Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3621-4400

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR		
Conforme estabelecido pela Lei 14.133, art. 9º, inciso XX: *"estudo técnico preliminar: documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução e da base ao anteprojeto, ao termo de referencia ou ao projeto básico a ser elaborado caso se conclua pela viabilidade da contratação".*		
DADOS GERAIS		
RESPONSÁVEL	Douglas de Souza Machado	
REQUISITANTES:	Corpo de Bombeiros Militar de Capivari de Baixo	
FISCAL DO CONTRATO	Douglas de Souza Machado	MATRICULA Nº: 368599-3
SUPLENTE DO FISCAL	Reginaldo Paschoal de Araujo	MATRICULA Nº: 3447089938
1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE		
O Corpo de Bombeiros opera em regime de escalas, com turnos prolongados, exigindo que os servidores permaneçam por longos períodos à disposição da corporação. Dessa forma, a oferta de alimentação adequada se torna essencial para garantir a saúde, bem-estar e capacidade operacional dos profissionais durante o serviço. Embora o batalhão disponha de cozinha própria, o espaço de armazenamento de mantimentos é reduzido, impossibilitando a realização de compras em grandes volumes. Logo para que seja possível a permanência prolongada, faz-se necessária o fornecimento das condições mínimas necessárias, e das quais incluem a alimentação adequada.		
2. JUSTIFICATIVA		
A aquisição de alimentos para o Corpo de Bombeiros visa assegurar a manutenção das condições operacionais, contribuindo diretamente para melhoria das condições de trabalho dos servidores; garantia da continuidade e eficiência dos serviços prestados; preservação da saúde e bem-estar dos profissionais que atuam em ocorrências de alto risco e exigência física e otimização do uso dos recursos públicos, evitando desperdícios decorrentes da falta de espaço para armazenamento de grandes estoques. Considerando o exposto, essa aquisição é de suma importância, visto que além de ser uma medida alinhada a outros cuidados e políticas já adotados por esse órgão, o objeto é primordial para a manutenção normal do serviço, pois os bombeiros fazem escalas e ficam aquartelado, assim necessidade da alimentação ser entregue no quartel do Corpo de Bombeiros Militar de Capivari de Baixo.		
3. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL		
( ) Sim:	(x) Não	
Indicação/Justificativa: O Corpo de Bombeiros de Capivari de Baixo, não realizou ainda a elaboração do Plano		

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3621-4400

Anual de Contratações.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Após o levantamento de mercado, observou-se as seguintes possíveis soluções para atender a presente demanda do Corpo de Bombeiros de Capivari de Baixo:

Solução	Descrição	Conclusão
Solução 1 Registro de Preço Item a Item	Aquisição com base na demanda específica da unidade.	Quantitativo anual do Corpo de Bombeiros de Capivari é baixo, tornando o processo inviável para fornecedores e não trazendo economia de escala.
Solução 2 Contratação de Empresa Fornecedora de Alimentação Pronta	Fornecimento de refeições prontas para atender diferentes jornadas de trabalho (6h, 12h e 24h) e escalas variáveis, incluindo finais de semana.	A imprevisibilidade da demanda e necessidade de entregas diárias tornam a contratação onerosa e inviável.
Solução 3 Aquisição de Gêneros Alimentícios aglutinados em lote	Compra de insumos para preparo interno das refeições.	Opção mais viável, pois há estrutura adequada (cozinha, armazenamento e pessoal), garantindo melhor custo-benefício.

Vantagens da Solução 3 (Aquisição de Gêneros Alimentícios em lote)

- **Reposição rápida** dos produtos.
- **Menor impacto no espaço físico** do estoque.
- **Compra apenas dos quantitativos necessários**.
- **Infraestrutura adequada** para preparo na unidade.
- **Efetivo específico** para preparo dos alimentos.

A separação da licitação em lotes de gêneros alimentícios para os bombeiros é justificada por diversos motivos que envolvem a eficiência na contratação, a gestão do fornecimento e a adequação às necessidades específicas da corporação. Primeiramente, essa divisão permite uma melhor gestão do fornecimento, possibilitando a aquisição de cada tipo de alimento de forma mais específica e direcionada. Isso minimiza o desperdício e garante que os itens sejam adquiridos de acordo com a demanda real de cada categoria.

Além disso, ao dividir a licitação em lotes, temos a oportunidade de contratar fornecedores especializados em cada tipo de produto. Fornecedores de carne, por exemplo, podem oferecer melhor qualidade e preços competitivos, enquanto aqueles que lidam com hortifrúti podem incluir entregas frescas e adequadas às necessidades diárias da corporação. Essa separação também proporciona flexibilidade nas entregas, permitindo que sejam realizadas de maneira parcelada, conforme a necessidade de consumo em cada categoria. Isso é especialmente relevante para produtos perecíveis, como frutas e verduras, que requerem entregas mais frequentes para garantir frescura e qualidade.

Outro ponto importante é que a segregação dos lotes facilita a rastreabilidade de cada tipo de alimento, contribuindo para o atendimento às normas de segurança alimentar. Dessa forma, em caso de questões sanitárias, é possível identificar rapidamente a origem de cada produto.

Por último, a separação por lotes pode agilizar o processo de compra, permitindo que cada categoria siga os trâmites legais de forma mais simplificada, evitando atrasos que poderiam ocorrer em um sistema que contemplasse todos os itens em conjunto. Em suma, essa estratégia atende a uma série de necessidades logísticas, econômicas e de qualidade, que são fundamentais para o bom funcionamento das atividades dos bombeiros durante o período em que estão no quartel.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

O consumo é orientado de modo atender aos valores multiplos fornecidos para **uma etapa** (Almoço ou Janta) do servidor por dia , servindo de base para gerenciar os gêneros e preparos alimentícios.

CONSUMO DE UM SERVIDOR POR DIA		
ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE
1	Sobrecoxa de frango	100 g
2	Carne Bovina	80 g

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3621-4400

3	Linguiça	80 g
4	Alho de Primeira	10 g
5	Banana	150 g
6	Batata Lavada	180 g
7	Cebola	80 g
8	Cenoura	60 g
9	Laranja Pera	180 g
10	Maça Nacional	150 g
11	Repolho verde	40 g
12	Tomate extra	100 g
13	Açúcar refinado	15 g
14	Azeite de oliva	30 ml
15	Arroz Parboilizado	100 g
16	Extrato de tomate	30 g
17	Margarina com sal	20 g
18	Feijão preto	80 g
19	Leite Líquido integral	600 ml
20	Macarrão, espaguete	120 g

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3621-4400

21	Óleo de soja	40 ml
22	Sal refinado	10 g
23	Bandeja de Ovos	2 und
24	Achocolatado em pó	10 g
25	Café torrado Moído	40 g
26	Farinha de mandioca	100 g
27	Vinagre de álcool	10 ml
28	Cominho moído	0,05 g
29	Pimenta moída	0,05 g
30	Orégano	0,05 g
31	Colorau	0,05 g
32	Pães de trigo e/ou doce, 50 g	125 g
33	Presunto Cozido	40 g
34	Queijo Mussarela	40 g

Tendo em vista a média diária, de seis servidores, compondo a guarnição de serviço de 24 horas.

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	UNID	VLR UNIT	VLR TOTAL
LOTE 01 - CARNES					

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3621-4400

1	Sobrecoxa de frango: Características Técnicas, corte de frango in-natura provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deve apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. E deve conter no máximo 2,0% de soro na embalagem. Deverá estar de acordo com a RDC n.o 13 de 02 de janeiro de 2001. Embalagem primária: Polietileno atóxica, transparente e termossoldada. Pacotes com, no máximo, 1 Kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega.	1100	Kg	9,03	9.933,00
2	Carne bovina, de coxão mole: Características Técnicas: congelada, de primeira qualidade, sem osso c/ 4% gordura e carimbo SIE ou SIF, em embalagens com, no máximo, 1 Kg. Embalada em PVC, transparente ou saco plástico transparente e segunda embalagem de papel ou papelão, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Saúde, DIPOA, n.304, de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105, de 19/05/99. Data de fabricação de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entregas	400	Kg	37,25	14.900,00
3	Linguiça suína tipo calabresa: Características Técnicas: resfriado, de primeira qualidade. Embalagem 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Prazo de validade: mínimo de 30 dias do seu recebimento.	500	kg	34,90	17.450,00
LOTE 02 - HORTEFRUTEGRANJEITO					
4	Alho de primeira qualidade: Características Técnicas: de primeira qualidade, branco,	20	kg	19,77	395,40

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3621-4400

	embalagem de 100g a 150 gramas. Apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.				
5	Banana Caturra: Características Técnicas de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	300	kg	4,93	1.479,00
6	Batata lavada tipo inglesa: Características Técnicas escovada, Tipo especial, Classe 2 (de 45 a 85 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 e 300 gramas a unidade, Portaria MA 69 de 21/02/95. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	300	Kg	6,92	2.076,00
7	Cebola de Cabeça: Características Técnicas: Classe média (4), Tipo Especial (de 70 a 90 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 a 200 gramas a unidade, de acordo com a Portaria MA 529 de 18/03/97. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	180	kg	3,28	590,40
8	Cenoura: Características Técnicas: Classe Média, Tipo Especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade, de acordo com a Portaria MA 412 de	120	kg	6,99	838,80

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3621-4400

	07/10/86. Composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 cm de diâmetro. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosas, bem formadas, limpas, com coloração uniforme, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.				
9	Laranja Pera: Características Técnicas: Grupo I, Classe 2 a 4 (de 85 a 92 mm), Tipo Especial, Portaria MA 125 de 15/05/81. Devem apresentar as características da variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	360	kg	5,66	2.037,60
10	Maçã Nacional gala ou fugi: Características Técnicas: Grupo Rajada, Classe de 70 a 80 mm, Tipo ou Categoria 2 (dois), Portaria MA 122 de 30/03/93. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doença e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. A variedade a ser entregue dependerá da safra.	200	kg	10,05	2.010,00
11	Repolho Verde: Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 1.200 a 2.200 gramas a unidade. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	100	Unid	4,00	400,00

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3621-4400

12	Tomate Extra: Características Técnicas, tipo especial, grupo oblongo ou redondo, subgrupo pintado a rosado, Classe Média (de 50 a 60 mm) ou Grande (maior que 60mm) de diâmetro transversal do fruto, pesando de 100 a 200 gramas a unidade, Tipo Especial de acordo com a Portaria MA 553 de 30/08/95. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação, livre de umidade externa anormal.	320	kg	7,31	2.339,20
LOTE 03 - NÃO PERECÍVEIS					
13	Açúcar refinado: características técnicas: produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada, amorfo, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor própria, cheiro próprio e sabor doce. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 1 kg. Data de fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega.	160	Kg	4,38	700,80
14	Azeite de oliva: Características Técnicas: tipo EXTRA VIRGEM, de primeira, produto da prensagem a frio da azeitona, acidez máxima de 0,5 g/100g, coloração amarela esverdeado, que possam ser novamente tampadas após aberta. Embalagens: primária – vidro, original do fabricante, de com 500 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de Registro.	12	unid	69,90	838,80
15	Arroz parabolizado Características Técnicas beneficiado, parboilizado, longo, fino, tipo I. Umidade máxima de 14 %. Embalagem primária:	370	Kg	6,99	2.586,30

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3621-4400

	Sacos de polietileno transparente, pacotes de 1 kg. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias Anteriores ao ato da entrega.				
16	Extrato de Tomate Características Técnicas: Concentrado de tomate obtido da polpa de tomate, contendo no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais do tomate. Ingredientes: Polpa de tomate, sal e/ou açúcar. Embalagem primária: Embalagem com no mínimo 340 gramas. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias Anteriores ao ato da entrega.	150	Pct	3,71	556,50
17	Margarina com sal: de primeira qualidade, com no mínimo 80% de lipídios, isenta de gorduras trans. A apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e outras características indesejáveis. Resolução - RDC no 360, de 23 de dezembro de 2003. Embalagens: potes de polipropileno atóxico resistente, original do fabricante, apresentando vedação adequada, com 500g. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade.	120	Unid	6,29	754,80
18	Feijão preto: Características Técnicas: Grupo 1 - Feijão Comum, Classe Preto e Tipo 1, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 18%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, termossoldado, pacotes com capacidade de 1 kg. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.	150	Kg	8,20	1.230,00
19	Leite líquido integral: Características Técnicas: Leite ultrapasteurizado (UHT), integral ou padronizado, com teor mínimo de 3,0% (três por cento) de gordura. Embalagem: longa vida (Tetra Pak) com 1000 ml. Registro no Ministério da Agricultura. Data de fabricação: máximo de 30	750	Lts	4,93	3.697,50

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3621-4400

	dias anteriores ao ato da entrega.				
20	Macarrão, espaguete / Talharim 500g: Características Técnicas: Massa alimentícia seca com ovos, tipo longo, contendo sêmola ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais urucum e/ou cúrcuma. Umidade máxima de 13%. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polipropileno, termossoldado, pacotes com capacidade mínima de 500g. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato Da entrega.	180	Pct	3,96	712,80
21	Óleo de soja Refinado: Características técnicas: produto obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente, dos grãos de soja, isento de misturas de outros óleos, gorduras ou outras matérias estranhas ao produto e de cheiro forte. Óleo de soja refinado, 100% natural. Embalagem primária: Garrafa "pet" com capacidade de 900 ml. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato Da Entrega.	280	Unid	5,85	1.638,00
22	Sal Refinado: Características Técnicas: Sal Refinado Iodado. Não deve apresentar sujidade e misturas inadequadas. Umidade máxima de 0,2%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, termossoldado. Pacotes com capacidade de 1 kg. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega.	15	Pct	2,20	33,00
23	Bandeja 30 Ovos de Galinha: Características Técnicas: Ovo de galinha, vermelho, fresco, tipo grande, pesando no mínimo 55g por unidade, conforme Decreto Lei 3748 de 12/07/93, artigo 687. Isento de sujidades, de fungos ou substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais, acondicionado em embalagem apropriada e suas condições deverão estar de acordo a RIISPOA/ MA, resolução CIPOA 005 de 05/07/91. Embalagem primária: Descartável, fechada, com	150	Unid	24,10	3.615,00

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3621-4400

	capacidade para 30 (trinta) ovos, identificada com rótulo impresso conforme legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 15 dias do seu recebimento.				
24	Achocolatado em pó: Características Técnicas: obtido pela mistura de: cacau em pó solúvel, açúcar refinado, extrato de malte e/ ou maltodextrina, podendo conter sal, leite em pó e/ou soro de leite, vitaminas e minerais, além de outras substâncias alimentícias aprovadas que caracterizem o produto, as quais devem ser mencionadas. O produto deverá estar isento de soja e derivados, exceto lecitina de soja, e de farinhas e/ou espessantes na sua formulação. Não deverá conter corantes e Conservadores. Com embalagem contendo no mínimo 400g.	24	Pct	10,99	263,76
25	Café torrado e moído: Características Técnicas: procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, de qualidade tradicional (nota mínima 4,9), constituído de café arábica ou combinado com robusta/conillon, que atenda os requisitos de qualidade global da bebida. Embalagens: Além da embalagem a vácuo de alto desempenho, metalizada, tipo “tijolo” (PET/Al ***/ PE ou PET impressão / PET metalizado - alta barreira / PE), de 500g.	120	Pct	24,45	2.934,00
26	Farinha de mandioca: torrada, fina, obtido dos processos de ralar e torrar mandioca, seca, branca, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livres de umidade e fragmentos estranhos. Embalagens: Embalagem de polietileno de baixa densidade de 1 kg.	120	Pct	6,49	778,80
27	Vinagre de álcool, líquido límpido, cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: Embalagem em PVC (policloreto de vinila) ou polietileno tereftalado (pet), atóxico, com 900ml.	24	Unid	3,18	76,32

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3621-4400

28	Cominho moído constituído por frutos maduros de espécimens vegetais genuínos, inteiros ou em pó, sãos, limpos e dessecados. Aspecto: fruto alongado, dessecado ou pó homogêneo, fino ou grosso. Cheiro: aromático. Sabor: próprio. Embalagens: embalagem de polietileno transparente, resistente, de 50g, com dizeres de rotulagem, data de fabricação e validade.	80	Pct	5,99	479,20
29	Pimenta moída, de primeira, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Embalagens: embalagem de polietileno transparente, resistente, de 100g, com dizeres de rotulagem, data de fabricação e validade.	80	Pct	5,99	479,20
30	Orégano, em folhas desidratadas, acondicionado em saco plático transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Embalagens: embalagem de 100g, com dizeres de rotulagem, data de fabricação.	40	Pct	4,28	171,20
31	Condimento colorífico em pó, de primeira, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Embalagens: embalagem de polietileno transparente, resistente, de 100g, com dizeres de rotulagem, data de fabricação e validade.	40	Pct	6,73	269,20
LOTE 04 - PÃES					
32	Pão de Trigo, 50g: Pão francês, ou pão de trigo, tipo hotel, peso de 50g. Deve ser produzido no dia da entrega. Com formato fusiforme e com pestana. Acondicionados em monoblocos retornáveis de polietileno, fechados, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável e atender as especificações técnicas da NTA 47 do Decreto Estadual número 12.486 de 20/10/1978. o fornecedor deverá garantir a validade do produto, no prazo mínimo de 6 horas após a entrega.	500	Kg	11,84	5.920,00

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3621-4400

LOTE 05 - FRIOS					
33	Presunto suíno cozido fatiado, resfriado, de primeira qualidade. Embalagem de 200 a 300g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA, com registro no MA ou MS.	50	Kg	31,91	1.595,50
34	Queijo tipo prato fatiado, de primeira qualidade, resfriado, interfolhado, embalagem de 200g a 300g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA, com registro no MA ou MS.	50	Kg	45,50	2.275,00

6. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

Estima-se que para atender a demanda da contratação, da qual após cotação prévia resultou no total de R$ 86.055,08 (oitenta e seis mil e cinquenta e cinco reais e oito centavos).

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

(x) Aquisição	( ) Serviços

A contratação de empresa especializada no fornecimento dos gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis de forma parcelada por meio de Pregão Eletrônico para atender as necessidades e a manutenção dos serviços prestados pelo Corpo de Bombeiros de Capivari de Baixo, é justificada por diversos motivos que envolvem a eficiência na contratação, a gestão do fornecimento e a adequação às necessidades específicas da corporação, essa divisão permite uma melhor gestão do fornecimento, possibilitando a aquisição de cada tipo de alimento de forma mais específica e direcionada, minimizando o desperdício e garante que os itens sejam adquiridos de acordo com a demanda real. Além disso, ao dividir a licitação em lotes, temos a oportunidade de contratar fornecedores especializados em cada tipo de produto. Essa separação também proporciona flexibilidade nas entregas, permitindo que sejam realizadas de maneira parcelada, conforme a necessidade de consumo em cada categoria. Isso é especialmente relevante para produtos perecíveis, como frutas e verduras, que requerem entregas mais frequentes para garantir frescura e qualidade. Por último, a separação por lotes pode agilizar o processo de compra, permitindo que cada categoria siga os trâmites legais de forma mais simplificada, evitando atrasos que poderiam ocorrer em um sistema que contemplasse todos os itens em conjunto. Em suma, essa estratégia atende a uma série de necessidades logísticas, econômicas e de qualidade, que são fundamentais para o bom funcionamento das atividades do Corpo de Bombeiros durante o período em que estão no aquartelados..

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3621-4400

8. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO	
8.1. A contratada deverá atender integralmente as especificações dos objetos indispensáveis ao atendimento da necessidade descritas na tabela do item 5, requisitos essenciais a serem atendidos pela futura contratada, duração inicial do contrato de fornecimento, logo após término da licitação.	
8.2. Prazo de execução e condições de entrega: Os alimentos não perecíveis poderão ser entregues em até cinco dias corridos, após o pedido. Os hortefrutigranjeiro SEMANALMENTE Os pães DIÁRIAMENTE Os frios SEMANALMENTE As carnes SEMANALMENTE Os hortefrutigranjeiro, Frios e Carnes, deverão ser entregues semanalmente, após o pedido, terá 24 (vinte e quatro) horas para a entrega, exceto se for solicitado na sexta feira, sendo a entrega deverá ser na próxima segunda feira . Os pães deverão ser entregues diariamente de segunda-feira à domingo no período matutino. 8.3. Local de entrega: Corpo de Bombeiros Militar de Capivari de Baixo Endereço: Salvador Joaquim Nunes, n 265, centro Capivari de Baixo Horário: período das 13 as 19 horas Responsável pelo recebimento: Chefe socorro do dia	
9. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO	
É tecnicamente viável o parcelamento da contratação:	
(x) Sim	( ) Não
É economicamente viável o parcelamento da contratação:	
(x) Sim	( ) Não
Há perda em escala ao dividir a solução:	
(x) Sim	(x) Não
Justificativa: O objeto desta licitação deverá ser entregue parceladamente, mediante a expedição de solicitação de fornecimento, considerando que devido a falta de espaço para o armazenamento, bem como da aquisição de alimentos perecíveis, torna-se viável o parcelamento das aquisições individualmente, quanto aos prazos de entrega e vencimento, tornando a logística mais eficiente..	
10. RESULTADOS PRETENDIDOS	

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3621-4400

Pretende-se, com o presente processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Corpo de Bombeiros de Capivari de Baixo. Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, bem como evitar contratação com sobrepreço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato. A contratação decorrente do presente processo licitatório exigirá da contratada 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.
11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO
Para esta solução não há necessidade de ajustes nas instalações do Batalhão ou fornecimento de serviço adicional para que a contratação surta seus efeitos. Caberá ao fiscal, conhecer as cláusulas contratuais, estabelecer estratégias de recebimento e conferência dos gêneros alimentícios, estando atento às obrigações do contrato.
12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

( ) Sim, conforme abaixo:	(x) Não
Justificativa:	

13. IMPACTOS AMBIENTAIS
Dada a natureza do objeto que se pretende adquirir, não se vislumbram impactos ambientais relevantes, sendo necessário tão somente que a licitante atenda aos critérios dos órgãos fiscalizadores e à política de sustentabilidade ambiental. Inicialmente, vale lembrar que a promoção do desenvolvimento nacional sustentável é um dos princípios expressos nas licitações públicas, conforme previsto no Art. 5º da Lei 14.133/2021. Desta forma, com a finalidade de efetivar a responsabilidade ambiental, bem como mitigar os possíveis impactos ambientais as empresas fornecedoras contratadas devem adotar as seguintes práticas de sustentabilidade ambiental: a) Na execução do objeto contratual, deverão adotar práticas de sustentabilidade e de racionalização no uso de materiais e serviços; b) Observar os requisitos ambientais para certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – INMETRO, como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares; c) Os produtos a serem adquiridos devem ser preferencialmente acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, com utilização de materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.
14. ADEQUAÇÃO DA FORMA DE CONTRATAÇÃO

Modalidade:	( ) Dispensa de Licitação

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3621-4400

(x) Pregão eletrônico	( ) Leilão
( ) Concorrência	( ) Diálogo Competitivo
( ) Concurso	( ) Inexigibilidade
Procedimentos Auxiliares:	
( ) Registro de Preços	( ) Credenciamento

15. ADEQUAÇÃO DA FORMA DE JULGAMENTO E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

Forma de Julgamento:	
( ) Por item	(x) Por Lote
Critério de julgamento:	
(x) Menor preço	( ) Técnica e preço
( ) Maior desconto	( ) Maior lance (no caso de leilão)
( ) Melhor técnica/conteúdo artístico	( ) Maior retorno econômico

16. INTERVALO DOS LANCES

O intervalo mínimo entre os lances deverá ser de: 0,05 (cinco centavos).

17. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

x	Esta equipe de planejamento declara **VIÁVEL** a contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar – ETP, nos termos da Lei Federal nº. 14.133/2021. Pois a aquisição de alimentos para o Corpo de Bombeiros visa assegurar a manutenção das condições operacionais, contribuindo diretamente para melhoria das condições de trabalho dos servidores; garantia da continuidade e eficiência dos serviços prestados; preservação da saúde e bem-estar dos profissionais que atuam em ocorrências de alto risco e exigência física e otimização do uso dos recursos públicos
	Esta equipe de planejamento declara **INVIÁVEL** a contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar – ETP, nos termos da Lei Federal nº. 14.133/2021.

18. GERENCIAMENTO DE RISCO

Considerando o disposto no Art. 133, § 2º, do Decreto Municipal nº 1663/2023, que permite a dispensa do gerenciamento de riscos para contratações de pequeno vulto, mediante justificativa, esclarecemos que não foi realizada a avaliação do mapa de risco para a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao Corpo de Bombeiros.

A referida contratação se enquadra como de pequeno vulto, uma vez que seu valor é de R$ 86.055,08 (oitenta e seis mil e cinquenta e cinco reais e oito centavos)., sendo inferior a R$ 1.000.000,00 (um milhão de reais). Além disso, a aquisição desses itens trata-se de fornecimento de bens de consumo essenciais para a alimentação dos profissionais em serviço, sem apresentar complexidade operacional ou impacto significativo que exija

Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
48 3621-4400

aprofundado gerenciamento de riscos. Dessa forma, considerando a natureza da aquisição, sua baixa complexidade e o disposto na norma municipal, justifica-se a não realização do mapa de risco para este processo.
Capivari de Baixo, gov.br Documento assinado digitalmente DOUGLAS DE SOUZA MACHADO Data: 31/03/2025 21:17:56-0300 Verifique em https://validar.iti.gov.br Assinatura Digital