



PREFEITURA MUNICIPAL DE TARUMÃ

Administração 2025 / 2028



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR LEI 14.133/2021 E NORMATIVOS INFRALEGAIS

FICHA TÉCNICA DE ELABORAÇÃO			
Secretaria:	SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL		
Ugb	ADMINISTRAÇÃO		
Responsável pela Demanda	EDNA CRISTINA DA SILVA	Cód. Funcional	956
Objeto da aquisição/contratação (Conforme PCA)	ABERTURA DE PROCESSO LICITATÓRIO PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE CARNES E DERIVADOS PARA ATENDER OS PROJETOS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL		
Responsável pela elaboração	EDNA CRISTINA DA SILVA	Cód: Funcional 956	

De acordo com a previsão contida no inciso XX do art. 6º da Lei nº 14.133 de 01 de abril de 2021, o Estudo Técnico Preliminar é o documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução e dá base ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico a serem elaborados caso se conclua pela viabilidade da contratação.

I – Objeto:

Contratação de empresa para eventual aquisição de carnes e derivados para atender os projetos da Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social.

II- Necessidade da contratação:

A Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social (SMADS) desempenha um papel crucial no fortalecimento do bem-estar e na melhoria da qualidade de vida dos cidadãos. Seu trabalho abrange diversas iniciativas voltadas para a proteção social, inclusão e desenvolvimento humano, especialmente em um cenário onde os desafios socioeconômicos são cada vez mais complexos.

A aquisição de gêneros alimentícios é uma estratégia vital que garante a efetividade dos programas sociais, contribuindo para a Segurança Alimentar, Promoção da Saúde, Inclusão Social, Estímulo ao Desenvolvimento e Redução da Desigualdade. Esses alimentos são essenciais para a alimentação de crianças e adolescentes em acolhimentos, além de ser usados nas oficinas de culinária dos projetos VIDA ATIVA, CRESCER, ESPAÇO JOVEM e CCI. Também são destinados aos idosos que participam do Espaço VÔVÓ, abrangendo, assim, um amplo público de crianças, jovens, adultos e idosos atendidos pelas ações da secretaria.

Os alimentos identificados neste processo são fundamentais para garantir o funcionamento contínuo dos serviços prestados aos cidadãos nos equipamentos sociais da SMADS. Portanto, a abertura de um processo licitatório para a aquisição desses gêneros alimentar é justificada para atender adequadamente as demandas de todos os setores da Secretaria, assegurando a continuidade e a qualidade dos serviços prestados à população.

Essa iniciativa não apenas reforça a importância da alimentação adequada, mas também promove um ambiente mais inclusivo e saudável para todas as faixas etárias atendidas. Assim, a SMADS se compromete a garantir o direito à alimentação, promovendo uma vida digna e saudável para todos os cidadãos assistidos.



III – Alinhamento entre a Contratação e o Plano de Contratações Anual

Informo que os itens solicitados possuem dotação disponível dentro da unidade orçamentária do Fundo Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social.

PCA 2025 - 7.2019 - SEC.MUNIC.DE ASSIST.E DESENV.SOCIAL

66 - Fornecimento de Gêneros Alimentícios

<https://pncp.gov.br/app/pca/64614449000122/2025>

IV - Requisitos da contratação:

- 4.1. Fornecer o objeto de primeira qualidade;
- 4.2. É de responsabilidade da Contratada o fiel cumprimento das entregas do objeto solicitado;
- 4.3. Dispor de quadro de pessoal suficiente para o atendimento dos pedidos, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, falta ao serviço, demissões e outros análogos;
- 4.4. Não poderão ser entregues produtos fora das especificações, sem rotulagem que obedeça a legislação o em vigor e com marca diferente da constante no termo de compromissos de fornecimento;
- 4.5. As empresas contratadas, para a execução do objeto estarão obrigadas a satisfazer todos os requisitos, exigências e condições a serem estabelecidas no termo de referência, no edital e seus anexos;
- 4.6. As empresas contratadas deverão se responsabilizar pelo transporte apropriado dos produtos, assumindo os encargos fiscais e comerciais resultante das aquisições decorrentes da licitação
- 4.7. As empresas contratadas deverão garantir que os produtos fornecidos sejam de qualidade comprovada, dentro do prazo de validade e devidamente embalada para assegurar a integridade do conteúdo durante o transporte e o armazenamento, conforme as exigências do termo de referência.
- 4.8. A Contratada deverá cumprir rigorosamente as leis, instruções, normas e demais legislações sanitárias Federais, Estaduais e Municipais e orientações dos órgãos fiscalizadores sobre os procedimentos de manipulação e qualidade dos alimentos, segundo legislação vigente.

IV- Estimativas das quantidades para a contratação:

A quantidade a seguir se dá a partir de históricos de atendimentos dos últimos anos

Item	Descrição	Quantida de	Unidade de Medida
1	ALMONDEGA; (CARNE BOVINA; OBTIDA DA MISTURA DE CARNE BOVINA SEM OSSOS ; FARINHA ROSCA,SAL,CONDIMENTOS,SEM PIMENTA; AUSENCIA DE FRAGMENTOS DE OSSOS,PELES ; CARTILAGENS, INTESTINOS, NERVOS; PESANDO 25G POR UNIDADE; COZIDO, CONGELADA; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; LIVRE DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS; EMBALADA EM CAMADAS	500	KILOS



PREFEITURA MUNICIPAL DE TARUMÃ

Administração 2025 / 2028



	INTERFOLHADAS; ACONDICIONADA EM CAIXAS PAPELAO REFORCADA, COM 50 UNIDADES; RESISTENTE A IMPACTO, CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM; DATA FAB/VAL/PESO/INGREDIENTES, CARIMBO DO SIF; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM NTA N-76 (DECRETO 12486 DE 20/10/78) E (MA.2244/97); INST. NORMATIVA 20 DE 31/07/2000 E SUAS POST. ALTERA; PROD. SUJ. VERIFIC. ATO DA ENTREGA PROC. ADM.SEC. AGR		
2	CARNE BOVINA SEMI PROCESSADA; ACEM; MOIDA, COM NO MAXIMO 15% DE GORDURA; RESFRIADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA A TEMPERATURA ENTRE 0°C E 4°C; COM COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS, ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS; GORDURA PARCIAL, APONEVROSES, TENDÕES, COAGULO, NODOS LINFATICOS; E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES; EMBALAGEM PRIMARIA PLÁSTICA, ATOXICA E APROPRIADA PARA ALIMENTOS, COM PESO MAXIMO DE 2KG POR PACOTE; EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO; COM VALIDADE MINIMA DE 02 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 83/03, DECRETO 9.013/17, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, RDC 360/03; RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	500	KILOS
3	FRANGO SEMI-PROCESSADO; COXA E SOBRECOXA SEM PELE E SEM OSSO; CONGELADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO A TEMPERATURA INFERIOR A -12°C; COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PROPRIOS, NAO PODENDO CONTER CARTILAGEM, TENDONES OU FRAGMENTOS DE OSSOS; LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBST. CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALTERACOES; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATOXICA; DEVENDO OBEDECER O LIMITE MAXIMO DE RETENCAO DE AGUA DE 8% DE SEU PESO; E SUAS CONDICICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 210/98, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, IN 32/10, DECRETO 12.486/78; RESOLUÇÃO RDC 13/01, CVS 05/13 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA.	500	KILOS
4	FRANGO SEMI-PROCESSADO; FILEZINHO DE PEITO (SASSAMI), SEM PELE E SEM OSSO; CONGELADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO A TEMPERATURA INFERIOR A -12°C; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS; LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBST CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO	500	KILOS



PREFEITURA MUNICIPAL DE TARUMÃ

Administração 2025 / 2028



	OU ALTERACOES; ACONDICIONADO EM ENCOBRIR APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATOXICA; DEVENDO OBEDECER O LIMITE MAXIMO DE RETENCAO DE AGUA DE 8% DE SEU PESO; E SUAS CONDICÕES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 210/98, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, IN 32/10, DECRETO 12486/78, RDC 13/01; CVS 05/13 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE MINIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA		
5	QUEIJO; MUSSARELA; PEÇA INTEIRA; TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMPERATURA NAO SUPERIOR A 8°C; EMBALADO EM PLÁSTICO INVOLÁVEL, SELADO A VÁCUO, EMBALAGEM 4 KG; COM VALIDADE MÍNIMA DE 02 MESES E 4 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 364/97 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROC. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	500	KILOS
6	CARNE DE BOVINO; ACÉM; EM ISCAS; ISCAS DE 02 CM CADA; CONGELADO, SEM OSSO, SEM GORDURA, EMBALAGEM PRIMÁRIA COM ETIQUETA INTERNA, CONTENDO INFORMAÇÕES: NOME DO CORTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, MODO DE CONSERVAÇÃO, TABELA NUTRICIONAL, SIF, NUMERO DE REGISTRO NO DIPOA E RASTREABILIDADE, DEVENDO PESAR 02 KG POR EMBALAGEM; EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO CONTENDO 14 PEÇAS. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	500	KILOS
7	CARNE SUINA; PERNIL; EM TIRAS; RESFRIADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA ENTRE 0 E 7°; COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PROPRIOS; DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE OSSOS, PELE, CARTILAGENS, HEMATOMAS, COAGULOS; PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO; EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE E DEVIDAMENTE FECHADA; COM VALIDADE MINIMA DE 8 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDICÕES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A LEI ESTADUAL 8208/92, DECRETO 12.486/78, CVS 05/13, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, RESOLUÇÃO 01/03(MAPA); PORTARIA 304/96, RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM.	500	KILOS



PREFEITURA MUNICIPAL DE TARUMÃ

Administração 2025 / 2028



	DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA		
8	CARNE BOVINA, TIPO PATINHO, EM TIRAS; CONGELADO, SEM OSSO, SEM GORDURA, EMBALAGEM PRIMÁRIA COM ETIQUETA INTERNA, CONTENDO INFORMAÇÕES: NOME DO CORTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, MODO DE CONSERVAÇÃO, TABELA NUTRICIONAL, SIF, NÚMERO DE REGISTRO NO DIPOA E RASTREABILIDADE, DEVENDO PESAR 02 KG POR EMBALAGEM; EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 14 PEÇAS. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	500	KILOS
9	CARNE PEITO DE FRANGO, SEM PELE E SEM OSSOS	500	KILOS
10	LINGUIÇA TIPO CALABRESA FATIADA; CONGELADA; CARNE SUÍNA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVES, TOUCINHO, ÁGUA, PROTEÍNA DA SOJA, SAL, AÇÚCAR, SEM PIMENTA, REGULADOR DE ACIDEZ/LACTATO DE SÓDIO (INS 325), ESTABILIZANTE TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451i), REALÇADOR DE SABOR/GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS 621), ANTIOXIDANTE/ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), CONSERVADORES/NITRITO DE SÓDIO (INS 251) E NITRATO DE SÓDIO (INS 251), CORANTE NATURAL/CARMIM (INS 120), FUMAÇA LIQUIDA. SENDO EMBALAGEM PRIMÁRIA, EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO COM ETIQUETA INTERNA DEVENDO PESAR 2,5 KG POR EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 04 PEÇAS. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA	500	KILOS
11	LINGUIÇA; FRESCA; LINGUIÇA TOSCANA; CONGELADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA A UMA TEMPERATURA INFERIOR A -12°C; COMPOSTA DE CARNE SUÍNA ADICIONADA DE GORDURA SUÍNA, CONDIMENTOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; EMBALAGEM PRIMÁRIA FLEXÍVEL, TERMOFORMADA A VÁCUO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO; COM VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 04/2000, IN 22/05, IN 51/06, DECRETO 9.013/17; RESOLUÇÃO RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	500	KILOS
12	PRESUNTO COZIDO; RESFRIADO; PEÇA INTEIRA. COMPOSIÇÃO: PERNIL SUÍNO, ÁGUA, PROTEÍNA DE SOJA, SAL, AÇÚCAR, ALHO, PIMENTA BRANCA, REALÇADOR DE SABOR/GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS 621), ESPESANTE/CARRAGENA (INS 407), ESTABILIZANTE/TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451i), ANTIOXIDANTE/ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), AROMATIZANTES NATURAIS (ÓLEO ESSENCIAL DE CANELA, CRAVO, LOURO E PIMENTA PRETA), CORANTE	500	KILOS



PREFEITURA MUNICIPAL DE TARUMÃ

Administração 2025 / 2028



	NATURAL/CARMIM (INS120) CONSERVADORES/NITRATO DE SÓDIO (INS251) E NITRITO DE SÓDIO (INS 250).A EMBALAGEM DEVE SER CARIMBADA COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, Lot: CÓDIGO DO PRODUTO E DATA DE FABRICAÇÃO. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE PESANDO 3,5 KG POR PEÇA. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 04 PEÇAS. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA		
13	CARNE BOVINA PATINHO EM CUBOS, CONGELADA SEM OSSO, SENDO EMBALAGEM PRIMARIA DE POLIETILENO 20 X 40 CM, COM ETIQUETA INTERNA, PESANDO 2,500 G., EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELÃO 30 KG; VALIDADE 12 MESES ; CUBOS DE 2 CM	500	KILOS
14	SALSICHA; TIPO HOT DOG; TRADICIONAL; CONGELADA; COMPOSTA DE CARNE BOVINA; FRESCA COM CONDIMENTOS TRITURADOS E COZIDOS; ACONDICIONADA EM SITEMA CRY-O-VAC, PESANDO 30GR POR UNIDADE; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-5 (DECRETO 12486, DE 20/10/78 E MA-2244/97)COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL: QUANTIDADE POR PORÇÃO (PORÇÃO DE 30G) VALOR ENERGÉTICO: 184 KCAL; CARBOIDRATOS: 1G; PROTEÍNAS: 14G; GORDURAS TOTAIS 13G; GORDURAS SATURADAS 5G; GORDURAS TRANS 0G; COLESTEROL 33MG; FIBRA ALIMENTAR 0G; CÁLCIO 33MG; FERRO 3MG; SÓDIO 555MG.AS EMBALAGENS DEVEM SER CARIMBADAS COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, LOTE(CÓDIGO DO PRODUTO E DATA DE FABRICAÇÃO) ACONDICIONAR 03 KG DE SALSICHA POR EMBALAGEM DEVENDO ESTAR CONGELADA. COM VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	500	KILOS
15	HAMBURGUER; DE CARNE BOVINA,(COM SAL); PESANDO APROXIMADAMENTE 50G CADA, CONGELADO; COM ASPECTO, COR,CHEIRO E SABOR PROPRIO; LIVRE DE SUJIDADES,LARVAS E PARASITAS; EMBALADO EM CAMADAS INTERFOLHADAS; ACONDICIONADO EM CAIXA PAPELÃO REFORCADA; ROTULO CONTENDO, DATA FAB/VAL/PESO,CARIMBO DO SIF; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-76(DEC.12486 DE 20/10/78) E (MA.2244/97	500	KILOS
16	CARNE SUINA SEMI PROCESSADA; PERNIL; EM BIFES; RESFRIADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA ENTRE 0 E 7°; COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PROPRIOS; DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE OSSOS, PELE, CARTILAGENS, HEMATOMAS, COAGULOS; PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO; EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE E DEVIDAMENTE FECHADA; COM VALIDADE MINIMA DE 8 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A LEI ESTADUAL 8208/92, DECRETO 12.486/78, CVS 05/13,	500	KILOS



	INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, RESOLUCAO 01/03(MAPA); PORTARIA 304/96, RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.		
17	CARNE BOVINA; ALCATRA (MIOLO); PEÇA INTEIRA; RESFRIADA; E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA, COM ASPECTO,COR,CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE,ATOXICO; PESANDO ENTRE 7 E 8KGS; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA- 3(DECRETO 12486 DE 20/10/78) E (MA.2244/97	500	KILOS

V- Levantamento de Mercado

A aquisição de carne e derivados que se pretende adquirir já é realizada na secretaria todos os anos. Dessa forma, entende-se que existe mercado fornecedor para eles com possibilidade de atender os princípios estabelecidos na Lei de Licitações e ser possível o atendimento do resultado.

VI - Estimativa do valor da contratação

Para mensuração do quantitativo a ser adquirido, após uma análise técnica e criteriosa, levou-se em consideração a necessidade da Secretaria Municipal de Assistência Social, embasada em levantamento de dados e no quantitativo pessoas atendidas nos equipamentos da SMADS

Dessa forma, a quantidade estimada será referente ao período de 12 meses.

VII – Descrição da Solução como um todo

Para a determinação dos preços de referência, buscam-se preços de mercado, de forma a alcançarmos preços mais próximos da realidade. O sistema de registro de preços permite que a Administração adquira os serviços à medida que forem sendo necessários, respeitando-se os limites orçamentários.

VIII - Justificativas para o parcelamento ou não da contratação:

Devido a forma de contratação escolhida não permitir o parcelamento e para que seja atendida devidamente e de forma igualitária no menor prazo possível e com padrão adequado o parcelamento não será adotado.

Foram analisados os critérios definidos nos parágrafos 2 e 3 do art.40 da lei 14.133/2021, pois não há viabilidade da divisão do objeto em itens.

IX – Resultado Pretendido com as contratações:

Pretende-se, com o presente processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município.

Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a

justa competição, a fim de evitar contratação com sobre preço ou com preço manifestamente inexecuível 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE TARUMÃ

Administração 2025 / 2028



Com esta contratação, espera-se alcançar ainda os seguintes resultados:

- Adquirir itens frescos e de qualidade;
- Suprir a demanda das Secretarias solicitantes;
- Garantia da continuidade das atividades já prestadas;
- Garantir maior economicidade ao erário.

X – Providências para adequações previamente à celebração do contrato no ambiente do órgão

A equipe de planejamento não identificou nenhuma necessidade de adequação para possibilitar a aquisição desse item.

XI – Contratações correlatas e/ou interdependentes

A equipe de planejamento não identificou nenhuma necessidade de aquisição/contratação para possibilitar a entrega dos itens que se pretende licitar.

XII – Impactos Ambientais e respectivas Medidas Mitigadoras

Devido ao tipo do objeto e a sua utilização, não se observou para o caso uma análise mais profunda dos impactos ambientais concernentes ao caso e não foram identificadas nenhuma medida para tratar impactos ambientais para esse objeto.

XIII - Considerações finais.

Diante de todo o exposto, conclui-se que é imprescindível a realização da contratação nos moldes apontados, dentro dos moldes legais por meio de processo licitatório, que possibilite a obtenção dos melhores preços e condições de mercado, contribuindo para a otimização dos recursos públicos. Deve-se analisar a proposta mais vantajosa na busca de garantir o atendimento aos princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da eficiência e demais princípios que pautam a Administração Pública.

O estudo preliminar evidencia que a contratação pretendida mostra-se possível tecnicamente e fundamentadamente necessária. Com a respectiva contratação pretende-se manter os serviços públicos ofertados pelo Município, atendendo com qualidade e agilidade os munícipes.

Tarumã, 27 de Fevereiro de 2025.

EDNA CRISTINA DA SILVA
SUPERVISORA DE PROGRAMAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL