICADA, AÇUCAR, EXTRATO DE NOZ DE COLA, CORANTE,ACIDULANTE E AROMA NATURAL, 2 L
156	1250	UNID.	REFRIGERANTE SABOR COLA, AGUA GASEIFICADA, AÇUCAR, EXTRATO DE NOZ DE COLA, CORANTE,ACIDULANTE E AROMA NATURAL- LATA 350 ML
157	1190	UNID.	REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ, REFRIGERANTE NATURAL - 2 L
158	950	UNID.	REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ, AGUA GASEIFICADA, AÇUCAR GASEIFICADA- LATA
159	2350	UNID.	REFRIGERANTE DE DIVERSOS SBORES DE 200 ML
160	490	UNID.	SUCO DIVERSOS SABORES- CAIXA 1 L
161	350	UNID.	SUCO EM PÓ DIVERSOS SABORES- SAQUINHO P/ 2 L
162	180	UNID.	RAPADURA DE CANA DE AÇUCAR- PEÇA
163	147	UNID.	TRIGO P/ QUIBE- PC 500G
164	53	L	VINAGRE BRANCO- 750 ML
165	2500	PC	GELO EM CUBOS- 5KG

6. LEVAMENTAMENTO DE MERCADO

6.1. O contratado deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza, sendo porquanto vedada a terceirização.

6.2. O contratado deverá fornecer gêneros produzidos de acordo com as normas vigentes, especialmente as sanitárias, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado.

6.3. Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido.

6.4. Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da municipalidade.

6.5. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar.

6.6. Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa.

6.7. Logo, a aquisição dos medicamentos objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas, por se qualificarem como bens ou serviços do tipo COMUM.

6.8. Sendo assim, verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos materiais a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

7. DA ESTIMATIVA DE VALORES

7.1. Para a estimativa dos preços referenciais da contratação, será utilizada como parâmetros as disposições contidas no artigo 23 da Lei 14.1333/2021:

Art. 23º. A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:

I - composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente nos sistemas oficiais de governo, como Painel de Preços ou Banco de Preços em Saúde, observado o índice de atualização de preços correspondente;

II - contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente;

III - dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo Federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital, contendo a data e a hora de acesso;

IV - pesquisa direta com, no mínimo, 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, por meio de ofício ou e-mail, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital; ou

V - pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, desde que a data das notas fiscais esteja compreendida no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do edital, conforme disposto no Caderno de Logística, elaborado pela Secretaria de Gestão da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia.

§ 1º Deverão ser priorizados os parâmetros estabelecidos nos incisos I e II, devendo, em caso de impossibilidade, apresentar justificativa nos autos.

§ 2º Quando a pesquisa de preços for realizada com fornecedores, nos termos do inciso IV, deverá ser observado:

I - prazo de resposta conferido ao fornecedor compatível com a complexidade do objeto a ser licitado;

II - obtenção de propostas formais, contendo, no mínimo:

a) descrição do objeto, valor unitário e total;

b) número do Cadastro de Pessoa Física - CPF ou do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ do proponente;

c) endereços físico e eletrônico e telefone de contato;

d) data de emissão; e

e) nome completo e identificação do responsável.

III - informação aos fornecedores das características da contratação contidas no art. 4º, com vistas à melhor caracterização das condições comerciais praticadas para o objeto a ser contratado; e

IV - registro, nos autos do processo da contratação correspondente, da relação de fornecedores que foram consultados e não enviaram propostas como resposta à solicitação de que trata o inciso IV do caput.

§ 3º *Excepcionalmente, será admitido o preço estimado com base em orçamento fora do prazo estipulado no inciso II do caput, desde que devidamente justificado nos autos pelo agente responsável e observado o índice de atualização de preços correspondente.*

7.2. Na pesquisa de preços, serão ainda observadas as condições comerciais praticadas no mercado local das respectivas unidades, incluindo prazos e locais de entrega, fretes, garantias exigidas e marcas e modelos, quando for o caso.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

8.1. A solução proposta envolve a aquisição de gêneros alimentícios para que as demandas de cada secretária possam ser desenvolvidas com êxito, contribuindo para o seu funcionamento.

8.2. Todos os demais elementos necessários ao atendimento à demanda da Administração estarão dispostos no Termo de Referência, entre eles as obrigações e responsabilidades da contratada e demais especificidades do objeto.

9. DO PARCELAMENTO

9.1. Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea “b”, do inciso V, do art. 40 da Lei n.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala, e ademais em aquisição do tipo registro de preços.

9.2. Considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada, haja visto, se comprovarem ser técnica e economicamente viável, com vistas a propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade.

10. DAS CONTRATAÇÕES CORRELATAS

10.1. Não se faz necessária a realização de demais contratações correlatas e ou interdependentes ao objeto pretendido, nem há pretensão de realizar contratações futuras para que o objetivo desta contratação seja atingido, razão pela qual este item não será considerado no planejamento.

11. DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

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

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

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

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PARA CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

12.1. Por se tratar de aquisição de insumos, não se faz necessária nenhuma adequação.

13. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

13.1. Os principais impactos ambientais dos gêneros adquiridos, podem estar associados tanto ao processo produtivo, como à geração de efluentes, ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos de embalagem pós-uso.

13.2. Os riscos de impactos ocasionados devido a produção nas indústrias, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, em como as lei e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades.

13.3. Que os bens devam ser preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

14. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

14.1. Diante de toda a análise desenvolvida no presente instrumento, a contratação se mostra VIÁVEL em termos de disponibilidade de mercado não sendo possível observar óbices ao prosseguimento da presente contratação.

14.2. A aquisição dos materiais objeto do presente planejamento não se enquadra nos pressupostos para a decretação de sigilo, nos termos da legislação vigente.

15. ANEXOS

15.1. Não há anexos

16. RESPONSÁVEIS

16.1. Dayelle Aparecida Costa Araújo Dias

Ananguera, 29 de março de 2024

Dayelle Aparecida Costa Araújo Dias.
Secretária de Administração.
Município de Ananguera.
(Original assinado)