



## Prefeitura Municipal de Vera Mendes

Secretaria Municipal de Administração e Planejamento

### DESPACHO 4-178/2026 - PROTOCOLO ADMINISTRATIVO

<b>Remetente</b>	SMAP - Secretaria Municipal de Administração e Planejamento <i>Mariana Campos Silva - Secretária De Administração E Planejamento</i>
<b>Destinatário</b>	SMAP-DL - Departamento de Licitações <i>A/C: Fernanda Silva Sousa Campos - Pregoeira</i>
<b>Data</b>	20/04/2026 às 15:03:00
<b>Assunto</b>	Licitações e Contratos

### Conteúdo

#### Assunto: Anexação de Documentos

Prezada,

Conforme solicitado, segue anexação de documentos referente à contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das necessidades administrativas das Secretarias do Município de Vera Mendes – PI.

Documento anexo :

1. Estudo Técnico preliminar

Fico à disposição para quaisquer esclarecimentos.

Atenciosamente,

Mariana Campos Silva

Secretária de Administração e Planejamento

### ANEXOS

- 2. ETP - GENEROS.docx



## ESTUDO TECNICO PRELIMINAR – ETP

BASE LEGAL: LEI FEDERAL Nº 14.133/2021 (ART. 18, INCISO I, § 1º E § 2º).

**FORMA DE CONTRATAÇÃO SUGERIDA:** PREGÃO ELETRÔNICO COM BASE NA LEI 14.133/2021.

### 1. INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade de identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

### 2. OBJETO DA CONTRATAÇÃO

Solução para atender as necessidades de aquisição de Gêneros alimentícios destinados ao atendimento das necessidades administrativas da Prefeitura Municipal de Vera Mendes e das Secretarias Municipais.

### 3. NATUREZA E FINALIDADE DA AQUISIÇÃO

A presente contratação possui natureza de aquisição de bens de consumo destinados ao fornecimento de gêneros alimentícios necessários ao atendimento das demandas administrativas identificadas no âmbito da Prefeitura Municipal de Vera Mendes-PI e das Secretarias Municipais, observadas as necessidades de abastecimento relacionadas ao funcionamento regular das unidades administrativas e ao suporte material das atividades institucionais desenvolvidas pelos diversos órgãos da Administração.

O objeto abrange o fornecimento de gêneros alimentícios diversos, destinados à composição do conjunto de materiais de consumo utilizados pela Administração Municipal em contextos vinculados ao expediente administrativo, ao apoio operacional das unidades públicas e ao atendimento de demandas inerentes ao desenvolvimento das atividades administrativas sob responsabilidade dos setores demandantes.

A aquisição insere-se no contexto das contratações destinadas ao suprimento de materiais de uso administrativo, cuja disponibilidade adequada contribui para a organização interna dos serviços públicos, para a manutenção das condições operacionais de funcionamento das unidades administrativas e para o atendimento regular de necessidades verificadas no cotidiano da estrutura municipal.

A dinâmica administrativa do Município envolve funcionamento permanente de setores com atribuições distintas, execução de atividades internas, apoio logístico a ações institucionais e desenvolvimento de rotinas administrativas próprias de cada unidade gestora, circunstâncias que demandam planejamento prévio quanto ao fornecimento de materiais de consumo compatíveis com a realidade operacional dos órgãos municipais.

Nesse contexto, a finalidade da contratação consiste em assegurar adequada disponibilidade de gêneros alimentícios em quantitativos compatíveis com a demanda administrativa identificada, favorecendo maior racionalidade no processo de aquisição, melhor controle de distribuição entre os setores demandantes e maior aderência entre o planejamento administrativo e a utilização dos recursos públicos.

A análise desenvolvida na fase de planejamento evidencia que a contratação contribui diretamente para:

- adequada organização do abastecimento interno das unidades administrativas;
- compatibilização entre demanda administrativa e planejamento de aquisição;
- racionalização do processo de suprimento de materiais de consumo;
- aprimoramento do controle administrativo sobre distribuição e utilização dos itens;



- maior previsibilidade na gestão dos recursos públicos destinados ao atendimento das necessidades institucionais.

Dessa forma, a contratação ora planejada apresenta-se como medida compatível com a organização administrativa municipal, voltada ao adequado atendimento das necessidades de consumo identificadas pelos setores demandantes, favorecendo maior eficiência no planejamento das aquisições públicas e melhor adequação do fornecimento às demandas institucionais, em conformidade com os pressupostos estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021.

Assim, a natureza da contratação corresponde à aquisição de bens de consumo destinados ao atendimento de necessidades administrativas regularmente identificadas no âmbito da Prefeitura Municipal de Vera Mendes-PI e das Secretarias Municipais, conforme as conclusões técnicas consolidadas neste Estudo Técnico Preliminar.

#### **4. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO**

A presente contratação tem por objeto o fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das demandas administrativas, operacionais e institucionais da Prefeitura Municipal de Vera Mendes-PI e de suas Secretarias Municipais, considerando a necessidade de assegurar suporte material às atividades internas, às rotinas de trabalho, às ações institucionais e às demais providências administrativas regularmente desenvolvidas pelos órgãos demandantes.

A estrutura administrativa municipal é composta por diversas Secretarias com atribuições próprias e finalidades específicas, entre as quais se destacam as Secretarias Municipais de Saúde, Transporte e Trânsito, Assistência Social, Esporte, Lazer e Juventude, Administração e Planejamento, Agricultura, Recursos Hídricos, Meio Ambiente e Saneamento, Finanças, Obras e Serviços Públicos, Governo, Inovação e Tecnologia, Educação, Cultura e Turismo, além das demais unidades administrativas integrantes da organização municipal. A identificação dessas unidades evidencia que o objeto da contratação possui aderência à estrutura administrativa efetivamente existente, permitindo delimitar com maior precisão o universo de atendimento e demonstrar a pertinência institucional da solução pretendida.

Os gêneros alimentícios integram o conjunto de insumos necessários ao funcionamento ordinário de determinadas unidades e ao desenvolvimento de atividades internas, reuniões de trabalho, ações institucionais e eventos oficiais previamente justificados, razão pela qual a contratação se mostra adequada para assegurar o abastecimento regular, a organização das aquisições e a compatibilidade entre a demanda administrativa e o planejamento das compras públicas. A inexistência de contratação estruturada para esse fim pode ocasionar aquisições fragmentadas, descontinuidade no suprimento, maior dificuldade de controle administrativo e menor eficiência no emprego dos recursos públicos destinados ao atendimento dessas necessidades.

A contratação ora planejada busca, portanto, conferir maior racionalidade ao processo de suprimento das unidades demandantes, permitindo melhor organização do abastecimento interno, maior previsibilidade na gestão dos itens de consumo e adequada compatibilização entre a necessidade administrativa e a solução a ser contratada. A centralização da aquisição em procedimento único favorece a uniformização das condições de fornecimento, o aprimoramento do controle sobre distribuição e utilização dos itens e a obtenção de melhores condições de contratação, em observância aos princípios da eficiência, da economicidade e do planejamento.

Considerando a natureza dos produtos a serem adquiridos, a contratação também se justifica pela necessidade de compatibilizar o fornecimento com as condições de consumo, armazenamento, conservação, validade e reposição dos itens, de modo a reduzir perdas, evitar desabastecimento e assegurar atendimento contínuo às demandas administrativas regularmente identificadas no âmbito municipal. A solução proposta, além de atender ao interesse público, mostra-se compatível com a dinâmica de utilização dos gêneros alimentícios pelas unidades administrativas, especialmente em contextos de expediente interno, reuniões, ações institucionais e outras atividades oficiais vinculadas às atribuições dos órgãos demandantes.

A presente necessidade abrange, ainda, situações de caráter eventual e institucional, desde que vinculadas ao interesse público e previamente justificadas no planejamento da demanda, tais como



reuniões, recepções oficiais, ações administrativas específicas e eventos promovidos pelas Secretarias Municipais no exercício de suas atribuições. Nessas hipóteses, a contratação deve observar a pertinência da demanda, a compatibilidade com a finalidade pública e a adequação dos quantitativos ao uso pretendido, sem prejuízo das especificações técnicas e condições de fornecimento que serão detalhadas no Termo de Referência.

Dessa forma, a contratação pretendida revela-se necessária para assegurar a continuidade do funcionamento administrativo, a organização do suprimento das unidades demandantes e a melhor gestão dos recursos públicos destinados ao atendimento dessas necessidades, mostrando-se tecnicamente adequada e administrativamente compatível com a estrutura organizacional do Município de Vera Mendes-Pi.

## **5. REQUISITOS NORMATIVOS QUE DISCIPLINAM OS SERVIÇOS A SEREM CONTRATADOS**

- Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei de Licitações e Contratos Administrativos
- E demais legislações vigentes, correspondem ao objeto a ser licitado.

## **6. LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR**

O fornecimento contínuo de alimentos configura-se como necessidade estratégica para assegurar o funcionamento regular e eficiente das atividades administrativas, institucionais e operacionais da Prefeitura Municipal de Vera Mendes-Pi e de todas as suas Secretarias, constituindo insumo essencial para a execução de programas, ações e serviços públicos desenvolvidos no âmbito municipal.

O levantamento de mercado consiste em etapa de análise prévia voltada à identificação de condições usuais de fornecimento, parâmetros de preços, características comerciais e alternativas disponíveis no mercado relacionadas ao objeto da contratação, com a finalidade de subsidiar tecnicamente a definição da solução mais adequada ao atendimento da necessidade administrativa identificada.

Para a presente contratação, foram observadas referências disponíveis em contratações públicas correlatas e consultas a bancos oficiais de preços, com o objetivo de identificar parâmetros compatíveis com o fornecimento de gêneros alimentícios, considerando as características usuais de comercialização dos itens, a diversidade de produtos normalmente ofertados no mercado e as condições praticadas para fornecimento à Administração Pública.

As referências obtidas permitem formação de parâmetro técnico preliminar quanto aos valores praticados, servindo de base para a futura estimativa de preços da contratação, observada a necessidade de compatibilização entre especificações dos itens, condições de fornecimento e realidade mercadológica aplicável ao objeto.

Além do levantamento de preços, foram consideradas alternativas possíveis para atendimento da necessidade administrativa, incluindo aquisições isoladas e contratações pontuais, verificando-se que tais soluções tendem a reduzir a previsibilidade do abastecimento, dificultar o controle administrativo do consumo e comprometer a uniformidade do processo de aquisição.

Sob perspectiva técnica, a formalização de procedimento licitatório próprio apresenta maior compatibilidade com a natureza da demanda identificada, por permitir planejamento administrativo prévio, consolidação das necessidades dos setores demandantes, definição uniforme de especificações e maior racionalidade no processo de aquisição.

A solução escolhida mostra-se mais adequada sob os aspectos administrativo, operacional e econômico, na medida em que favorece melhor organização do fornecimento, maior controle sobre os quantitativos contratados, observância dos princípios do planejamento e da economicidade e adequada compatibilização entre necessidade administrativa e gestão dos recursos públicos, em conformidade com os parâmetros estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021.



## 6.1 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

Após a análise das alternativas disponíveis para atendimento da necessidade administrativa identificada, concluiu-se que a solução mais adequada consiste na realização de procedimento licitatório próprio destinado à contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios, em conformidade com as especificações técnicas e quantitativos definidos no planejamento da contratação, observados os parâmetros estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021.

A definição dessa solução decorre da constatação de que o objeto pretendido demanda organização prévia do processo de aquisição, compatibilização entre necessidades administrativas dos setores demandantes e estruturação de mecanismo formal de contratação capaz de assegurar regularidade no fornecimento, uniformidade de especificações e racionalidade administrativa na utilização dos recursos públicos.

Sob a perspectiva do planejamento, a realização de procedimento licitatório próprio permite consolidar em único processo administrativo as demandas identificadas no âmbito da Prefeitura Municipal e das Secretarias Municipais, favorecendo maior coerência na definição do objeto, melhor controle sobre os quantitativos estimados e observância de critérios uniformes de seleção da proposta mais vantajosa.

No curso da fase preparatória, foram consideradas alternativas distintas para atendimento da necessidade administrativa, mediante análise comparativa de soluções potencialmente aplicáveis, observando-se aspectos de viabilidade, aderência ao objeto, capacidade de atendimento da demanda e reflexos administrativos decorrentes de cada hipótese considerada.

**Solução 01 – Adesão a ata de registro de preços vigente:** Foi considerada a possibilidade de utilização de atas de registro de preços disponíveis em outros entes ou órgãos públicos. Todavia, verificou-se que eventuais registros existentes podem não apresentar correspondência integral com as especificações, quantitativos, unidades de fornecimento e condições de atendimento compatíveis com a realidade administrativa do Município, circunstância que pode comprometer a aderência da solução às necessidades efetivamente identificadas no planejamento.

**Solução 02 – Aquisições isoladas ou sucessivas conforme demanda imediata:** Também foi examinada a hipótese de atendimento por meio de aquisições pontuais, promovidas conforme surgimento de necessidades específicas. Essa alternativa, embora operacionalmente possível em situações pontuais, apresenta limitações relevantes sob perspectiva administrativa, uma vez que reduz a previsibilidade do processo de suprimento, dificulta padronização das aquisições, amplia a necessidade de repetição de procedimentos internos e compromete maior racionalidade na organização das contratações públicas.

**Solução 03 – Realização de procedimento licitatório próprio:** A realização de procedimento licitatório específico mostrou-se tecnicamente mais adequada, por permitir estruturação prévia da contratação, consolidação das necessidades dos setores demandantes, definição uniforme das especificações dos itens, ampliação da competitividade e melhor compatibilização entre a contratação pretendida e a realidade administrativa do Município.

A solução escolhida apresenta maior aderência sob os aspectos técnico, administrativo e econômico, na medida em que favorece adequada estruturação do planejamento da contratação, maior controle sobre os quantitativos estimados, uniformidade na definição das especificações dos itens e observância dos princípios da economicidade, eficiência e racionalidade administrativa, além de melhor compatibilização entre o fornecimento pretendido e a dinâmica de funcionamento da Administração Municipal.

Sob a perspectiva da governança das contratações públicas, a opção adotada contribui para maior coerência interna do processo administrativo, redução de iniciativas fragmentadas de aquisição, fortalecimento dos mecanismos de planejamento e melhor organização da futura execução contratual,



assegurando que a contratação se desenvolva em ambiente de previsibilidade, controle administrativo e aderência ao interesse público.

## 6.2 DA MODALIDADE DE LICITAÇÃO “PREGÃO ELETRÔNICO”

A escolha da modalidade **Pregão Eletrônico** justifica-se pela ampla publicidade conferida ao procedimento licitatório, bem como pela possibilidade de assegurar que as empresas interessadas em participar do certame demonstrem previamente o atendimento aos requisitos mínimos de qualificação exigidos para a execução do objeto a ser contratado, em conformidade com as disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

O Pregão Eletrônico caracteriza-se como modalidade de licitação, sendo definida no art. 6, inciso XLI, pela Lei n.14.133/2021, como adequada para contratação de bens e serviços comuns. No Pregão a disputa de preços acontece entre quaisquer interessados, desde que comprovem preencher os requisitos de qualificação nos termos exigidos pelo edital.

A nova lei de licitações em seu art. 29, determina que a Concorrência e o Pregão seguem o rito procedimental comum, ou seja, possuem as fases: preparatória, de divulgação de edital de licitação, de apresentação de propostas e lances, quando for o caso, de julgamento, de habilitação, recursal e de homologação.

Para a escolha da modalidade apropriada, na fase de planejamento, deve-se considerar a aplicação do Pregão sempre que o objeto possuir padrões de desempenho e qualidade que possam ser objetivamente definidos pelo edital, sendo que não se aplicará o Pregão às contratações de serviços técnicos especializados de natureza predominantemente intelectual e de obras e serviços de engenharia, desde que estes não se qualifiquem como comuns.

## 6.3. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO “MENOR PREÇO”

Nos termos do art. 6º, inciso XLI, da Lei nº 14.133/21, enquanto modalidade de Pregão Eletrônico para contratação de bens e serviços comuns, poderá ter como critério de julgamento os seguintes:

- a) menor preço;
- b) maior desconto;

Diante das possibilidades apresentadas pelo regulamento de licitações, considerando todo o ciclo de vida do contrato e a seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração Pública, o critério de julgamento a ser adotado será o de menor preço.

A escolha do tipo “**Menor Preço**” se justifica por ser esse o tipo mais vantajoso à Administração Pública, aumentando a competição entre as empresas participantes do certame, possibilitando assim, que a proposta vencedora seja realmente aquela de menor preço, dentro das especificações constantes no edital, gerando com isso, economia aos cofres públicos.

## 6.4 DA JUSTIFICATIVA PARA A ADOÇÃO DO JULGAMENTO POR ITEM

A presente contratação será estruturada com critério de disputa por item, considerando as características próprias dos gêneros alimentícios a serem adquiridos, a diversidade de especificações entre os produtos e a forma como esses itens são usualmente disponibilizados no mercado fornecedor.

Embora os itens integrem um mesmo contexto de abastecimento administrativo, os gêneros alimentícios apresentam naturezas distintas quanto à composição, unidade de fornecimento, forma de acondicionamento, perecibilidade, padronização comercial e dinâmica de oferta, circunstâncias que recomendam tratamento individualizado para fins de disputa, de modo a ampliar a competitividade e permitir maior aderência às condições efetivamente praticadas no mercado.

A análise de mercado evidencia que os produtos objeto da contratação são comercializados por fornecedores com capacidade de atendimento variável conforme o tipo de item, havendo situações em que determinados fornecedores possuem aptidão comercial para fornecimento de parte dos produtos, sem necessariamente reunir condições de atender integralmente a um agrupamento único.

A adoção do julgamento por item favorece maior participação de fornecedores, amplia a competitividade do certame e contribui para obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração, especialmente em razão da diversidade comercial inerente ao segmento de gêneros



alimentícios, atendendo aos parâmetros estabelecidos pelos arts. 11, inciso I, e 40, inciso X, da Lei nº 14.133/2021.

Importa destacar que a segmentação da disputa por item não caracteriza fracionamento indevido de despesa, uma vez que a contratação permanece inserida em procedimento único, com planejamento administrativo consolidado, objeto definido e justificativa técnica unificada.

Sob perspectiva operacional, a individualização dos itens não compromete a integralidade do atendimento da demanda administrativa, uma vez que cada produto possui autonomia funcional de fornecimento e utilização, podendo ser contratado conforme sua especificidade, sem prejuízo à finalidade administrativa da contratação.

Dessa forma, a adoção do critério por item apresenta-se como solução mais compatível com a natureza do objeto, favorecendo economicidade, competitividade, racionalidade administrativa e adequada seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

## **6.5 SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**

A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada em razão da natureza dos gêneros alimentícios, especialmente daqueles de caráter perecível, cuja aquisição demanda entregas parceladas, conforme a necessidade de cada unidade requisitante. A medida também se justifica pela variação de consumo entre secretarias e ao longo do exercício, pela impossibilidade de estocagem prolongada de determinados itens e pela necessidade de preservar a economicidade, reduzindo perdas por vencimento, custos de armazenamento e riscos de desabastecimento. Assim, o SRP revela-se a solução mais eficiente e vantajosa para atender à demanda administrativa de forma contínua e flexível.

Ademais, o referido sistema contribui para a observância dos princípios da eficiência e da economicidade, ao racionalizar os procedimentos licitatórios, possibilitar economia de escala e conferir maior flexibilidade na gestão das aquisições, além de proporcionar melhor controle orçamentário. Dessa forma, evidencia-se a adequação da adoção do SRP como solução mais eficiente para o atendimento do interesse público na presente contratação.

## **6.6 DA PARTICIPAÇÃO DE ME E EPP**

Em casos em que o valor estimado se enquadra nos limites previstos no art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006, a participação na licitação será exclusiva para Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), conforme determinação legal.

## **7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES**

A estimativa das quantidades foi definida a partir de levantamento técnico realizado pela Administração Municipal, considerando as demandas administrativas identificadas no âmbito da Prefeitura Municipal de Vera Mendes-PI e das Secretarias Municipais, com base nas necessidades de abastecimento informadas pelos setores demandantes e na análise do consumo institucional relacionado aos materiais objeto da contratação.

No processo de dimensionamento, foram considerados elementos administrativos e operacionais capazes de conferir proporcionalidade às quantidades estimadas, observando-se a estrutura dos órgãos municipais, a diversidade de unidades atendidas, a natureza dos itens a serem adquiridos e a necessidade de compatibilização entre consumo previsto e planejamento da contratação.

A definição dos quantitativos buscou assegurar correspondência entre a demanda administrativa identificada e a adequada organização do processo de aquisição, de modo a favorecer o uso racional dos recursos públicos, evitar excessos incompatíveis com a realidade institucional e permitir maior aderência entre necessidade administrativa e futura execução contratual.

Esse procedimento confere maior consistência técnica às quantidades inicialmente estimadas, garantindo sua compatibilidade com o planejamento institucional e sua adequação à realidade administrativa do Município, sem prejuízo de ajustes pontuais que possam decorrer de revisões técnicas promovidas na fase de consolidação final do processo, especialmente quanto à compatibilização entre descrições, unidades de fornecimento e quantitativos definitivos.



As tabelas a seguir apresentam, de forma discriminada, os itens objeto da contratação e seus respectivos quantitativos estimados, resultantes do levantamento realizado junto aos setores demandantes e da validação administrativa promovida na fase de planejamento, observada a necessidade de compatibilização entre demanda institucional, organização do abastecimento e racionalidade na utilização dos recursos públicos.

<b>GRUPO I - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS PARA A PREFEITURA E DEMAIS SECRETARIAS MUNICIPAIS</b>			
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>QUANT</b>	<b>UNIDADE</b>
1	CARNE BOVINA DE 2ª ACÉM PARA MARIA ISABEL, RESFRIADA OU CONGELADA EM BIFES COM REGISTRO NO SIF OU SISP. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	330	KG
2	CARNE BOVINA DE 1ª COXAO MOLE, RESFRIADA OU CONGELADA EM BIFES COM REGISTRO NO SIF OU SISP. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	330	KG
3	CARNE BOVINA MOIDA MAGRA DE 2ª CONGELADA. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. DEVE SER ISENTA DE CARTILAGENS E DE OSSOS, COM REGISTRO NO SIF OU SISP.	2.475	KG
4	CARNE DE FRANGO INTEIRO CONGELADA COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO DE 6%. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM REGISTRO NO SIF OU SISP.	2.200	KG
5	SALSICHA BOVINA TIPO HOT DOG CONGELADA, EMBALAGEM, LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA, ODORES ESTRANHOS, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	4.400	KG
6	LINGUICA MISTA TIPO CALABRESA – COM REGISTRO NO SIF OU SISP. COM ASPECTO CARACTERÍSTICO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS, ODORE E SABOR PRÓPRIO, COM ADIÇÃO DE ÁGUA OU GELO NO MÁXIMO 3%.	1.100	KG
7	OVO DE GALINHA, BRANCO, GRANDE, ISENTO DE SUJIDADES, FUNGOS E SUBSTÂNCIAS TÓXICAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA. CAIXA COM 360 UNIDADES.	30	CAIXA
8	CARNE SUÍNA TIPO PERNIL CARNE RESFRIADA DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPA, EMBALADA EM PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, SECO, NÃO VIOLADO, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE	1.100	KG



	IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANT DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS DA DATA DE ENTREGA. SENDO OS CORTES DE PERNIL SUÍNO.		
9	CARNE SUÍNA TIPO COSTELINHA DE PORCO CARNE RESFRIADA DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPA, EMBALADA EM PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, SECO, NÃO VIOLADO, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANT DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS DA DATA DE ENTREGA.	120	KG
10	CARNE DE FRANGO TIPO COXA E SOBRECOXA DE FRANGO PRODUTO DE PRIMEIRAQUALIDADE, CONGELADO SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO, LIVRE DE PARASITOS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANT DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/ E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. UNIDADE: QUILOGRAMA	220	KG
11	CARNE DE FRANGO, TIPO CORTE: PEITO, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A), PROCESSAMENTO: SEM OSSO. OBS.: INTEIRO, CONGELADO, CONSISTÊNCIA	4.400	KG



	FIRME E COMPACTA. COM COR, CHEIRO, E SABOR PRÓPRIOS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ISENTOS DE SUJIDADES QUAISQUER ESTRANHOS QUE COMPROMETAM A SUA QUALIDADE.		
12	EMBUTIDO, TIPO: LINGUIÇA TOSCANA, TAMANHO: GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO: FRESCA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO (A) UNIDADE.	800	KG
13	PEIXE INTEIRO TIPO TAMBAQUÍ, A CARNE NÃO DEVE ESTAR DESCOLORIDA, COM MANCHAS OU PINTAS. LIMPO, SEM ESCAMAS E TRATADO. CONGELADO E ARMAZENADO A UMA TEMPERATURA DE -18°C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS), E TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS FECHADAS E BEM LACRADA E TRANSPARENTES. ATÓXICO, RESISTENTE, LACRADA, DEVIDAMENTE ROTULADOS COM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, EMBALAGEM COM AS INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO E A DATA DE CONGELAMENTO PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF. CADA UNIDADE DO PRODUTO DEVE PESAR DESCONGELADO NO MÍNIMO 2500G.	60	KG
14	CARNE DE CARNEIRO - TRASEIRA, PEDACO, CONGELADA, E NO MAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA, CONSISTÊNCIA FIRME E COMPACTA. COM COR, CHEIRO, E SABOR PRÓPRIOS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ISENTOS DE SUJIDADES QUAISQUER QUE COMPROMETAM A SUA QUALIDADE.	180	KG
15	FÍGADO BOVINO RESFRIADO OU CONGELADO EM BIFES COM REGISTRO NO SIF OU SISP. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. EMBALAGEM DE PLASTICO VIRGEM ATOXICO OU BANDEJA DE 1 KG, TRANSPARENTE, - COM REGISTRO NO SIF OU SISP.	80	KG



16	CARNE SECA OU CARNE DE CHARQUE, CONGELADA. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. DEVE SER ISENTA DE CARTILAGENS E DE OSSOS, COM REGISTRO NO SIF OU SISP EMBALADA EM PLASTICO ATOXICO PACOTES DE 1KG	80	KG
----	--	----	----

**GRUPO II - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS PARA A PREFEITURA E DEMAIS SECRETARIAS  
MUNICIPAIS**

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
17	ACHOCOLATADO EM PÓ: instantâneo, composto por açúcar, cacau em pó, vitaminas e minerais, embalagem primária tipo pacote ou pote, com peso líquido de 400 g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.	800	UND
18	AÇÚCAR CRISTAL: branco, de primeira qualidade, acondicionado em embalagem resistente transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de fermentação, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega	3.300	PCT
19	AGUA MINERAL COPO 48X200ML	150	CX
20	AGUA MINERAL EMBALAGEM PLASTICA DE 12X500ML	150	FD
21	ALHO: produto in natura, em unidades (cabeças), de 1ª qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, devendo estar bem desenvolvido, sadio. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. CAIXA COM 01 KG	250	KG
22	ARROZ BRANCO: subgrupo polido, classe longo fino, tipo I. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, pacotes de 1 kg.	3300	KG
23	ARROZ PARBOLIZADO: classe longo fino, tipo I. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, pacotes de 1 kg.	3300	KG
24	AZEITONA VERDE: em conserva, acondicionada em embalagem contendo peso drenado de 100 g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	280	PCT
25	Balas mastigáveis sortidas, sabores diversos, acondicionadas em embalagem de 1 kg, com identificação do produto, fabricante e prazo de validade.	200	PCT



26	MARSHMALLOW: PACOTE COM 250 GRAMAS.	70	PCT
27	BALA PIRULITO SORTIDO TIPO REDONDO SABORES VARIADOS, EMBALAGEM DE 1 KG, contendo identificação do fabricante e validade.	200	PCT
28	BISCOITO DOCE TIPO MARIA: de primeira qualidade, sem recheio, produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Formato retangular ou quadrado. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária: Pacotes de 400g embalados com filme plástico atóxico, resistente e lacrado. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses. Caixa com 24unidades de 400G cada	80	CX
29	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM-CRACKER: de primeira qualidade, produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Formato retangular ou quadrado. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária: Pacotes de 400g embalados com filme plástico atóxico, resistente e lacrado. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses. Caixa com 24unidades de 400G cada	80	CX
30	BISCOITO ROSQUINHA. Caixa com 30 unidades de 300G cada.	70	CX
31	BISCOITO WAFFER, SABORES DIVERSOS, pacote de 80G cada.	600	PCT
32	BOMBOM DE CHOCOLATE, recheado EMBALAGEM C/1KG	280	PCT
33	CAFÉ EM PÓ: grão torrado e moído, aspecto, cheiro e sabor próprio, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas/ larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados à vácuo em embalagem de 250g. Registros obrigatórios nos ministérios competentes e selo ABIC. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	3600	PCT
34	CALDO, PARA CULINÁRIA, TEMPERO TIPO CALDO SABOR CARNE - CX DE 24 TABLETES DE 19G CADA.	60	CX



35	CALDO, PARA CULINÁRIA, TEMPERO TIPO CALDO SABOR GALINHA CX 24 TABLETES DE 19G CADA.	60	CX
36	CHÁ DE CAMOMILA; EMBALAGEM: CAIXA COM NO MÍNIMO 10X10 UNIDADES .	40	CX
37	CHÁ DE ERVA CIDREIRA; EMBALAGEM CAIXA COM NO MÍNIMO 10X10 UNIDADES .	45	CX
38	CHÁ DE ERVA-DOCE; EMBALAGEM CAIXA COM NO MÍNIMO 10X10 UNIDADES .	50	CX
39	CREME DE LEITE EMBALAGEM DE 200G.	1800	UND
40	CHOCOLATE EM BARRA EM EMBALAGEM DE 1KG	380	UND
41	CACAU EM PO SOLUVEL: CACAU EM PÓ 70%, - CHOCOLATE, EM PO, PREPARADO COM CACAU EM PO, SOLUVEL, SEM ACUCAR, PARCIALMENTE DESENGORDURADO, EMBALADO EM CAIXA DE 200G COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE E ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO.	330	CX
42	COCO RALADO, EMBALAGEM C/ 100G	260	UND
43	COLORAU: produto obtido do grão do urucum com a mistura de fubá ou farinha de mandioca. Aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprios. No rótulo deve constar a denominação "colorífico". Embalagem primária: Saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, lacrado, pacotes de 100g. Embalagem secundária: Saco de polietileno transparente, atóxico, resistente e lacrado, com 10 unidades, totalizando 01 kg.	160	PCT
44	CONDIMENTO EM PÓ DE PIMENTA DO REINO: in natura, em pó fino. Sem a presença de sujidade ou matérias estranhas. Embalagem em polietileno, atóxica e transparente, sendo 10 unidades de 100g totalizando 1 kg. Validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	120	PCT
45	DOCE DE BANANA EM TABLETES: embalagem flexível em pote plástico, peso líquido de 01 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade com vigência de no mínimo 06 meses. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	120	UND
46	DOCE DE GOIABA EM TABLETES : embalagem flexível em pote plástico, peso líquido de 1 KG, com identificação do produto, marca do fabricante. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	110	UND
47	ERVILHA - LATA C/ NO MÍNIMO 200G.	240	UND



48	<p>EXTRATO DE TOMATE: simples concentrado. Ingredientes: Tomate, sal, com ou sem açúcar.</p> <p>Embalagem primária: de vidro, intacta e com 190 gramas. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega. EMBALAGEM C/24X190G</p>	60	CX
49	<p>FARINHA DE MANDIOCA: Grupo: seca; Subgrupo: fina; Classe: branca; Tipo 1. Obtida das raízes de mandioca sadias. Não podem estar úmidas, fermentadas; apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico (rançosas) e coloração anormal. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses.</p>	330	UND
50	<p>FARINHA DE TRIGO: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, o conteúdo deve estar bem solto e seco, isento de pragas e impurezas, acondicionados em pacotes intactos de polipropileno pesando 1 kg, com prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p>	580	UND
51	<p>FARINHA LÁCTEA, SABOR NATURAL, - EMBALAGEM C/ 180G.</p>	250	PCT
52	<p>FÉCULA DE MANDIOCA: Tipo 1. Produto amiláceo obtido da extração da mandioca, de cor branca, fina, seca, livre de impurezas, umidade, fermentação ou qualquer alteração imprópria ao consumo. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1 kg. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Data de validade: mínimo de 5 meses.</p>	550	UND
53	<p>FEIJÃO CARIOCA: feijão tipo 1, carioca, produto novo de 1ª qualidade, sem sujidades, mofos e bolores. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg.</p> <p>Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30kg. Data da fabricação: máximo 30 dias. Data de validade: mínimo de 06 meses.</p>	1.300	KG
54	<p>FEIJÃO PRETO: Tipo I, preto, isento de matérias estranhas, impurezas, mofos e bolores.</p> <p>Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.</p>	500	KG



55	FEIJÃO DE CORDA: Tipo 1, isento de matérias estranhas, impurezas, mofos e bolores. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1 kg. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Data de validade: mínimo de 06 meses.	650	KG
56	FIAMBRE BOVINO C/ 320G.	270	UND
57	FLOCOS DE MILHO: Pré - cozido, AMARELA, produto obtido pela moagem do grão de milho, de 1ª qualidade, devendo ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de terra e parasitos. Produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade. Embalagem primária: 500g, plástico atóxico, lacrada por selador. Embalagem secundária: polietileno transparente, resistente e bem vedado Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	650	UND
58	LEITE CONDENSADO: obtido a partir de leite integral, açúcar e lactose, acondicionado em embalagem tipo Tetra Pak ou lata, contendo aproximadamente 395 g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. -unidades de 390G cada.	4050	UND
59	LEITE EM PÓ INTEGRAL: Leite em pó integral e instantâneo, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados, ingredientes: leite integral, emulsificante lecitina de soja, não contendo glúten. Devendo ter boa solubilidade, embalagem 200g. O produto deverá ter validade mínima de 12 meses.	2.600	UND
60	MACARRÃO ESPAGUETE - com ovos, procedência nacional, isento de mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem tipo sacos de polietileno, termossoldada, transparentes, atóxicos e resistentes, contendo 400g. Prazo mínimo de validade de 12 meses a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	1.500	UND
61	MACARRÃO VITAMINADO TIPO PARAFUSO - com ovos, procedência nacional, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas, acondicionado em embalagem de polietileno termossoldada, transparente, atóxica e resistente, contendo 400 g. Prazo mínimo de validade de 12 meses a contar da data de entrega. Reposição do produto em caso de alteração antes do vencimento da validade ou embalagens danificadas.	650	UND
62	MAIONESE, EMBALAGEM C/250GR .	170	UND



63	MARGARINA: com sal, apresentando de 60% a 80% de lipídios. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Deve ter registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA. Embalagem primária: Potes de polietileno resistente, com tabela de composição nutricional, embalagens de 500g. O produto deverá ter validade mínima de 12 meses	240	UND
64	MILHO PARA MUNGUNZÁ: grãos de milho amarelo e/ou branco, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de plástica, atóxica de 500 g. Prazo mínimo de validade de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	180	UND
65	MILHO PARA PIPOCA: classe amarela tipo I, grupo duro, isenta de matérias estranhas e impurezas. Apresentar certificado do ministério de agricultura. Embalagem primária: sacos de polietileno, transparente, atóxicos, pacotes de 500g.	250	UND
66	MILHO VERDE EM CONSERVA: simples, grãos inteiros, imersos em líquido de cobertura apropriada submetida a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados, os recipientes utilizados a fim de evitar a sua alteração. – embalagem 200g. Prazo mínimo de validade de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	1000	UND
67	ÓLEO DE SOJA: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, mistura de outros óleos e cheiro forte. Embalagem primária: Garrafas plásticas contendo 900ml, não apresentando amassamento e vazamento.	1.100	UND
68	POLPA DE FRUTA CONGELADA DE ABACAXI : EM EMBALAGEM DE 1 KG. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE FRUTAS SELECIONADAS, DEVENDO SER TRANSPORTADO EM CAMINHÃO REFRIGERADO, FECHADO. DE ACORDO COM A PORTARIA (CVS 15 DE 07/11/1991). O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR LAUDO BROMATOLÓGICO E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.  VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES.	50	PCT
69	POLPA DE FRUTA CONGELADA DE KIWI: EM EMBALAGEM DE 1 KG. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE FRUTAS SELECIONADAS, DEVENDO SER TRANSPORTADO EM CAMINHÃO REFRIGERADO, FECHADO. DE ACORDO COM A PORTARIA (CVS 15 DE 07/11/1991). O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR LAUDO BROMATOLÓGICO E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.  VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES.	50	PCT



70	<p>POLPA DE FRUTA CONGELADA DE MANGA: EM EMBALAGEM DE 1 KG. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE FRUTAS SELECIONADAS, DEVENDO SER TRANSPORTADO EM CAMINHÃO REFRIGERADO, FECHADO. DE ACORDO COM A PORTARIA (CVS 15 DE 07/11/1991). O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR LAUDO BROMATOLÓGICO E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.</p> <p>VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES.</p>	50	UND
71	<p>POLPA DE FRUTA CONGELADA DE UVA: EM EMBALAGEM DE 1 KG. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE FRUTAS SELECIONADAS, DEVENDO SER TRANSPORTADO EM CAMINHÃO REFRIGERADO, FECHADO. DE ACORDO COM A PORTARIA (CVS 15 DE 07/11/1991). O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR LAUDO BROMATOLÓGICO E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.</p> <p>VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES.</p>	50	PCT
72	<p>POLPA DE FRUTA CONGELADA DE GOIABA: EM EMBALAGEM DE 1 KG. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE FRUTAS SELECIONADAS, DEVENDO SER TRANSPORTADO EM CAMINHÃO REFRIGERADO, FECHADO. DE ACORDO COM A PORTARIA (CVS 15 DE 07/11/1991). O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR LAUDO BROMATOLÓGICO E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.</p> <p>VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES.</p>	50	PCT
73	<p>POLPA DE FRUTA CONGELADA DE MARACUJÁ: EM EMBALAGEM DE 1 KG. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE FRUTAS SELECIONADAS, DEVENDO SER TRANSPORTADO EM CAMINHÃO REFRIGERADO, FECHADO. DE ACORDO COM A PORTARIA (CVS 15 DE 07/11/1991). O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR LAUDO BROMATOLÓGICO E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.</p> <p>VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES.</p>	50	PCT
74	<p>POLPA DE FRUTA CONGELADA DE AÇAÍ: EM EMBALAGEM DE 1 KG. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE FRUTAS SELECIONADAS, DEVENDO SER TRANSPORTADO EM CAMINHÃO REFRIGERADO, FECHADO. DE ACORDO COM A PORTARIA (CVS 15 DE 07/11/1991). O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR LAUDO BROMATOLÓGICO E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.</p> <p>VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES.</p>	50	PCT
75	<p>POLPA DE FRUTA CONGELADA DE ACEROLA: EM EMBALAGEM DE 1 KG. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE FRUTAS SELECIONADAS, DEVENDO SER TRANSPORTADO EM CAMINHÃO REFRIGERADO, FECHADO. DE ACORDO COM A PORTARIA (CVS 15 DE 07/11/1991). O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR LAUDO BROMATOLÓGICO E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.</p> <p>VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES.</p>	50	PCT



76	POLPA DE FRUTA CONGELADA DE MORANGO: EM EMBALAGEM DE 1 KG. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE FRUTAS SELECIONADAS, DEVENDO SER TRANSPORTADO EM CAMINHÃO REFRIGERADO, FECHADO. DE ACORDO COM A PORTARIA (CVS 15 DE 07/11/1991). O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR LAUDO BROMATOLÓGICO E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.  VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES.	50	PCT
77	REFRIGERANTE A BASE DE COLA SENDO 6X2L	130	FD
78	REFRIGERANTE A BASE DE GUARANÁ SENDO 6X2L	80	FD
79	REFRIGERANTE A BASE DE LARANJA SENDO 6X2L	80	FD
80	REFRIGERANTE, COMPOSTO DE SUCO DE LIMÃO, AGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, CORANTES ARTIFICIAIS, SENDO 6X2L	420	UND
81	REFRIGERANTE, COMPOSTO DE SUCO DE UVA, AGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, CORANTES ARTIFICIAIS, ACONDICIONADO EM GARRAFA PET DE 2 LITROS. 6X2L	360	UND
82	SAL: Sal Refinado Iodado. Não deve apresentar sujidades e misturas inadequadas. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	480	KG
83	SALGADINHO DE MILHO SABORES DIVERSOS, EMBALAGEM COM 45G NO MÍNIMO DE GRAMATURA PARA O PRODUTO OFERTADO	150	UND
84	SARDINHA ENLATADA CONSERVADA EM ÓLEO: Comestível preparada com pescado limpo, eviscerado, sem cabeça, acondicionada em caixa contendo 50 unidades de 130 g cada, em embalagens íntegras, sem estufamento, sem ferrugem e com revestimento interno apropriado. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	25	CX
85	SARDINHA ENLATADA CONSERVADA EM MOLHO DE TOMATE: preparada com pescado limpo, eviscerado, sem cabeça, acondicionada em caixa contendo 50 unidades de 130 g cada, em embalagens íntegras, sem estufamento, sem ferrugem e com revestimento interno apropriado. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	25	CX
86	SUCO CONCENTRADO SABOR CAJU: produto industrializado, não fermentado, não alcoólico, unidades de 500 ml cada, com identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais e validade compatível na data da entrega.	180	UND



87	SUCO CONCENTRADO SABOR GOIABA: produto industrializado, não fermentado, não alcoólico, unidades de 500 ml cada, com identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais e validade compatível na data da entrega.	300	UND
88	SUCO CONCENTRADO SABOR ABACAXI: produto industrializado, não fermentado, não alcoólico, acondicionado em embalagem de 500 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais e validade compatível na data da entrega.	250	UND
89	TEMPERO COMPLETO LIQUIDO TIPO CASEIRO EMBALAGEM DE 500ML	240	UND
90	VINAGRE: Vinagre de álcool. Produto deve estar intacto, bem vedado e constar a data de fabricação, informação nutricional e ingredientes. Embalagem primária: Embalagem plástica tipo PET, volume de 900 ml. Embalagem secundária: caixa de papelão. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	130	UND

**GRUPO III ORTIFRUTAS PARA A PREFEITURA E DEMAIS SECRETARIAS**

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
91	ABACAXI: in natura, de primeira qualidade, procedente de espécimes vegetais sadios, fresco, com grau de maturação adequado ao consumo, apresentando tamanho, aroma e coloração característicos da espécie, firme, íntegro, livre de sujidades, insetos, enfermidades, lesões de origem física ou mecânica, mofo, manchas e partes deterioradas.	120	UND
92	ACELGA: in natura, fresca, de primeira qualidade, tamanho médio de aproximadamente 1 kg por unidade, coloração uniforme, folhas íntegras, firmes e bem desenvolvidas, livre de sujidades, parasitas, larvas, material terroso, umidade externa anormal e danos físicos ou mecânicos decorrentes do manuseio e transporte.	140	KG
93	ALFACE CRESPA FRESCA: de 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem plástica. Livre de resíduos de fertilizantes	70	KG
94	BANANA MAÇÃ EXTRA: De 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com maturação que permita suportar a manipulação, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	120	DZ
95	BANANA NANICA: climatizada, in natura, de primeira qualidade, procedente de espécimes vegetais sadios, fresca, com grau de maturação adequado ao consumo, tamanho, aroma e coloração característicos da espécie, firme, íntegra, livre de sujidades, insetos, enfermidades, lesões de origem física ou mecânica, manchas e defeitos na casca.	120	DZ



96	BATATA DOCE: IN NATURA, ESPÉCIE DOCE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO UNIFORME, CASCA ROSA ESCURA, CONSISTÊNCIA FIRME E PESO INDIVIDUAL MÉDIO DE 150G. SEM DANOS APARENTES, RACHADURAS E PONTOS  INDICATIVOS DE GERMINAÇÃO. ISENTA DE TERRA E OUTRO MATERIAL ESTRANHO, SUJIDADES, PRAGAS, LESÕES, ODORES E SABOR ESTRANHOS E EM ESTADO DE DECOMPOSIÇÃO.	70	KG
97	BATATA INGLESA: De 1ª qualidade devem apresentar as características de variedade bem definidas. Tamanho médio, inteira, lisa, com polpa intacta e limpa, sem brotos, sem  manchas esverdeadas, rachaduras ou cortes na casca, sem manchas esverdeadas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Acondicionadas em embalagem resistente	2200	KG
98	BETERRABA: De 1ª qualidade, o produto deverá estar fresco, sem folhas, isento de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos aderidos à superfície externa, sem rupturas, limpo e no ponto de consumo, sem folhas, tamanho médio. Acondicionada em embalagem plástica de polipropileno resistente.	110	KG
99	CEBOLA BRANCA: Fresca, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isentas de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagem resistente.	210	KG
100	CHUCHU: de 1ª qualidade, devem apresentar as características de 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.	30	KG
101	COUVE- FOLHA: de 1ª qualidade, com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes, de colheita recente.	70	UND
102	CENOURA: De 1ª qualidade, sem folhas, tamanho médio, nova, sem rupturas, limpa, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes, de colheita recente, acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente, extra a tamanho médio,	110	KG
103	CHEIRO VERDE: Com folhas firmes, de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente.	110	PCT



104	LARANJA PÊRA: De 1ª qualidade, devem apresentar as características de 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. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente ou sacaria de rede própria para ortifrúteis, com capacidade de 10kg por embalagem.	7500	DZ
105	GOIABA: Goiaba de 1ª qualidade, tamanho médio, fresca, com coloração uniforme e típica da variedade, em grau de maturação adequado ao consumo, firme, íntegra, livre de sujidades, parasitas, larvas, insetos, lesões de origem física ou mecânica, manchas e defeitos na casca, acondicionada adequadamente para transporte.	200	KG
106	MAÇÃ: nacional, fresca, de 1ª qualidade, com aspecto, cor, aroma e sabor característicos da variedade, polpa firme e íntegra, tamanho e coloração uniformes, grau de maturação adequado ao consumo, livre de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e danos físicos ou mecânicos decorrentes do manuseio e transporte, acondicionada adequadamente para entrega. preferencialmente entregue em caixa de papelão lacrada, com aproximadamente 120 unidades e peso médio de 18 kg, preservando a integridade do produto	350	KG
107	MAMÃO: Mamão formoso, novo, de 1ª qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, casca sã, sem rupturas, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, resistente, com etiqueta de pesagem, prazo de validade semanal e especificações do produto	200	KG
108	MARACUJÁ: Maracujá azedo extra, de 1ª qualidade, fresco, firme, com tamanho e coloração uniformes, grau de maturação adequado ao consumo, livre de sujidades, parasitas, larvas, lesões, perfurações, cortes e danos mecânicos.	150	KG
109	MANDIOCA: Tamanho médio, fresca, de 1º, íntegra e firme com grau de maturação adequado, isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos.	170	KG
110	MELANCIA: Nova, de 1ª qualidade e tamanho médio. Fruto com maturação que permita suportar a manipulação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportado de forma adequada.	170	UN.



111	MELÃO: Amarelo, novo, de 1º qualidade sem rupturas, tamanho médio, limpo. Fruto com maturação que permita suportar a manipulação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportado de forma adequada.	90	KG
112	REPOLHO VERDE: de 1º qualidade sem rupturas, tamanho médio, limpo e cabeça fechada. Fruto com maturação que permita suportar a manipulação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportado de forma adequada.	60	KG
113	PEPINO: In natura, de 1º qualidade sem rupturas, tamanho médio e limpo. Fruto com maturação que permita suportar a manipulação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportado de forma adequada. Não estar completamete maduro. Peso aproximado da unidade: 300G	60	KG
114	PIMENTÃO: In natura, de 1º qualidade sem rupturas, tamanho médio, limpo Fruto com maturação que permita suportar a manipulação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportado de forma adequada. Não estar completamete maduro. Peso aproximado da unidade: 200G	60	KG
115	PIMENTA DE CHEIRO: (PIMENTINHA) In natura, de 1º qualidade sem rupturas, tamanho médio, limpo e cabeça fechada. Fruto com maturação que permita suportar a manipulação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportado de forma adequada. Não estar completamete maduro.	60	KG



116	TOMATE : de 1ª qualidade, tamanho médio, com grau de maturação aproximado de 80%, firme, fresco, com coloração uniforme e brilho característico, livre de ferimentos, manchas, podridão, danos, murchamento, imaturidade excessiva, passamento ou quaisquer defeitos que comprometam o consumo ou o rendimento, isento de sujidades, substâncias terrosas e corpos estranhos aderidos à superfície externa.	250	KG
117	MANGA: futas novas, de 1ª qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, casca sã, sem rupturas, acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente, com até 5Kg, com etiqueta de pesagem, prazo de validade semanal e especificações do produto. devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportado de forma adequada. Não estar completamete maduro	150	KG

Considerando a adoção do Sistema de Registro de Preços, os quantitativos definidos neste Estudo Técnico Preliminar correspondem a estimativa administrativa de consumo máximo projetado para o período de vigência da futura ata, elaborada com base nos levantamentos encaminhados pelos setores demandantes, no histórico de consumo institucional, na frequência de atividades administrativas, no apoio a ações promovidas pelas Secretarias Municipais e na necessidade de manutenção de disponibilidade regular dos itens.

Ressalta-se que os quantitativos registrados não geram obrigação de aquisição integral pela Administração, constituindo referência máxima para futuras contratações conforme conveniência administrativa, disponibilidade orçamentária e surgimento efetivo das demandas no curso da execução, nos termos próprios do Sistema de Registro de Preços.

## 8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor da presente contratação foi elaborada com fundamento em parâmetros oficiais de preços, em observância aos critérios de planejamento e racionalidade exigidos pela Lei nº 14.133/2021, mediante utilização de referências extraídas do Painel de Preços disponibilizado pelo Tribunal de Contas do Estado do Piauí, ferramenta destinada à consulta de valores praticados em contratações públicas e à formação de parâmetros para estimativas de mercado.

A metodologia adotada buscou identificar valores compatíveis com o objeto da contratação, observando referências aplicáveis a itens de natureza semelhante, de modo a subsidiar a formação da estimativa preliminar em consonância com a realidade mercadológica e com os parâmetros usualmente praticados em contratações públicas.

Todo o procedimento de formação da estimativa foi balizado pelas orientações constantes no Manual de Orientação de Pesquisa de Preços – 4ª Edição / Lei 14.133/2021, adotado como referência metodológica de boas práticas administrativas para estruturação da pesquisa de preços e consolidação dos parâmetros utilizados na instrução do processo de contratação.

A utilização de base oficial de preços, associada à observância de metodologia orientativa consolidada, contribui para maior consistência técnica do processo estimativo, favorecendo a obtenção de parâmetros compatíveis com o mercado, a prevenção de distorções relevantes na formação do valor estimado e a adequada instrução do processo administrativo.

As informações utilizadas para composição da estimativa encontram-se consolidadas em relatório próprio de precificação, integrante do processo administrativo, no qual constam os registros e referências adotados para subsidiar a formação do valor estimado da contratação.



## 9. DA EXIGÊNCIA DE GARANTIA (CONFORME DISPOSTO NO ART.96 E SEQUINTE DA LEI Nº 14.133/21)

Nos termos do art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, não será exigida garantia contratual, considerando que a natureza do objeto, o porte estimado da contratação e as características usuais do mercado fornecedor não evidenciam, neste momento, necessidade de imposição dessa medida como requisito de execução contratual.

A opção pela não exigência de garantia contratual observa critérios de proporcionalidade administrativa, tendo em vista que o objeto da contratação corresponde ao fornecimento de bens de consumo de natureza comum, com execução vinculada a obrigações objetivamente verificáveis, cuja fiscalização poderá ser adequadamente realizada por meio dos mecanismos ordinários de acompanhamento contratual e de recebimento dos itens fornecidos.

A Administração poderá exigir garantia de proposta, nos termos do art. 58, §1º, da Lei nº 14.133/2021, desde que haja previsão expressa no edital e observância dos limites e condições legalmente admitidos. A adoção dessa medida justifica-se pela necessidade de reforçar a seriedade das propostas apresentadas, reduzir o risco de desistências injustificadas durante o certame e conferir maior segurança ao regular desenvolvimento da fase competitiva, especialmente em contratação que envolve número elevado de itens e demanda adequada estabilidade procedimental.

## 10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação destinada ao fornecimento de gêneros alimentícios tem por finalidade atender de forma adequada às demandas administrativas identificadas no âmbito da Prefeitura Municipal de Vera Mendes-PI e das Secretarias Municipais, contribuindo para maior organização do processo de abastecimento interno, melhor estruturação das aquisições públicas e adequada compatibilização entre planejamento administrativo e necessidades dos setores demandantes.

Com a implementação da solução proposta, pretende-se alcançar resultados que ultrapassam o simples fornecimento dos itens, refletindo diretamente na organização administrativa da contratação e na melhoria do processo de suprimento institucional, especialmente sob os aspectos de previsibilidade, racionalidade e controle administrativo.

Nesse contexto, destacam-se como resultados pretendidos:

- **Melhor organização do abastecimento administrativo:** assegurar que os setores demandantes disponham de fornecimento compatível com as necessidades previamente identificadas, favorecendo maior regularidade no suprimento dos itens objeto da contratação.
- **Aprimoramento do planejamento das aquisições públicas:** consolidar em procedimento único demandas administrativas correlatas, reduzindo dispersão de aquisições e fortalecendo a lógica de planejamento prévio.
- **Maior racionalidade na utilização dos recursos públicos:** permitir que a aquisição ocorra com parâmetros previamente definidos de quantitativos, especificações e condições de fornecimento, favorecendo melhor controle da despesa pública.
- **Fortalecimento do controle administrativo sobre consumo e distribuição:** possibilitar acompanhamento mais eficiente da utilização dos itens pelos setores demandantes, contribuindo para melhor gestão interna do fornecimento.
- **Adequada observância das especificações técnicas e condições de fornecimento:** assegurar que os produtos adquiridos atendam aos parâmetros definidos no Termo de Referência, em conformidade com os requisitos administrativos aplicáveis ao objeto.

Com esses resultados, a contratação contribui para maior coerência no processo de suprimento administrativo, fortalecimento do planejamento institucional e melhor adequação entre as necessidades identificadas pela Administração e a futura execução contratual.

## 10. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS:

A presente contratação, destinada ao fornecimento de gêneros alimentícios para atendimento das demandas administrativas da Prefeitura Municipal de Vera Mendes-PI e das Secretarias Municipais, pode gerar impactos ambientais pontuais, especialmente relacionados ao uso de embalagens,



acondicionamento dos produtos, transporte e geração de resíduos decorrentes do consumo dos itens adquiridos.

Os principais impactos potenciais associados ao objeto concentram-se na geração de resíduos sólidos provenientes de embalagens primárias e secundárias, tais como materiais plásticos, papel, papelão e demais elementos utilizados no acondicionamento e transporte dos produtos fornecidos.

Além disso, a natureza do objeto exige atenção quanto à adequada gestão do consumo, de modo a reduzir desperdícios e evitar perdas decorrentes de armazenamento inadequado, vencimento de produtos ou utilização incompatível com a demanda administrativa efetivamente identificada.

Tais impactos são considerados controláveis mediante adoção de práticas administrativas compatíveis com a racionalidade no consumo, adequada organização do recebimento dos itens, observância das condições mínimas de armazenamento e descarte ambientalmente adequado dos resíduos gerados.

Sob perspectiva ambiental, a contratação também favorece melhor organização do processo de aquisição, permitindo maior compatibilização entre quantitativos estimados e necessidades administrativas, circunstância que contribui para redução de excessos e melhor utilização dos materiais adquiridos.

Dessa forma, a execução contratual deverá observar boas práticas relacionadas ao uso racional dos produtos, ao manejo adequado das embalagens e à compatibilização do fornecimento com princípios de responsabilidade ambiental e gestão eficiente dos recursos públicos.

## 11. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E CONTRATADA

As observâncias quanto às obrigações da contratante e da contratada são aquelas estabelecidas no edital do certame e seus anexos, em especial, minuta de contrato, em conformidade com as disposições da Lei nº 14.133/2021.

## 12. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Antes de formalizar o contrato com a empresa é essencial tomar algumas providências prévias para garantir a transparência, legalidade e eficiência do processo. Algumas das principais providências incluem:

- **Elaboração de Termo de Referência ou Projeto Básico:** É fundamental elaborar Termo de Referência contendo descrição detalhada das necessidades da Administração, com definição das especificações técnicas dos itens, quantitativos estimados, condições de fornecimento, prazos de entrega, critérios de aceitação e demais parâmetros necessários à adequada instrução do processo de contratação. Esse documento servirá de base para a futura licitação e permitirá maior clareza quanto às condições de execução do objeto pretendido.
- **Publicação do Edital de Licitação:** Caso o processo de contratação seja realizado por meio de licitação, é necessário elaborar e publicar o edital de licitação conforme as exigências da legislação vigente. O edital deve conter informações detalhadas sobre o objeto da contratação, critérios de seleção, prazos, forma de apresentação das propostas, entre outros aspectos relevantes.
- **Realização de Estudo de Viabilidade Financeira:** Antes de formalizar o contrato, é importante realizar um estudo de viabilidade financeira para garantir que o município tenha recursos suficientes para arcar com os custos da contratação da empresa especializada. Isso inclui avaliar o impacto orçamentário da contratação e verificar a disponibilidade de recursos financeiros.
- **Análise de Documentação da Empresa:** É necessário realizar uma análise detalhada da documentação da empresa interessada em participar do processo de contratação, incluindo comprovação de regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária, certidões negativas de débitos, comprovante de capacidade técnica, entre outros documentos exigidos pelo edital de licitação ou pela legislação aplicável.
- **Avaliação de Propostas:** Durante o processo de contratação, é fundamental avaliar as propostas apresentadas pelas empresas concorrentes com base nos critérios estabelecidos no edital de licitação. Isso pode incluir a análise do preço oferecido, qualidade dos serviços propostos, prazos de entrega, condições de pagamento, entre outros aspectos relevantes.



- **Negociação de Condições Contratuais:** Após a seleção da empresa vencedora, é importante negociar as condições contratuais, incluindo prazos, formas de pagamento, garantias, penalidades por descumprimento de cláusulas contratuais, entre outros aspectos. Essa etapa é essencial para garantir que o contrato atenda aos interesses do município e estabeleça obrigações claras para ambas as partes.

### **13. CORRELATAS/INTERDEPENDENTES**

Inicialmente, não existem em andamento contratações correlatas ou interdependentes que venham a interferir ou merecer maiores cuidados no planejamento da futura contratação.

### **14. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO QUANTO À VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO**

Conclui-se que a contratação pretendida apresenta viabilidade técnica e administrativa, considerando a necessidade identificada para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das demandas da Prefeitura Municipal de Vera Mendes-PI e das Secretarias Municipais. A conclusão fundamenta-se na compatibilidade entre o objeto, as necessidades administrativas consolidadas, a disponibilidade de oferta no mercado e a adequação da solução escolhida sob os aspectos técnico, econômico e operacional, conforme elementos analisados neste Estudo Técnico Preliminar.

Dessa forma, a contratação mostra-se administrativamente adequada, tecnicamente justificável e compatível com os pressupostos que orientam a fase de planejamento das contratações públicas, favorecendo melhor organização do processo de aquisição e racionalidade na utilização dos recursos públicos.

Vera Mendes-PI, na data de sua assinatura.

**Mariana Campos Silva**  
**Secretaria Municipal de Administração e Planejamento**



## Prefeitura Municipal de Vera Mendes

Secretaria Municipal de Administração e Planejamento

### MANIFESTO

Este documento foi assinado digitalmente, assegurando sua autenticidade, integridade e validade jurídica. As assinaturas eletrônicas aqui registradas possuem equivalência legal à assinatura manuscrita, conforme estabelecido pela [Lei nº 14.063/2020](#), que regulamenta o uso de assinaturas eletrônicas em interações com entes públicos, e pela [Medida Provisória nº 2.200-2/2001](#), que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira (ICP-Brasil). Os atos praticados por meio digital atendem aos princípios de transparência e eficiência da administração pública, conforme estabelecido pela [Lei nº 14.129/2021](#) (Lei do Governo Digital).

**Proteção contra fraudes:** A assinatura digital funciona como um selo de segurança eletrônico. Qualquer alteração no conteúdo do documento invalida automaticamente a assinatura, permitindo que ferramentas de verificação detectem imediatamente tentativas de adulteração.

**Garantia de originalidade:** A assinatura digital assegura que o documento apresentado é exatamente o mesmo que foi assinado pelos responsáveis, oferecendo uma camada adicional de confiança e transparência nas relações com a administração pública.

### VERIFICAÇÃO E ACESSO

<b>Validar Assinatura</b>	<a href="https://app.0paper.com.br/validar">https://app.0paper.com.br/validar</a>
<b>Download Original</b>	<a href="https://app.0paper.com.br/organization/8/original-document-download?code=5b9c54f07b36ed1238deecc76264a8fabaded7b73c31bc16abe6297ef0e1fcdf">https://app.0paper.com.br/organization/8/original-document-download?code=5b9c54f07b36ed1238deecc76264a8fabaded7b73c31bc16abe6297ef0e1fcdf</a>
<b>Código de Acesso</b>	5b9c54f07b36ed1238deecc76264a8fabaded7b73c31bc16abe6297ef0e1fcdf
<b>Amparo Legal</b>	LEI Nº 306/2024 <a href="https://app.0paper.com.br/organization/8/decree">https://app.0paper.com.br/organization/8/decree</a>

### ASSINATURAS DIGITAIS