



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

1. ANÁLISE PRELIMINAR DO OBJETO

O objeto da licitação é a aquisição de gêneros alimentícios, que se enquadra na categoria de **bens comuns**, conforme o art. 15, I, da Lei 14.133/2021. A modalidade de licitação escolhida, **pregão presencial**, é adequada para esse tipo de aquisição, especialmente considerando a natureza dos itens e o valor estimado.

O **Registro de Preços** é uma forma de contratação que visa garantir a aquisição futura de bens ou serviços a preços pré-estabelecidos, conforme art. 20 da Lei 14.133/2021. Essa modalidade é vantajosa para a administração pública, pois permite a realização de compras de forma ágil e com preços competitivos, sem a necessidade de novos processos licitatórios.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação justifica-se pela **necessidade permanente e contínua de fornecimento de gêneros alimentícios** para atender às demandas da Administração Pública Municipal, garantindo o adequado funcionamento das atividades administrativas, programas institucionais, ações governamentais e demais serviços públicos que dependem diretamente do suprimento regular desses itens.

Os gêneros alimentícios constituem **insumos essenciais**, indispensáveis à manutenção das rotinas administrativas e operacionais do Município, sendo utilizados em diferentes setores e unidades administrativas, de forma recorrente e previsível. A ausência ou descontinuidade do fornecimento pode ocasionar **prejuízos à execução das políticas públicas**, comprometendo a eficiência administrativa, a qualidade dos serviços prestados à população e o atendimento ao interesse público.

A necessidade da contratação decorre, ainda, do dever constitucional e legal da Administração Pública de **assegurar a continuidade do serviço público**, nos termos dos princípios da eficiência, da economicidade, do planejamento e da supremacia do interesse público, previstos no art. 37 da Constituição Federal e reforçados pela Lei nº 14.133/2021.

Ressalta-se que a aquisição por meio do **Sistema de Registro de Preços** revela-se a solução mais adequada e vantajosa, considerando que:

- Os quantitativos de consumo variam ao longo do exercício, conforme a demanda dos órgãos e programas;
- O fornecimento ocorre de forma parcelada e contínua;
- Não é possível prever, com absoluta precisão, o momento exato e a quantidade a ser adquirida em cada pedido.

Nesse contexto, o Registro de Preços permite maior **flexibilidade operacional**, evita aquisições excessivas ou desnecessárias, reduz riscos de desperdício e proporciona **melhor gestão dos recursos públicos**, assegurando que as contratações ocorram somente quando efetivamente necessárias, dentro dos limites orçamentários disponíveis.

Além disso, a contratação planejada, precedida de Estudo Técnico Preliminar e pesquisa de preços, contribui para a **racionalização das despesas públicas**, promove maior competitividade entre os fornecedores e amplia as chances de obtenção de propostas mais vantajosas, em consonância com os princípios da economicidade e da vantajosidade.



Destaca-se, ainda, que a inexistência de ata de registro de preços vigente ou de contratação regular para o fornecimento dos gêneros alimentícios pode acarretar:

- Risco de desabastecimento;
- Interrupção de serviços essenciais;
- Necessidade de contratações emergenciais, menos competitivas e potencialmente mais onerosas para a Administração.

Dessa forma, a presente aquisição mostra-se **necessária, adequada e alinhada ao planejamento estratégico da Administração Pública**, constituindo medida preventiva e eficiente para garantir a continuidade dos serviços, o atendimento das demandas institucionais e a correta aplicação dos recursos públicos, em estrita observância à legislação vigente.

3. MODALIDADE DE LICITAÇÃO

O **pregão presencial** foi escolhido de forma adequada, pois:

- O pregão é uma modalidade ágil e eficiente para a aquisição de bens comuns, como gêneros alimentícios.
- A natureza do objeto permite a comparação de preços de forma objetiva, conforme exigido no pregão.

4. ESTIMATIVA DE VALOR

A Administração Pública realizou **pesquisa de preços prévia**, com base em fontes idôneas e compatíveis com as práticas de mercado, observando os parâmetros legais previstos na Lei nº 14.133/2021, estando o orçamento estimado formalmente registrado nos autos do processo administrativo.

Opta-se pela atribuição de **caráter sigiloso ao orçamento estimado**, até a fase de abertura das propostas e/ou etapa de lances, nos termos do art. 24 da Lei nº 14.133/2021.

A divulgação antecipada do orçamento pode influenciar o comportamento dos licitantes, induzindo propostas próximas ao valor máximo aceitável, reduzindo a competitividade e comprometendo a obtenção da proposta mais vantajosa. O sigilo, por sua vez, estimula propostas baseadas nos custos reais e na eficiência de cada fornecedor, fortalecendo a disputa e a economicidade.

Ressalta-se que o sigilo não compromete a transparência, uma vez que todas as especificações, quantitativos, critérios de julgamento e condições de fornecimento constarão do edital, além de o orçamento permanecer **integralmente acessível aos órgãos de controle interno e externo**, conforme previsão legal.

5. PLANILHA DE ITENS, DESCRIÇÃO E QUANTIDADES ESTIMADAS


A relação detalhada dos gêneros alimentícios a serem adquiridos, contendo **descrição completa dos itens, unidade de fornecimento e quantitativos estimados**, será apresentada em **planilha específica**, a qual integrará o processo administrativo e servirá de base para a elaboração do edital.

Os quantitativos estimados foram definidos com base:

- No histórico de consumo de exercícios anteriores;

 **63 3344-1462**

 prefcarrascobonito@gmail.com
 www.carrascobonito.to.gov.br

 Praça Ulisses Guimarães,
nº 100, Centro,
CEP 77.985-000,
CARRASCO BONITO-TO



- Na demanda prevista para o período de vigência do Registro de Preços;
- Na capacidade orçamentária da Administração.

Ressalta-se que, por se tratar de Registro de Preços, os quantitativos indicados possuem caráter estimativo, não gerando obrigação de contratação integral pela Administração.

Item	Descrição	Unid.	QUAN. ESTIMADA POR ORGÃO PARTICIPANTE					Quant. Total
			PMCB	FMS	FMMA	FME	FMAS	
1	Açafrão da terra 100% puro 500g	PCT	50	34	32	50	34	200
2	Achocolatado em pó achocolatado - em pó instantâneo vitaminado. Deverá ser obtido de matérias primas são e limpas isento de matérias terrosas e parasitas. Aspecto: pó homogêneo, cor própria do tipo, cheiro característico e sabor doce, próprio. Ingredientes: açúcar, cacau em pó solúvel e sal refinado, não conte glúten - embalagem de 1kg.	PCT	300	200	200	300	200	1200
3	Açúcar cristal açúcar cristal - açúcar cristal de origem vegetal, sacarose de cana-de-açúcar, de cor branca, granuloso fino e médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos. 2 kg	PCT	750	500	500	750	500	3.000
4	Água mineral em copo 200 ml cx com 48 unid.	CX	125	85	80	125	85	500
5	Água mineral natural, tipo sem gás, embalagem plástico descartável de 500ml	UNID	2500	1700	1600	2500	1700	10.000
6	Arroz branco tipo 1 arroz - agulhinha, longo, fino, polido, tipo sem glúten, grãos inteiros com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção - embalagem de 5kg.	PCT	250	170	160	250	170	1000
7	Arroz Longo Fino -tipo "2", embalagem plástica de 5 kg, com prazo de validade não inferior a 180 dias.	PCT	200	136	128	200	136	800
8	Azeitona verde em conserva com caroço sachê 100g	UNID	130	80	80	130	80	500



9	Biscoito doce tipo maisena, com os seguintes ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vit. B9), açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpas. Será rejeitado biscoito mal cozido, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar quebradiço – embalagem primaria em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400gr, tendo dupla embalagem e em embalagem secundaria de caixa de papelão. Marca de referencia> marilan ou mabel ou fortaleza.	PCT	390	240	240	390	240	1.500
10	Biscoito salgado tipo cream cracker tipo cream cracker, deverá ser obtido de matérias primas são e limpas. Serão rejeitados biscoitos mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar quebradiço – embalagem primaria em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g, tendo dupla embalagem e em embalagem secundaria de caixa de papelão. Marca de referencia> marilan ou mabel ou fortaleza.	PCT	390	240	240	390	240	1.500
11	Biscoito tipo rosquinha de coco emb. 400g	PCT	390	240	240	390	240	1.500
12	Café em pó torrado e moído. Café em pó - 250gr. Apresentação: pacote com 250 gramas.	PCT	500	340	320	500	340	2.000
13	Café solúvel - granulado; - acondicionado em recipiente de vidro, com peso líquido de 100g; - 100% café puro; - sabor tradicional; - capaz de	PCT	25	17	16	25	17	100
14	Carne bovina de 1ª moída magra resfriada ou congelada tipo primeira, em cubo aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. devendo conter no máximo 10% de gordura, deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3% de aponeurose. kg	KG	200	130	130	200	140	800



15	Carne bovina de 1ª, magra, resfriada ou congelada tipo primeira, com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. devendo conter no máximo 10% de gordura, deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3% de aponeurose. kg	KG	180	120	120	180	120	720
16	Corante - colorau (colorífico) embalagem flexível, em plástico, de 100 g, rótulo c/data de embalagem e prazo de validade impressos.	PCT	150	100	100	150	100	600
17	Crema de leite 200g	UNID	150	100	100	150	100	600
18	Ervilha em conserva - 200g	UNID.	150	100	100	150	100	600
19	Farinha branca. Farinha de mandioca, grupo seca, subgrupo branca torrada, classe fina, aspecto físico tipo 1, baixa acidez.	KG	150	100	100	150	100	600
20	Farinha de arroz flocada emb. De 500g	PCT	500	340	320	500	340	2.000
21	Farinha de milho flocada emb. De 500g	PCT	500	340	320	500	340	2.000
22	Farinha de trigo para bolo com fermento emb. De 1kg	PCT	75	50	50	75	50	300
23	Fécula de mandioca. Amido, base de mandioca, grupo fécula, acidez polvilho	PCT	130	80	80	130	80	500
24	Feijão sul cores tipo 1, leguminosa, variedade feijão carioca, tipo tipo 1, grãos inteiros, aspecto brilhoso, claro, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas, livre de umidade, secos, embalagem plástica de 1,0kg contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido.	PCT	130	80	80	130	80	500
25	Feijão tipo I, trepa pau, in natura, novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, claro, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas, livre de umidade, secos, embalagem plástica de 1,0kg contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido.	PCT	90	58	56	90	56	350
26	Fermento químico em pó: lata de de 250g	UND	50	34	32	50	34	200
27	Filé de peito de frango congelado sadia bandeja - 1kg	KG	150	100	100	150	100	600
28	Frango congelado s/ tempero inteiro	KG	320	210	200	320	200	1.250
29	Iogurte natural, teor gordura integral, sabor com sabor, componentes com polpa ou pedaços de fruta 1lt	UNID.	130	80	80	130	80	500



30	Leite condensado 395g	UNID	130	80	80	130	80	500
31	Leite em pó integral emb. De 400g	PCT	125	90	80	125	80	500
32	Leite integral pasteurizado tipo c emb. De 1 lt	LT	125	90	80	125	80	500
33	Lingüiça calabresa. Embutido - embutido, tipo lingüiça calabresa, tamanho fina, tipo	KG	90	58	56	90	56	350
34	Lingüiça toscana. Embutido, tipo lingüiça toscana, tamanho grossa, tipo preparação fresca, estado de conservação resfriado(a)	KG	75	50	50	75	50	300
35	Macarrão tipo espaguete com ovos deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de materiais terrosos, parasitos e larvas. Não poderá este fermentada ou rançosa - embalagem de 500 g	PCT	130	80	80	125	85	500
36	Macarrão tipo parafuso com ovos deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de materiais terrosos, parasitos e larvas. Não poderá este fermentada ou rançosa - embalagem de 500 g.	PCT	130	80	80	125	85	500
37	Maionese 500ml. Maionese, tipo tradicional, aplicação uso culinário	PT	75	50	50	75	50	300
38	Margarina composta por óleos vegetais líquidos e hidrogenados, água, leite desnatado reconstituído pasteurizado, sal (0,6%), vitamina a, estabilizantes lecitina de soja e mono e diglicerídeos, antioxidantes bht e edta, ácido láctico, acidulante ácido cítrico, conservador benzoato de sódio, corante betacaroteno e aromatizante artificial. Pacote 500 g.	UNID.	130	80	80	130	80	500
39	Milho de pipoca 500g	PCT	50	34	34	48	34	200
40	Milho p/ canjica 500g	PCT	50	34	34	48	34	200
41	Milho verde: em conserva, lata com no mínimo 200gr.	UNID	65	40	40	65	40	250
42	Mistura para bolo pronto 450g, sabores variados	PCT	75	50	50	75	50	300
43	Molho de tomate tradicional 340g. Massa de tomate, tipo molho pronto, composição tradicional, apresentação líquido	UNID.	130	80	80	130	80	500
44	Óleo de soja - refinado tipo 1. Embalagem de 900ml.	UNID.	150	100	100	150	100	600
45	Ovos - de 1ª qualidade sãos e limpos sem rachaduras em perfeito estado de conservação embalagem com 30 unidades.	CARTELAS	125	80	80	125	90	500
46	Palmito em conserva 325g	UNID	50	34	34	50	32	200
47	Presunto fatiado. Frios, variedade apresuntado, tipo preparação cozido, apresentação peça inteira, estado de conservação resfriado(a)	KG	75	50	50	75	50	300



48	Queijo mussarela fatiado - queijo tipo mussarela pacote com 01 kg. (fatiado)	KG	100	68	66	100	66	400
49	Refrigerante em lata 350ml / sabores variados	UNID	500	340	320	500	340	2000
50	Refrigerante, material água gaseificada, açúcar, sabores e aromas sintéticos sabor limão. Emb. 2 litros	UNID	165	108	106	165	106	650
51	Refrigerante, material água gaseificada, açúcar, sabores e aromas sintético de sabor cola. Emb. 2 litros	UNID	250	170	160	250	170	1000
52	Refrigerante, material água gaseificada, açúcar, sabores e aromas sintéticos sabor guaraná. Emb. 2 litros	UNID	250	170	160	250	170	1000
53	Refrigerante, material água gaseificada, açúcar, sabores e aromas sintéticos sabor laranja. Emb. 2 litros	UNID	250	170	160	250	170	1000
54	Requeijão cremoso tradicional 200g	UNID	38	24	24	38	26	150
55	Sal refinado, iodado, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo (no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg) conforme legislação específica. 1kg	KG	90	56	56	90	58	350
56	Salsicha bovina embalada a vácuo s.i.f. embutido, tipo: salsicha hot dog, tipo preparação: cozida, estado de conservação: resfriado (a). 01 quilo	KG	120	90	80	120	90	500
57	Sardinha ao molho lata de 125gr. - peixe em conserva, variedade sardinha, apresentação descabeçada e eviscerada, meio de cobertura com óleo comestível	LT	75	50	50	75	50	300
58	Suco apresentação caixa tetrapack de 1 litro, sabores variados, características adicionais água, açúcar, acidulante ácido cítrico e antioxidante, validade 01 ano,	UNID.	215	140	140	215	140	850
59	Tempero em cubo, de frango e carne, cx com 2 cobus.	CX	40	24	24	38	24	150
60	Tempero para carnes 60g	UNID	50	34	34	50	32	200
61	Tempero pronto, tipo arisco 1kg	UNID.	25	17	17	25	16	100
62	Vinagre de álcool frasco 750 ml, data da validade de no mínimo 3 meses a contar da data de entrega da mercadoria.	UNID	50	34	32	50	34	200

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

As especificações técnicas dos gêneros alimentícios devem ser claras e detalhadas no edital, de forma a garantir a igualdade entre os licitantes e a qualidade dos produtos. É importante:

- Descrever os itens de forma objetiva (ex.: tipo, quantidade, embalagem, prazo de validade).

63 3344-1462

✉ prefcarrascobonito@gmail.com
🌐 www.carrascobonito.to.gov.br

📍 Praça Ulisses Guimarães,
nº 100, Centro,
CEP 77.985-000,
CARRASCO BONITO-TO



- Estabelecer padrões de qualidade, se aplicável (ex.: normas da ANVISA ou do MAPA).
- Definir critérios de aceitação e rejeição dos produtos.

7. CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

No pregão, o critério de julgamento deve ser o de **menor preço**, conforme art. 47, II, da Lei 14.133/2021. Esse critério é adequado para a aquisição de gêneros alimentícios, pois permite a seleção da proposta mais vantajosa para a administração pública.

8. DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA

O edital deve exigir dos licitantes a apresentação dos seguintes documentos:

- **Habilitação Jurídica:** CNPJ, inscrição estadual (se aplicável), e certidões negativas de débitos.
- **Qualificação Técnica:** Comprovação de experiência na entrega de gêneros alimentícios, se exigido.
- **Qualificação Econômico-Financeira:** Demonstração de capacidade financeira para execução do contrato.

9. PRAZO DE VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

O prazo de validade do Registro de Preços deve ser definido no edital, considerando:

- A necessidade de suprimento contínuo de gêneros alimentícios.
- A estabilidade dos preços dos itens no mercado.
- O prazo máximo permitido pela Lei 14.133/2021, que é de **12 meses**, prorrogável por igual período (art. 20, § 1º).


10. RISCOS E MITIGAÇÃO

- **Risco 1:** Oscilação de preços dos gêneros alimentícios.
 - **Mitigação:** Definir um prazo de validade do Registro de Preços que minimize o impacto da inflação.
- **Risco 2:** Falta de fornecedores habilitados.
 - **Mitigação:** Realizar ampla divulgação do edital e garantir que as especificações técnicas sejam claras e não restritivas.

11. CONCLUSÃO

O pregão presencial para Registro de Preços visando a aquisição de gêneros alimentícios é uma modalidade adequada e eficiente, conforme a Lei 14.133/2021. O valor estimado está dentro dos limites legais, e o critério de menor preço assegura a economicidade e a vantajosidade para a administração pública. Recomenda-se a elaboração de um edital claro e detalhado, com especificações técnicas precisas e prazos adequados, para garantir o sucesso do processo licitatório.

Carrasco Bonito – TO, 12 de janeiro de 2026.


Jocivaldo da Costa Oliveira
Sec. Mun. de Administração