



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

1. INTRODUÇÃO

O presente estudo técnico preliminar tem por objetivo demonstrar a viabilidade técnica e econômica da aquisição proposta, bem como fornecer informações necessárias para subsidiar o Termo de Referência e demais documentos relacionados ao processo de aquisição, conforme previstos em normas legislativas. Este estudo constitui a primeira etapa do planejamento para efetivação das contratações públicas, visando garantir a viabilidade e fundamentar o termo de referência, conforme estipulado na Lei nº 14.133/2021.

2. DO OBJETO

Aquisição de Cestas Básicas, conforme especificações contidas no item 5 deste estudo.

3. NECESSIDADE DA AQUISIÇÃO

A aquisição de cestas básicas é uma necessidade imperiosa para atender às demandas das famílias em situação de vulnerabilidade social atendidas pelo Programa Social e pela Frente de Trabalho do Município. Diante da crescente necessidade de apoio alimentar, é fundamental garantir a disponibilidade de alimentos essenciais para garantir a segurança alimentar e nutricional dessas famílias.

A falta de acesso a alimentos básicos pode agravar ainda mais a situação de vulnerabilidade dessas famílias, tornando-se necessário que o Município tome medidas eficazes para garantir a sua subsistência. Nesse contexto, a aquisição de cestas básicas surge como uma solução viável e necessária para atender às necessidades imediatas dessas famílias.

Além disso, a aquisição de cestas básicas permitirá ao Município cumprir com seus objetivos de proteção social e promoção da segurança alimentar e nutricional, garantindo que as famílias atendidas tenham acesso a alimentos essenciais para sua subsistência. Portanto, a aquisição de cestas básicas é uma necessidade que deve ser



atendida de forma prioritária pelo Município, visando garantir a dignidade e o bem-estar das famílias em situação de vulnerabilidade social.

Com a aquisição de cestas básicas, o Município estará garantindo o acesso a alimentos essenciais para as famílias atendidas, reforçando seu compromisso com a proteção social e a promoção da segurança alimentar e nutricional. Essa medida é fundamental para garantir a subsistência dessas famílias e promover a melhoria de sua qualidade de vida.

4. ORGÃO REQUISITANTE

São requisitantes da aquisição das cestas Secretaria do Desenvolvimento Social e Relações do Trabalho, Secretaria de Administração e a Secretaria de Proteção e Defesa Civil.

5. REQUISITOS DA AQUISIÇÃO

Os descritivos foram elaborados com base em características que contêm especificações para verificar o atendimento de todas as exigências técnicas, classificando os materiais como comuns. A aquisição será precedida de análise de documentos e amostras, que serão avaliadas pelo Departamento requisitante e por um profissional nutricionista. Essa análise considerará critérios de qualidade relacionados à avaliação sensorial, incluindo aparência, cor, odor, consistência e sabor, com o objetivo de verificar se os produtos atendem às especificações técnicas constantes no Anexo I (Padronização dos Produtos). Além disso, serão estabelecidos valores máximos aceitáveis por item, que servirão como referência. É importante destacar que os quantitativos foram definidos com base em um levantamento realizado de acordo com as necessidades das requisitantes, sendo suficientes para atender às demandas pelo período de 12 (doze) meses.

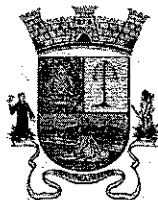


A Cesta será composta pelos itens abaixo:

ITEM 01 - CESTAS BÁSICAS			
QUANTIDADE TOTAL: 30.000 CESTAS COMPOSIÇÃO DAS CESTAS			
ITEM	QUANT.	UNID.	PRODUTO
1	Unid	1	Arroz agulhinha polido, longo fino, tipo 01, 100% grãos nobres, safra velha. Isento de sujidades e materiais estranhos; Composição nutricional por porção de 50g: VCT: 180Kcal a 185kcal, Carboidratos 40g a 42g, Proteínas 3,5g a 3,7g, Fibras 0,7g a 0,9g, ferro 0,3mg a 0,5mg, vitamina E 0,1mg a 0,9mg, gorduras totais, gorduras saturadas, gordura trans e sódio = 0. Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Branca polida, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico contendo 5Kg. Prazo de validade Fabricação: mínima de 390 dias. O produto deve conter selo de agrotóxicos na embalagem, o rótulo e a embalagem devem obedecer à legislação vigente em especial ao Instrução Normativa nº 6, 16/02/2009 - MA e suas alterações posteriores.
2	Unid	2	FEIJÃO CARIOCA: Grupo: I; Feijão Comum; Classe: Cores; Tipo 01, de procedência nacional. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Composição nutricional por porção de 60g: Valor Energético 210kcal a 220kcal, Carboidratos 40g a 44g, açúcares totais 0,4g a 0,7g, Proteínas 13g a 15g, Gorduras totais 0,6g a 0,9g, Gorduras Saturadas 0g a 0,3g, sódio e gordura trans = 0, Cálcio 79mg a 81mg, Fibra Alimentar 11g a 13g e Ferro 5,2mg a 5,5mg. Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Característica, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, contendo 1Kg. Validade mínima de fabricação de 05 (cinco) meses.
3	Unid	1	Fubá de milho, embalagem de 500g. Ingredientes: Farinha de milho, ferro e ácido fólico (vitamina B9). Informação Nutricional na porção de 50g: valor calórico 180kcal a 190kcal; Carboidratos 35g a 40g; açúcares totais 0g; açúcares adicionados 0g; proteínas 2,8g a 3,2g; Gorduras totais 1,5g a 2,0g; Gorduras Saturadas 0,3g a 0,7g; Gorduras Trans 0g; Fibra alimentar 1,8g a 2,2g; Sódio 0mg; Ácido fólico 100mcg a 110mcg; ferro 4,0mg a 5,0mg. Embalagem primária: Em saco plástico atóxico transparente de 500g.
4	Unid	1	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA FINA, embalagem de 500gr a 01 kg, devendo conter os seguintes valores nutricionais para porção de 50 gr: 160Kcal a 175kcal de Valor Energético; 32gr a 42gr de Carboidratos; 0g a 0,7g de açúcares; 0,6g a 1,8g de Proteínas; 3g a 4,5g de fibra alimentar. Validade mínima de 60 dias de fabricação.
			FARINHA DE TRIGO TIPO 1, enriquecida com ferro e ácido fólico,



5	Unid	1	embalagem de 01 kg, devendo conter os seguintes valores nutricionais para porção de 50 gr: 170 Kcal a 175kcal de Valor Energético; 32gr a 36gr de Carboidratos; 0g a 0,7g de açúcares; 5,0g a 5,8g de Proteínas; 0g a 0,8g de Gorduras Totais; 0g a 0,5g de Gorduras saturadas; 0 g de Gorduras Trans; 1,2g a 2g Fibra Alimentar; 0mg a 4,5mg sódio. Validade mínima de 60 dias de fabricação.
6	Unid	2	MACARRÃO tipo parafuso ou espaguete, Massa alimentícia tipo parafuso ou espaguete seca, composto de sêmola ou farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, ovo e podendo ou não conter corantes naturais urucum e/ou cúrcuma. Isento de sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%; contém glúten. Devendo conter em sua informações nutricionais para porção de 80g: Valor energético 250kcal a 290kcal, carboidratos 50g a 60g, açúcares totais 1,5g a 2,9g proteínas 6g a 10g, gorduras totais 1g a 2,5g, Gorduras saturadas 0g a 0,8g fibra alimentar 1g a 3g, Gordura Trans 0g, Sódio 0mg a 20mg. Isenta de corantes artificiais, sujidades e parasitas. Validade mínima de fabricação: 08 meses.
7	Unid	2	ÓLEO VEGETAL REFINADO TIPO I : Óleo de soja 5x filtrado, Óleo refinado comestível de soja, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas. Devendo conter em sua informações nutricionais para porção de 13ml: Valor energético 105kcal a 112kcal, gorduras totais 8g a 12g, gorduras saturadas 1g a 2,5g, gorduras monoinsaturadas 1g a 3,2g, gorduras poli - insaturadas 3,5g a 7,5g vitamina E 1,7mg a 4,7mg. (Frasco de 900 ml). Validade mínima de fabricação: 12 meses.
8	Unid	1	Extrato de tomate, simples e concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Embalagem: deve estar intacta, em latas de flandres não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento, embalagem tetra pak ou embalagem tipo sache de no mínimo 140 gr. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade e informações nutricionais.
9	Unid	1	Leite em pó enriquecido com no mínimo 10 vitaminas e minerais. Contendo leite integral, emulsificante lecitina de soja, sem adição de açúcar e não deve conter glúten. Composição na porção de 26g de no máximo 74mg de sódio. Características organolépticas: pó fino e sem grumos, cor branco amarelado, sabor e odor característicos, semelhante ao leite fluido. A dissolução deve ser feita em água de qualquer temperatura. Embalagem: o produto deverá ser embalado em filme de poliéster metalizado e selado automaticamente acondicionado em sacos de PEBD, folha simples, identificado conforme legislação, com peso líquido de 400 gramas. Validade mínima de 12 meses a partir da data de fabricação. Embalagem, rotulagem e validade conforme



			legislação vigente e de forma indelével. Sendo registrado no MAPA. Será considera imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à deterioração e/ou contaminação ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.
10	Unid	1	SAL REFINADO, com granulação uniforme e com cristais brancos, Ingredientes: Cloreto de sódio, Iodato de Potássio e Antiumectante. Embalagem de 01 Kg. Validade mínima de 180 dias a partir da entrega.
11	Unid	3	AÇÚCAR REFINADO- Livre de fermentação isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Aparência: aspecto, cor e cheiro próprios do tipo de açúcar. Validade mínima de 06 meses, a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 30 dias da data de entrega. Embalagem: - Primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 1 quilo. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primários e secundários deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente.
12	Unid	1	Café em pó torrado e moído, embalado a vácuo 500g. Café em pó homogêneo, torrado e moído, (extra-forte), embalagem de 500 gramas com selo de pureza ABIC. O produto e o rótulo deverão estar de acordo com a legislação em vigor. Deverá conter na embalagem o número do lote e sua validade.
13	Unid	2	Sardinha em óleo comestível. Embalagem em latas de até 125g. (Peso líquido).
14	Unid	1	Caixa de Papelão revestida com plástico filme, para acondicionamento - Caixa de papelão com impressão conforme legislação, nas medidas considerando o perfeito acondicionamento dos produtos.

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de mercado foi realizado para obter informações sobre preços e condições de fornecimento de produtos, garantindo que a Administração Pública obtenha as melhores condições de preço e qualidade. Para isso, foram realizadas cotações com empresas do ramo do objeto licitado, permitindo uma análise detalhada do mercado e assegurando a transparência e competitividade no processo de aquisição. Essa iniciativa permite economia de recursos, melhoria da qualidade e transparência no processo de aquisição.



7. JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DA SOLUÇÃO ADOTADA

A aquisição de cestas básicas é a solução mais adequada e eficaz para atender às necessidades imediatas das famílias assistidas pelo Programa Social e pela Frente de Trabalho, garantindo a promoção da saúde e do bem-estar de todos os beneficiários. Considerando a essencialidade desses produtos para a subsistência e qualidade de vida das famílias, é fundamental que a aquisição seja realizada de forma célere e eficiente.

Nesse contexto, a modalidade de pregão eletrônico apresenta-se como a opção mais apropriada para a aquisição de cestas básicas, devido à sua capacidade de promover a eficiência, transparência e competitividade no processo licitatório. Essa modalidade permite a obtenção de preços mais competitivos, assegura a lisura e credibilidade do processo e otimiza o uso dos recursos públicos.

Dessa forma, a adoção do pregão eletrônico para a aquisição de cestas básicas é uma solução robusta e eficiente que visa garantir o atendimento das necessidades básicas das famílias beneficiárias, promovendo a saúde, o bem-estar e a qualidade de vida dos assistidos.

8. DA ESTIMATIVA DA QUANTIDADE A SER ADQUIRIDA

As quantidades serão solicitadas pelas respectivas secretarias solicitantes, sendo que as quantidades constantes no item 5 deste Estudo Técnico Preliminar -ETP, serão para um período de 12 (meses).

9. ESTIMATIVA DE VALORES

De acordo com o levantamento de valores praticados no mercado, o valor médio total estimado é de R\$ 7.936.000,00 (Sete Milhões, Novecentos e Trinta e Seis Mil Reais), conforme preços unitários constantes em orçamentos anexos, que servirão como valores referenciais para que a contratação não exceda ao limite estipulado.

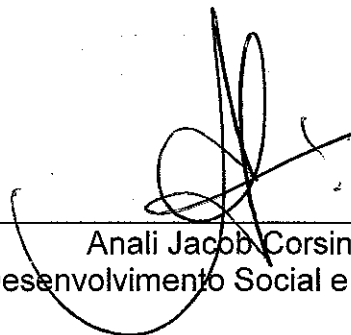
10. CONCLUSÃO

Diante do exposto, justificamos a abertura de licitação para a aquisição de cestas básicas como uma medida necessária e eficiente para atender às necessidades alimentares das famílias em situação de vulnerabilidade social. Este procedimento

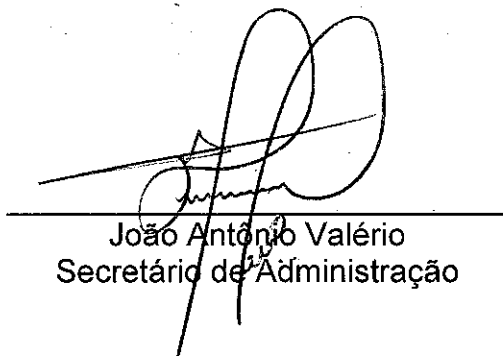


assegurar a compra de produtos de qualidade, ao melhor preço, promovendo a transparência e a eficiência na gestão dos recursos públicos.

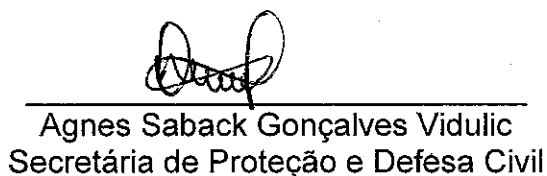
Itapequerica da Serra, 22 de Dezembro de 2025.



Anali Jacob Corsini
Secretária do Desenvolvimento Social e Relações do Trabalho



João Antônio Valério
Secretário de Administração



Agnes Saback Gonçalves Vidulic
Secretária de Proteção e Defesa Civil