



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALVORADA/TO  
ESTADO DO TOCANTINS**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 024/2026/FMAS**

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR  
(ETP)**

**OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA, EVENTUAL E  
PARCELADA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

**ALVORADA/TO  
2026**



**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026/FMAS  
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 007/2026/FMAS  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 024/2026/FMAS  
COM ITENS EXCLUSIVOS E COTAS RESERVADAS DE 20% À  
PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS-ME, EMPRESA DE PEQUENO PORTE –  
EPP E MICRO EMPREENDEDOR INDIVIDUAL – MEI E COTAS PRINCIPAIS  
PARA AMPLA CONCORRÊNCIA.**

**ANEXO II**

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

**1. IDENTIFICAÇÃO DO REQUISITANTE**

Unidade Administrativa: Fundo Municipal de Assistência Social

Unidade Solicitante: Odenildes Gomes Rocha

**2. INTRODUÇÃO**

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

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

**3. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

**3.1.** A presente contratação tem por finalidade o fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das atividades desenvolvidas no âmbito do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV), vinculado ao Fundo Municipal de Assistência Social de Alvorada/TO.



**3.2.** O SCFV atende crianças, adolescentes e idosos em situação de vulnerabilidade social, por meio de atividades coletivas periódicas, incluindo oficinas, encontros e ações socioeducativas, que demandam o fornecimento de alimentação como parte do apoio operacional às atividades desenvolvidas.

**3.3.** A alimentação fornecida durante os encontros contribui para a permanência dos usuários nas atividades, considerando a duração dos eventos e a necessidade de assegurar condições adequadas de participação, especialmente para o público idoso e infantil.

**3.4.** A aquisição dos gêneros alimentícios é indispensável para a continuidade das atividades do SCFV, garantindo suporte material às ações socioassistenciais, sem interferir na finalidade principal do programa, que é o fortalecimento de vínculos familiares e comunitários.

**3.5.** Dessa forma, a contratação proposta apresenta-se como solução adequada e necessária para assegurar a execução regular das atividades do serviço, em conformidade com os objetivos da política pública de assistência social.

#### **4. REQUISITO DA CONTRATAÇÃO**

**4.1.** A Contratada deverá cumprir integralmente as obrigações constantes no Edital, no Termo de Referência, em seus anexos e em sua proposta, assumindo os riscos e as despesas decorrentes da execução do objeto, garantindo a entrega dos gêneros alimentícios em conformidade com as especificações técnicas estabelecidas.

**4.2.** A Contratada deverá assegurar que os produtos fornecidos atendam à legislação sanitária vigente, observando as normas da ANVISA e do Ministério da Agricultura e Pecuária, devendo manter



disponíveis e apresentar à Contratante, sempre que solicitado, os documentos que comprovem sua regularidade, qualidade e procedência.

**4.3.** A execução das entregas deverá ocorrer conforme as ordens de fornecimento emitidas pela Contratante, sendo vedada qualquer alteração sem prévia autorização formal.

**4.4.** Os produtos deverão ser entregues nos prazos, locais e quantidades estabelecidos, em condições adequadas de transporte, armazenamento e conservação, garantindo a integridade e a segurança alimentar até o momento da entrega.

**4.5.** As embalagens deverão estar íntegras, devidamente rotuladas, contendo informações obrigatórias, tais como data de validade, identificação do lote, procedência e informações nutricionais, conforme a legislação vigente.

**4.6.** A Contratada deverá observar rigorosamente as boas práticas de manipulação, armazenamento e transporte de alimentos, garantindo condições higiênico-sanitárias adequadas durante toda a cadeia de fornecimento.

## 5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

**5.1.** A estimativa das quantidades foi requerida pelo Fundo Municipal de Assistência Social para atender o Centro de Referência de Assistência Social.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	FMAS
1	<b>ABOBRINHA VERDE</b> - de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.	<b>KG</b>	<b>180</b>



2	<b>ALFACE de primeira qualidade</b> , frescas e sãs. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas.	PCT	419
3	<b>AMEIXA</b> , de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresco.	KG	117
4	<b>RÚCULA</b> , de primeira qualidade, frescas e sãs. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas.	KG	100
5	<b>UVA de primeira qualidade</b> , frescas e sãs. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis.	KG	150
6	<b>BACON EM PEDAÇOS</b> , não pegajoso, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. <b>O produto deverá ter o selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, de acordo com a legislação vigente.</b>	KG	250
7	<b>CARNE BOVINA DE 1ª FRESCA</b> , não pegajoso, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor, cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até - 12°C), resfriada (0° a 7°C) sem osso tipo alcatra, sem pelanca, sem gordura, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. <b>O produto deverá ter o selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, de acordo com a legislação vigente.</b>	KG	700



8	<p><b>CARNE BOVINA DE SOL</b>, pacote com 1 kg. Preparado com carne bovina ponta de agulha de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. <b>O produto deverá ter o selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, de acordo com a legislação vigente.</b></p>	KG	500
9	<p><b>CARNE BOVINA SEM OSSO, MOÍDA</b>, não pegajoso, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor, cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até - 12°C), resfriada (0° a 7°C) tipo moída dianteira sem osso tipo paleta ou acém, sem pelanca, sem gordura, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Características Técnicas: Peça de carne bovina, congelada, sem gordura. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável, carne dianteiro. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg (embalados em pacotes de 1 kg de forma que não grudem nos demais, depois de congelados, com a especificação do peso em cada pacote). Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. <b>O produto deverá ter o selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, de acordo com a legislação vigente.</b></p>	KG	300
10	<p><b>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO</b>. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. <b>O produto deverá ter o selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, de acordo com a legislação vigente.</b></p>	KG	480
11	<p><b>FILÉ DE FRANGO</b>. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. <b>O produto deverá ter o selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, de acordo com a legislação vigente.</b></p>	KG	400



12	<b>LINGÜIÇA CALABRESA</b> não pegajosa, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. <b>O produto deverá ter o selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, de acordo com a legislação vigente.</b>	<b>KG</b>	<b>250</b>
13	<b>MORTADELA.</b> Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. <b>O produto deverá ter o selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, de acordo com a legislação vigente.</b>	<b>KG</b>	<b>400</b>
14	<b>PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO.</b> Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data da entrega. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. <b>O produto deverá ter o selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, de acordo com a legislação vigente.</b>	<b>KG</b>	<b>400</b>
15	<b>PRESUNTO,</b> Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Embalagem 1 kg. <b>O produto deverá ter o selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, de acordo com a legislação vigente.</b>	<b>KG</b>	<b>350</b>
16	<b>SALSICHA,</b> refrigerada, sem estufamento na embalagem, sem manchas esverdeadas, Empacotada a vácuo. Características Técnicas: Produto da emulsão de carne de frango, em forma de gomos embutidas em tripa artificialmente, cozida, defumada, descascada. Ingredientes: Carnes de frango, proteína vegetal, amido, glucose, sal, especiarias, conservantes e corante natural Embalagem hermeticamente fechada (vácuo) de até 3kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. <b>O produto deverá ter o selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, de acordo com a legislação vigente.</b>	<b>KG</b>	<b>400</b>
17	<b>ABACAXI,</b> de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresco.	<b>KG</b>	<b>200</b>



18	<b>ABÓBORA – CABUTIÁ</b> - Tipo madura, de primeira qualidade, fresca, nova, em bom estado de conservação, sem umidade. Tamanho médio e coloração uniforme isenta de enfermidades e material terroso ou pragas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio, transporte ou ataque de pragas. Sem deterioração. Embaladas em embalagens transparentes.	KG	200
19	<b>ALHO</b> - Características Gerais: De boa qualidade, compactos e firmes. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	110
20	<b>BANANA PRATA</b> de 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	KG	300
21	<b>BANANA MAÇÃ de 1ª qualidade, graúdas</b> , em penca, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	KG	300
22	<b>BATATA INGLESA</b> , características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	300
23	<b>BETERRABA de primeira qualidade, frescas e sãs</b> . No ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.	KG	100



24	<b>CEBOLA</b> - BRANCA, secas, limpas, graúdas, sadias, boa qualidade e apresentação. Sem vestígios de pragas, insetos e roedores. Acondicionadas em saco próprio para este fim, aerado, não úmido e limpo. Casca e polpa íntegras. Textura, cor, odor e sabor característicos. Peso médio por unidade de 120g.	<b>KG</b>	<b>200</b>
25	<b>CENOURA de primeira qualidade</b> , frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.	<b>KG</b>	<b>180</b>
26	<b>CHUCHU de primeira qualidade, frescas e sãs.</b> No ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.	<b>KG</b>	<b>150</b>
27	<b>LARANJA PERA</b> , características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar se em início de maturação. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	<b>KG</b>	<b>500</b>
28	<b>MAÇÃ FUJI</b> , características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	<b>KG</b>	<b>500</b>



29	<b>MAMÃO – FORMOSA</b> , características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Deve apresentar 80 a 90% de maturação. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	<b>KG</b>	<b>180</b>
30	<b>MELANCIA</b> de 1ª qualidade. Polpa vermelha, tenra, fresca, hidratação normal. Superfície uniforme, não rachada, sem perfurações, sem deterioração. Peso médio de 10Kg por unidade.	<b>KG</b>	<b>600</b>
31	<b>MELÃO, de 1ª qualidade.</b> Superfície uniforme, não rachada, sem perfurações, sem deterioração.	<b>KG</b>	<b>150</b>
32	<b>PERA FRUTA</b> , de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresco.	<b>KG</b>	<b>100</b>
33	<b>PIMENTÃO</b> de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes. Características Gerais: Fresco.	<b>KG</b>	<b>80</b>
34	<b>REPOLHO BRANCO</b> de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes. Características Gerais: Fresco.	<b>KG</b>	<b>100</b>
35	<b>TOMATE</b> , aspecto globoso, cor vermelha, classificada como legume, graúda, de polpa firme e intacta, insetos de enfermidades, livres de resíduos de fertilizantes. Tomate in natura, de 1ª qualidade, com aproximadamente 60% de maturação mínima, sendo que em cada caixa deverá ter, no mínimo, 90% de frutos nesse grau mínimo de maturação (frutos verdes ou apodrecidos não serão aceitos). Sem fermentos ou defeitos graves, devem estar tenros, sem manchas, com coloração uniforme. Sem sujidades, sinais de ataques de pragas, sem deterioração de nenhuma espécie. Peso mínimo por unidade de 90g.	<b>KG</b>	<b>300</b>
36	<b>POLPA DE FRUTA SABOR ABACAXI</b> - É o produto obtido pelo esmagamento das partes comestíveis das frutas carnosas por processo tecnológico adequado. Aspecto: pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio. Ausência de sujidade, larvas e parasitas.	<b>PCT</b>	<b>550</b>



	Embalagem plástica contendo 10 pacote de polpa de 100 g.		
<b>37</b>	<b>POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA</b> - É o produto obtido pelo esmagamento das partes comestíveis das frutas carnosas por processo tecnológico adequado. Aspecto: pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio. Ausência de sujidade, larvas e parasitas. Embalagem plástica contendo 10 pacote de polpa de 100 g.	<b>PCT</b>	<b>550</b>
<b>38</b>	<b>POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJA</b> - É o produto obtido pelo esmagamento das partes comestíveis das frutas carnosas por processo tecnológico adequado. Aspecto: pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio. Ausência de sujidade, larvas e parasitas. Embalagem plástica contendo 10 pacote de polpa de 100 g.	<b>PCT</b>	<b>600</b>
<b>39</b>	<b>POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA</b> - É o produto obtido pelo esmagamento das partes comestíveis das frutas carnosas por processo tecnológico adequado. Aspecto: pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio. Ausência de sujidade, larvas e parasitas. Embalagem plástica contendo 10 pacote de polpa de 100 g.	<b>PCT</b>	<b>550</b>
<b>40</b>	<b>POLPA DE FRUTA SABOR MORANGO</b> - É o produto obtido pelo esmagamento das partes comestíveis das frutas carnosas por processo tecnológico adequado. Aspecto: pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio. Ausência de sujidade, larvas e parasitas. Embalagem plástica contendo 10 pacote de polpa de 100 g.	<b>PCT</b>	<b>550</b>
<b>41</b>	<b>POLPA DE FRUTA SABOR CUPUAÇU</b> - É o produto obtido pelo esmagamento das partes comestíveis das frutas carnosas por processo tecnológico adequado. Aspecto: pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio. Ausência de sujidade, larvas e parasitas. Embalagem plástica contendo 10 pacote de polpa de 100 g.	<b>PCT</b>	<b>500</b>
<b>42</b>	<b>POLPA DE FRUTA SABOR CAJÁ</b> - É o produto obtido pelo esmagamento das partes comestíveis das frutas carnosas por processo tecnológico adequado. Aspecto: pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio. Ausência de sujidade, larvas e parasitas. Embalagem plástica contendo 10 pacote de polpa de 100 g.	<b>PCT</b>	<b>500</b>



43	<b>ABACAXI EM CALDA.</b> Lata com peso líquido de 820g e Peso Drenado de 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	<b>LATA</b>	<b>100</b>
44	<b>AÇAFRÃO,</b> ingredientes: Açafrão e amido, embalagem pet de 100g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	<b>PCT</b>	<b>80</b>
45	<b>ACHOCOLATADO EM PÓ,</b> contendo aproximadamente 400g de peso líquido em cada pacote. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	<b>UND</b>	<b>1500</b>
46	<b>ÁGUA MINERAL,</b> pet de 500 ML - Fardo com no mínimo 12 Unidades.	<b>FARDO</b>	<b>1000</b>
47	<b>AMEIXA EM CALDA,</b> Lata com peso líquido de 900g e Peso Drenado de 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	<b>LATA</b>	<b>110</b>
48	<b>AMIDO DE MILHO,</b> embalagem em pacote com 500g. Registrada no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. É isento de glúten, sódio, proteínas, fibras e não tem sabor nem cheiro. Apresenta-se como um pó fino, suave e de cor branca. Deve conter Data de validade impresso na embalagem. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data.	<b>UND</b>	<b>80</b>
49	<b>AZEITE DE OLIVA,</b> extra virgem garrafa de no mínimo 500 ML	<b>LT</b>	<b>40</b>
50	<b>BATATA PALHA de 1ª qualidade.</b> Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 800g.	<b>PACOTE</b>	<b>500</b>



51	<b>BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE CÔCO (PCT de aproximadamente 800 G)</b> Tipo rosquinha, sabor coco, valor energético – 127 kcal por porção de 30g ou 6 unidades, proteínas 1,7g por porção de 30g ou 6 unidades, embalagem integra de 800g, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Fabricado a partir de matéria prima de primeira qualidade sãs e limpas. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais e que se quebram com facilidade. Aparência massa torrada. Validade mínima de 3 meses na data da entrega.	<b>PACOTE</b>	<b>700</b>
52	<b>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER (PCT de aproximadamente 800 G)</b> , Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, não serão aceitos produtos murchos.	<b>PACOTE</b>	<b>700</b>
53	<b>CALDO DE BACON</b> , embalagem com 57 g e contendo 6 cubos.	<b>CX</b>	<b>50</b>
54	<b>CALDO DE CARNE</b> , embalagem com 57 g e contendo 6 cubos.	<b>CX</b>	<b>47</b>
55	<b>CALDO DE GALINHA</b> , embalagem com 57 g e contendo 6 cubos.	<b>CX</b>	<b>47</b>
56	<b>CÔCO RALADO PURO</b> , Embalagem plástica íntegra, atóxica, peso liquido de 100g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	<b>PACOTE</b>	<b>320</b>
57	<b>CREME DE LEITE</b> de primeira qualidade, frescas e sãs. Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 200g.	<b>UNIDADE</b>	<b>430</b>
58	<b>DOCE DE GOIABA</b> , tablete com 400 g, de ótima qualidade. Validade mínima de 3 meses na data da entrega.	<b>UNIDADE</b>	<b>100</b>
59	<b>TEMPERO EM PÓ</b> , sache com 5g, pacote com 12 unidades. Sabor Carne.	<b>PCT</b>	<b>70</b>
60	<b>TEMPERO EM PÓ</b> , sache com 5g, pacote com 12 unidades. Sabor Bacon.	<b>PCT</b>	<b>70</b>
61	<b>TEMPERO EM PÓ</b> , sache com 5g, pacote com 12 unidades. Sabor Salada.	<b>PCT</b>	<b>70</b>
62	<b>TEMPERO EM PÓ</b> , sache com 5g, pacote com 12 unidades. Sabor Frango.	<b>PCT</b>	<b>70</b>
63	<b>TEMPERO EM PÓ</b> , sache com 5g, pacote com 12 unidades. Sabor Feijão.	<b>PCT</b>	<b>70</b>
64	<b>TEMPERO EM PÓ</b> , sache com 5g, pacote com 12 unidades. Sabor Arroz.	<b>PCT</b>	<b>70</b>
65	<b>TEMPERO EM PÓ</b> , sache com 5g, pacote com 12 unidades. Sabor Alho.	<b>PCT</b>	<b>70</b>



<b>66</b>	<b>ARROZ POLIDO – TIPO I branco, tipo 1</b> , não parborizado, polido, classe longo fino, de procedência nacional e ser de safra corrente, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos) embalagem com peso líquido de 5 kg em sacos plásticos resistente, transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. Inseto de mofo de odores estranhos e de substancias nocivas (não apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas, esverdeadas e não ter sabor ardido). Selecionados eletronicamente grão em grão. Informação Nutricional: porção 50g: valor energético 191 kcal, carboidrato 43g proteínas 3g, gorduras totais 0g, cálcio 22mg, ferro 0,2 mg, sódio 0mg. Não conter glúten. A embalagem de 5 kg, secundaria deve ser fardo resistente suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando seu peso líquido de 30kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (meses) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	<b>PACOTE</b>	<b>400</b>
<b>67</b>	<b>AZEITONA VERDE COM CAROÇO</b> , EMBALAGEM DE 500 g.	<b>UNIDADE</b>	<b>112</b>
<b>68</b>	<b>AZEITONA VERDE SEM CAROÇO</b> , EMBALAGEM DE 500 g.	<b>UNIDADE</b>	<b>117</b>
<b>69</b>	<b>CHANTILLY</b> , de 1ª qualidade. Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1 litro.	<b>UNIDADE</b>	<b>149</b>
<b>70</b>	<b>EMUSTAB</b> , embalagem de aproximadamente 200g.	<b>UNIDADE</b>	<b>20</b>
<b>71</b>	<b>FERMENTO BIOLÓGICO</b> - Características técnicas: Fermento biológico, seco, instantâneo. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes resistentes de 10g. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega.	<b>PACOTE</b>	<b>150</b>



72	<b>FUBÁ DE MILHO FINO</b> - Embalagem de 500g de polietileno transparente, intactos, hermeticamente vedados. Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega do produto.	<b>UNIDADE</b>	<b>400</b>
73	<b>OREGANO</b> tempero seco, em sacos plásticos de 100 g, com lacre inviolável e prazo de validade mínima de 6 meses a contar da data de recebimento.	<b>PACOTE</b>	<b>30</b>
74	<b>POLVILHO AZEDO</b> , embalagem de 500g. Validade não inferior a 12 (doze) meses a partir do recebimento definitivo.	<b>KG</b>	<b>100</b>
75	<b>EXTRATO DE TOMATE</b> , concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação. Acondicionada em latas de 340g, de flandres, com verniz sanitário, recravadas, sem estofamentos, sem vazamento, corrosão interna, e outras alterações, acondicionadas em caixa de papelão limpa, íntegra, resistente, reforçada e lacrada. Embalagem: Deve estar intacta, em latas de flandres não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	<b>UNIDADE</b>	<b>610</b>
76	<b>FARINHA BRANCA DE MANDIOCA TIPO TORRADA</b> , embalagem de 1kg, de 1ª qualidade. Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega.	<b>UNIDADE</b>	<b>100</b>
77	<b>FARINHA DE MILHO FLOCADA</b> , embalagem de 500 g, de 1ª qualidade. Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega.	<b>UNIDADE</b>	<b>400</b>
78	<b>FARINHA DE TRIGO</b> - Características Técnicas: Tipo 1. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de atóxica, bem vedada, contendo 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Equivalente à: Cristal ou Dona Benta ou Nordeste ou de qualidade superior.	<b>UNIDADE</b>	<b>600</b>



79	<b>FEIJÃO CARIOCA - Tipo 1</b> , classe carioca, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	<b>UNIDADE</b>	<b>600</b>
80	<b>IORGUTE COM POLPA VARIADA</b> , bandeja com 6 unidades. Validade mínima de 3 meses na data da entrega.	<b>BANDEJA</b>	<b>600</b>
81	<b>LEITE CONDENSADO</b> , Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Caixa com 395 g.	<b>UNIDADE</b>	<b>430</b>
82	<b>LEITE DE COCO</b> , Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Embalagem com 200 ml.	<b>UNIDADE</b>	<b>220</b>
83	<b>LEITE UHT INTEGRAL - FLUIDO</b> - Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Aspecto líquido, cor, odor e sabor característicos. Sem cor, odor e sabor estranhos. Embalagem: de 1 litro. Validade 120 dias a partir a data de entrega. <b>O produto deverá ter o selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, de acordo com a legislação vigente.</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>1.500</b>
84	<b>MACARRÃO PICADO - TIPO AVE MARIA</b> . Embalagem de 500 g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega.	<b>UNIDADE</b>	<b>400</b>
85	<b>MACARRÃO PICADO - TIPO PADRE NOSSO</b> . Embalagem de 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega.	<b>UNIDADE</b>	<b>400</b>
86	<b>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE</b> . Embalagem de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega.	<b>UNIDADE</b>	<b>400</b>
87	<b>MAIONESE</b> Industrializada: Embalagem de 500g. 1ª Qualidade.	<b>UNIDADE</b>	<b>225</b>
88	<b>MARGARINA VEGETAL COM SAL</b> : - Fabricada a partir de matérias primas selecionadas, aspecto, cheiro, sabor e odor e cor peculiares aos mesmos e deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. Embalagem contendo 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade. Equivalente à Delícia ou Qualy ou Doriana ou de qualidade superior.	<b>UNIDADE</b>	<b>200</b>



89	<b>MILHO DE PIPOCA</b> , embalagem de aproximadamente 500g.	<b>UNIDADE</b>	<b>400</b>
90	<b>MILHO PARA CANJICA</b> , embalagem de aproximadamente 500g.	<b>UNIDADE</b>	<b>200</b>
91	<b>MILHO VERDE</b> Embalagem: Deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa, acondicionada em latas de flandres com peso líquido de 320 g e peso líquido drenado de 200 g, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	<b>UNIDADE</b>	<b>400</b>
92	<b>MOLHO DE TOMATE</b> , concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação. Acondicionada em latas de 340g, de flandres, com verniz sanitário, recravadas, sem estufamentos, sem vazamento, corrosão interna, e outras alterações, acondicionadas em caixa de papelão limpa, íntegra, resistente, reforçada e lacrada. Embalagem: Deve estar intacta, em latas de flandres não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	<b>UNIDADE</b>	<b>400</b>
93	<b>MOLHO PARA PIZZA</b> Embalagem: Deve estar intacta, resistente, vedada e limpa, embalagem de 340 g.	<b>UNIDADE</b>	<b>300</b>
94	<b>ÓLEO DE SOJA</b> , Pet com 900 ml. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem: Caixa com 20 Unidades.	<b>CAIXA</b>	<b>400</b>
95	<b>OVOS DE GALINHA</b> , tipo grande, frescos, selecionados com embalagem primária atóxica em dúzias e embalagem secundária de papelão atóxica resistente, e não reutilizadas. Produto isento de rachaduras, estufamento, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca, odor e aspectos característicos. Transporte fechado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar	<b>DUZIA</b>	<b>300</b>



	validade mínima de 20 dias no momento da entrega.		
96	<b>PALMITO</b> , embalagem com 800g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios.	<b>UNIDADE</b>	<b>100</b>
97	<b>PÊSSEGO EM CALDA</b> , Lata com peso líquido de 850g e Peso Drenado de 425g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	<b>LATA</b>	<b>110</b>
98	<b>POLVILHO DOCE</b> - Embalagem Pacote plástico, em Pó, peso Unitário: 1kg. Data de fabricação na embalagem. Validade de 6 meses a partir da data de entrega do produto.	<b>KG</b>	<b>300</b>
99	<b>QUEIJO MUSSARELA, de 1ª qualidade.</b> A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informações nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Embalagem Inter folhada de até 500g.	<b>KG</b>	<b>500</b>
100	<b>QUEIJO RALADO DE 1 KG, de 1ª qualidade</b> Ingredientes: Leite Pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informações nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.	<b>KG</b>	<b>200</b>
101	<b>REFRIGERANTE 2 LITROS, TIPO REFERENTE:</b> Coca-Cola ou Pepsi ou de qualidade superior (1x6).	<b>FARDO</b>	<b>880</b>



<b>102</b>	<b>REFRIGERANTE 2 LITROS</b> , TIPO REFERENTE: Fanta laranja ou Sukita laranja ou de qualidade superior (1X6).	<b>FARDO</b>	<b>500</b>
<b>103</b>	<b>REFRIGERANTE 2 LITROS</b> , TIPO REFERENTE: Fanta Uva ou Sukita Uva ou de qualidade superior (1X6).	<b>FARDO</b>	<b>450</b>
<b>104</b>	<b>REFRIGERANTE 2 LITROS</b> , TIPO REFERENTE: Guaraná Antarctica ou Guaraná Kwat ou de qualidade superior (1X6).	<b>FARDO</b>	<b>880</b>
<b>105</b>	<b>REFRIGERANTE 2 LITROS</b> , TIPO REFERENTE: Sprite ou Soda Limonada ou de qualidade superior (1X6).	<b>FARDO</b>	<b>450</b>
<b>106</b>	<b>REFRIGERANTE ZERO</b> , 2 LITROS TIPO REFERENTE: Coca-Cola, Guaraná Antártica (1X6).	<b>FARDO</b>	<b>330</b>
<b>107</b>	<b>SAL</b> - Refinado, iodado, de primeira qualidade, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	<b>KG</b>	<b>50</b>
<b>108</b>	<b>SUCO</b> , com sabores variados, em caixa cartonados, contendo 1 litro. Com validade 03 meses a partir da data da entrega.	<b>UNIDADE</b>	<b>800</b>
<b>109</b>	<b>LEITE INTEGRAL - EM PÓ</b> - Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Aspecto líquido, cor, odor e sabor característicos. Sem cor, odor e sabor estranhos. Embalagem: com 400 g. Validade mínima de 3 meses na data da entrega. <b>O produto deverá ter o selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, de acordo com a legislação vigente.</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>641</b>
<b>110</b>	<b>SORVETE</b> cremoso, sabores: chocolate, creme, morango e chocolate branco. Validade não inferior a 12 (doze) meses a partir do recebimento.	<b>L</b>	<b>500</b>
<b>111</b>	<b>SUCO EM PÓ</b> , saquinho de aproximadamente 30g. Sabores diversos. Boa solubilidade em água, sabor característico, coloração compatível, isento de impurezas visíveis, sem sinais de umidade ou empedramento.	<b>UNIDADE</b>	<b>3000</b>



**5.2.** De acordo com Fundo Municipal de Assistência Social foi estipulado os quantitativos da seguinte maneira:

**5.3.** A estimativa dos quantitativos dos itens 7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20,21,22,23,24,25,26,27,28,29,30,31,32,33,34,35,36,37,38,39,40,44,45,46,47,48,49,51,52,56,57,58,77,78,79,80,81,82,84,86,87,88,89,90,91,92,96,97,98,99,100,101,103,104,105,106,107,108 foi estipulado conforme o pregão eletrônico 001/2025/FMAS, processo administrativo nº 023/2025/FMAS, cujo objeto é o Registro de preços para futura, eventual e parcelada aquisição de gêneros alimentícios.

**5.4.** Para os quantitativos os itens 1,2,3,4,5,6,41,42,43,50,53,54,55,59,60,61,62,63,64,66,67,68,69,70,71,72,73,74,75,76,77,83,92,93,94,95,96,102, 111 o quantitativo foi definido com base na demanda contínua das atividades institucionais, programas, serviços e ações socioassistenciais executadas pela Secretaria Municipal de Assistência Social, considerando a necessidade de atendimento regular às unidades vinculadas ao CRAS e CREAS durante o exercício de 2026.

Para o dimensionamento da demanda, foram considerados os serviços desenvolvidos no âmbito do PAIF – Serviço de Proteção e Atendimento Integral à Família, SCFV – Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos, executados aproximadamente 05 (cinco) vezes por semana, bem como o PAEF – Serviço de Proteção e Atendimento Especializado a Famílias e Indivíduos, além das atividades complementares promovidas pelas unidades, como oficinas, reuniões socioeducativas, atividades de ballet clássico realizadas 01 (uma) vezes por semana, ações voltadas ao grupo da melhor idade realizadas 02 (duas) vezes por semana e demais programações institucionais.



O levantamento da necessidade também considerou o aumento do público inscrito nos programas socioassistenciais vinculados à Secretaria Municipal de Assistência Social, passando de 616 (seiscentos e dezesseis) usuários cadastrados no exercício de 2025 para 885 (oitocentos e oitenta e cinco) usuários em 2026, demonstrando crescimento significativo da demanda atendida pelas unidades e, conseqüentemente, ampliação da necessidade de materiais e insumos destinados à manutenção das atividades e atendimentos realizados.

## **6. LEVANTAMENTO DE MERCADO**

**6.1.** Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da municipalidade.

Município A – PREFEITURA MUNICIPAL DE JUARINA – Processo administrativo: 102/2025.

Objeto: Aquisição de gênero alimentícios, material de acondicionamento e embalagem, copa e cozinha, limpeza e higienização e cama mesa e banho afim de atender as demandas da Prefeitura Municipal e seus departamentos.

Modalidade: pregão eletrônico, com julgamento pelo critério de menor preço por item, mediante sistema de registro de preços.

Município B – Prefeitura Municipal de Bernado Sayão – Processo administrativo: 42/2025. Objeto: Aquisição de gênero alimentícios com objetivo de atender as necessidades das unidades administrativas, deste município de Bernado Sayão – TO.



Modalidade: pregão eletrônico, com critério de julgamento por menor preço por item, utilizando sistema de registro de preços.

Município C – Fundo Municipal de Saúde de Araguaçu – (Processo Administrativo: 24/2024). Objeto: Aquisição de gênero alimentícios.

Modalidade: dispensa de licitação, com critério de julgamento por menor preço global.

## 6.2. Análise das contratações

Verifica-se que as contratações analisadas seguem padrão semelhante quanto à definição do objeto e às exigências de fornecimento, variando principalmente quanto à modalidade de contratação e ao critério de julgamento adotado.

As soluções adotadas pela Administração Pública indicam predominância da utilização do pregão eletrônico com sistema de registro de preços, especialmente em razão da necessidade de fornecimento contínuo e da busca por maior competitividade e economicidade.

## 7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

**7.1.** A solução da proposta consiste na aquisição de gêneros alimentícios para atender os programas efetuados pelo centro de referência de assistência social, em quantitativo estimado pelo órgão, destinado ao atendimento da demanda do Fundo Municipal de Assistência Social.

**7.2.** O fornecimento será realizado de forma parcelada, conforme a necessidade do órgão, ao longo da vigência da ata de registro de preços, permitindo maior flexibilidade na gestão dos estoques e evitando aquisições em excesso ou desabastecimento.



**7.3.** A contratação será realizada por meio de pregão eletrônico, com adoção do sistema de registro de preços, por se tratar de bens comuns, cujos padrões de qualidade e desempenho podem ser objetivamente definidos, nos termos da lei nº 14.133/2021.

**7.4.** Os itens a serem adquiridos deverão atender a especificações técnicas claras, objetivas e padronizadas, incluindo requisitos mínimos de qualidade, prazos de validade adequados, condições de armazenamento, embalagem e conformidade com as normas sanitárias vigentes, possibilitando a verificação do atendimento às exigências contratuais de forma mensurável e objetiva.

**7.5.** O critério de julgamento adotado será o de menor preço por item, de modo a ampliar a competitividade, permitindo a participação de fornecedores de diferentes portes e localidades, evitando restrições indevidas à concorrência e assegurando a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

**7.6.** A adoção do pregão eletrônico contribui para maior transparência, competitividade e eficiência, ao possibilitar a ampla participação de licitantes, inclusive de outras regiões, promovendo maior disputa e melhores condições comerciais.

## **8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

**8.1.** A pesquisa de preços foi realizada pelo setor de compras com a estimativa da contratação R\$ 1.036.032,39 (um milhão, trinta e seis mil, trinta e dois reais e trinta e nove centavos), obtido com base em pesquisa de preços realizada em fontes oficiais de contratações públicas.

### **8.2. Metodologia utilizada na estimativa do valor da contratação.**

**8.2.1.** De acordo com o setor compras e obedecendo a legislação, observou-se que estabelece a instrução normativa SEGES/ME



65/2021, dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional.

**8.2.2.** Foi utilizada a plataforma (Fonte de preços), que busca de forma ampla no sistema "Painel de preços" e "Banco de preços", ferramentas informatizadas que disponibilizam dados de compras públicas homologadas no Comprasnet (compras governamentais) como preço de referência de mercado.

## **9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO**

**9.1.** A solução foi estruturada com parcelamento por itens, considerando a natureza divisível do objeto, composto por diferentes gêneros alimentícios, os quais possuem características, finalidades e mercados fornecedores distintos, podendo ser adquiridos de forma independente, sem prejuízo à execução contratual.

**9.2.** O parcelamento mostra-se tecnicamente adequado, uma vez que os itens não demandam fornecimento conjunto, nem apresentam interdependência entre si, permitindo sua contratação separada, com entregas parceladas conforme a necessidade de órgão.

## **10. PREVISÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES**

**10.1.** A presente contratação encontra-se prevista no Plano Anual de Contratações do exercício de 2026, estando alinhada ao planejamento administrativo do Fundo Municipal de Assistência Social, observadas as diretrizes da Lei nº 14.133/2021.

## **11. DEMONSTRATIVO DO RESULTADO PRETENDIDO**

Os resultados pretendidos com as aquisições são:

**11.1.** Assegurar o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios, de forma a atender integralmente as demandas do Fundo Municipal de



Assistência Social, evitando interrupções no centro de referência de assistência social.

**11.2.** Garantir que os produtos fornecidos atendam a padrões mínimos de qualidade, mediante o cumprimento de requisitos objetivos, tais como prazos de validade adequados, integridade das embalagens, condições apropriadas de armazenamento e conformidade com as normas sanitárias vigentes, possibilitando a verificação no ato do recebimento.

**11.3.** Promover maior economicidade na contratação, por meio da realização de processo licitatório competitivo, com obtenção de preços compatíveis com os praticados no mercado, conforme demonstrado na pesquisa de preços.

**11.4.** Assegurar eficiência na gestão do abastecimento, mediante fornecimento parcelado e sob demanda, reduzindo riscos de desabastecimento, perdas por vencimento e acúmulo excessivo de estoque.

**11.5.** Ampliar a competitividade do certame, possibilitando a participação de fornecedores de diferentes portes e localidades, contribuindo para a obtenção da proposta mais vantajosa, em conformidade com os princípios previstos na Lei nº 14.133/2021.

## **12. ADEQUAÇÃO NECESSÁRIA PRÉVIA A CONTRATAÇÃO**

**12.1.** Para a adequada execução da contratação, faz-se necessária a designação formal de servidor(es) responsável(is) pelo recebimento, controle e acompanhamento do fornecimento dos gêneros alimentícios.

**12.2.** Verifica-se que a Administração já dispõe de estrutura física adequada para armazenamento dos itens, observadas as condições



mínimas de conservação, higiene e organização, não sendo necessárias adaptações adicionais relevantes.

**12.3.** Dessa forma, conclui-se que não são necessárias adequações estruturais ou operacionais relevantes prévias à contratação, estando a Administração apta à execução do objeto, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021.

### **13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/ OU INTERDEPENDENTES**

**13.1.** Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para que o objeto desta contratação seja atingido.

### **14. DESCRIÇÃO DE IMPACTOS POSSÍVEIS AMBIENTAIS.**

**14.1.** A contratação de gêneros alimentícios pode gerar impactos ambientais, relacionados principalmente à geração de resíduos provenientes das embalagens dos produtos fornecidos.

**14.2.** Esses resíduos, em sua maioria, são constituídos por materiais recicláveis ou potencialmente recicláveis, devendo ser destinados de forma adequada conforme as práticas de gestão de resíduos sólidos adotadas pelo município.

**14.3.** Como medida de mitigação, recomenda-se que os fornecedores priorizem embalagens que assegurem a conservação dos alimentos, preferencialmente com menor impacto ambiental, sem comprometer a segurança sanitária dos produtos.

**14.4.** No âmbito da Administração, deverá ser realizada a correta segregação dos resíduos gerados após o consumo, com encaminhamento à coleta pública ou seletiva, quando existente, contribuindo para a redução do impacto ambiental.



## **15. CONCLUSÃO**

**15.1.** O presente estudo técnico preliminar demonstra que a contratação de gêneros alimentícios destinada ao atendimento das demandas do Centro de Referência de Assistência Social – CRAS e demais atividades vinculadas ao Fundo Municipal de Assistência Social.

**15.2.** A análise realizada evidenciou que a solução proposta, mostra-se adequada à necessidade de fornecimento contínuo e à possibilidade de atendimento parcelado conforme a demanda da Administração.

Alvorada/TO, 21 de maio de 2026.

**Responsável Técnico:**

---

**MARIA RAIMUNDA CRUZ NERES ARAUJO**

**De acordo e ciência com o estudo técnico preliminar:**

---

**ODENILDES ROCHA GOMES**  
*GESTORA DO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL*  
**Decreto nº 183/2025**