



**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

1. Trata-se de Estudo Técnico Preliminar para a primeira etapa do planejamento da contratação visando auxiliar na elaboração do Termo de Referência ou do Projeto Básico.

**2. INFORMAÇÕES DO PROCESSO**

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| SD N.º:                        | 17/2025  |
| Unidade (s)<br>Demandante (s): | <ul style="list-style-type: none"><li>• Fundação do Meio Ambiente</li><li>• Secretaria Municipal de Saúde</li><li>• Secretaria Municipal de Educação</li><li>• Secretaria de Assistência Social</li></ul>                                  |
| Responsável<br>pela Demanda:   | Mirella Dobes  |
| Objeto:                        | Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis (hortifrutigranjeiros, laticínios e panificação), para atender as demandas dos órgãos da administração direta e indireta do município de Corumbá-MS |

**3. DO RELATÓRIO**

**3.1. Da Legislação aplicável:**

Lei n.º 14.133, de 2021 e legislação correlata.

Lei Complementar n.º 123, de 2006;

Decreto Municipal n.º 3052/2023 (normativo do ETP);

Decreto Municipal n.º 2848 /2022 (normativo - categoria de bens comuns e de luxo);

Decreto Municipal n.º 3004/2023 (normativo que regulamenta a parte geral da NLL.

Decreto Municipal n.º 3290/2024 (normativo que regulamenta o Sistema de Regime de Preços)

*Legislação Especial:*

Lei 9.972/2000, Decreto 12.709/2025, RDC 216/2004 (Hortifrutigranjeiros)

Decreto 9.013/2017 (RIISPOA), IN 76/2018, IN 77/2018, IN 46/2007 (Laticínios)

RDC 216/2004, RDC 275/2002, Portaria 386/1999, Resolução 91/2000, RDC 429/2020 (Panificação)

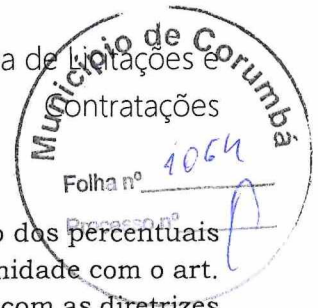
**3.2. Das contratações anteriores:**

O objeto foi adquirido anteriormente através do Processo Administrativo n.º 37.828/2023, sem nenhuma observação pontual sobre a execução do contrato, servindo o quantitativo e o valor da contratação de subsídio para o presente estudo.

O objeto foi adquirido anteriormente através do Processo Administrativo n.º \_\_\_\_\_, constando observações pontuais e recomendações da fiscalização sobre a execução do contrato, apontando parâmetros quantitativos e valores como forma de subsídio para o presente estudo, conforme abaixo: \_\_\_\_\_

O presente objeto não foi adquirido nos dois últimos exercícios, não constando em nossos arquivos contratação anterior para subsidiar no planejamento.

Cabe ressaltar, que a Prefeitura Municipal de Corumbá, por meio de sua Secretaria Municipal de Educação e da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e



Sustentável, realiza regularmente Chamadas Públicas para cumprimento dos percentuais obrigatórios de aquisição de produtos da agricultura familiar, em conformidade com o art. 14 da Lei nº 11.947/2009, conforme alterado pela Lei nº 15.226/2025, e com as diretrizes do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), instituído pela Lei nº 10.696/2003. Essa prática demonstra o compromisso da Administração Municipal com o fomento ao desenvolvimento local, a sustentabilidade e a inclusão social, através de mecanismos simplificados e acessíveis aos agricultores familiares. Como exemplos de processos realizados, destacam-se a Chamada Pública nº 001/2025, destinada à aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos, e a Chamada Pública nº 02/2025, voltada à aquisição de gêneros alimentícios perecíveis hortifrutigranjeiros oriundos da Agricultura Familiar para atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

### 3.3 Da forma de contratação:

- A contratação será realizada de forma **eletrônica**.
- A contratação será realizada de forma **presencial**, conforme justificativas abaixo:

### 3.4. Do acesso ao orçamento estimado da contratação:

- Na presente análise o orçamento e documentos que o instruem constam dos autos e deverão ser disponibilizados anexos ao TR ou PB, não sendo o caso de orçamento sigiloso.
- Na presente análise **foi identificada a necessidade do orçamento estimado sigiloso** (*publicidade do orçamento após a fase de lances, no julgamento da proposta*), sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas, em conformidade com as justificativas a seguir:

### 3.5. Da necessidade de consolidação da demanda para as demais unidades gestoras e/ou Intenção de Registro de Preços-IRP:

- A demanda compreendida atenderá as unidades gestoras participantes, conforme SD de cada demandante, em anexo.
- A demanda compreendida atenderá apenas a unidade gestora requisitante e a contratação não requer consolidação.

### 3.6. Da aplicação do tratamento diferenciado da LC 123/2006:

Contratação com **itens exclusivos** para os beneficiados (art. 48, I, LC123/06).

#### Itens:

**5,6,17,19,21,22,23,24,25,26,28,29,31,36,37,38,44,45,46,47,51,54,56,58,60,61 e 64**

**Cota Reservada** de até 25% (art. 48, III, LC123/06).

#### Itens:

**1,2,3,4,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,18,20,27,30,32,33,34,35,39,40,41,42,43,48,49, 50,52,53,55,57,59,62,63,65,66 e 67.**

### DEMAIS BENEFÍCIOS DE APLICAÇÃO NÃO OBRIGATÓRIA:

- Será aplicada a contratação para fornecedores **sediados local**, até o limite de 10% do melhor preço válido (art. 48, § 3º, LC 123/06):

Não se aplica



- A Licitação será **exclusiva para as empresas sediadas local/regional**, pelas razões abaixo:

Não se aplica

- **Será possibilitada a subcontratação** nas licitações destinadas à aquisição de obras e serviços (art. 48, II da LC 123/06):

Será permitida a subcontratação de parcela do objeto contratado para empresas privilegiadas pela LC 123/06, na ordem de até \_\_\_\_\_% do objeto, para oportunizar maior competitividade no certame.

### **3.7. Da participação ou vedação de empresas em consórcio:**

**NÃO** será permitida a participação de empresas em regime de consórcio, pelas razões abaixo:

A participação de empresas em consórcios não se revela pertinente ao presente procedimento licitatório, uma vez que o objeto em questão não apresenta complexidade técnica, operacional ou financeira que justifique a formação de agrupamentos empresariais. O fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis constitui atividade rotineiramente executada por empresas individualmente constituídas, não havendo necessidade de complementariedade de capacidades para sua adequada execução.

A permissão de consórcios, além de desnecessária, poderia acarretar aumento da complexidade processual, dificuldades adicionais na gestão e fiscalização contratual e eventuais entraves na responsabilização por falhas, em razão da estrutura compartilhada entre as empresas consorciadas. Ressalta-se, ainda, que tal medida tende a reduzir a competitividade do certame, na medida em que potenciais concorrentes poderiam reunir-se em um único ente participante, restringindo o número de ofertas e prejudicando a economicidade.

Considerando a necessidade de assegurar maior eficiência administrativa, racionalidade na execução contratual, ampliação da competitividade e mitigação de riscos, justifica-se a vedação à participação de empresas em consórcios no âmbito deste processo licitatório.

Será permitida a participação de empresas em regime de consórcio, atendidas as regras estabelecidas no edital;

I – Conforme definido nesse ETP, o número máximo de empresas consorciadas será de \_\_\_\_\_.

### **3.8 Da subcontratação da Lei 14.133/21:**

Não será permitida a subcontratação do objeto para outras empresas.

Para melhor operacionalização do objeto, **será permitida a subcontratação das parcelas abaixo** (porque não são as parcelas principais).

### **3.9. Dos Documentos de Habilitação específicos para a contratação:**

#### **3.9.1. Habilitação fiscal/social/trabalhista:**

Certidão emitida pela Fazenda Estadual da sede ou domicílio do licitante que comprove a regularidade de débitos tributários referentes ao Imposto sobre Operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual, Intermunicipal e de Comunicação – ICMS.



Certidão emitida pela Fazenda Municipal da sede ou domicílio do licitante que comprove a regularidade de débitos tributários referentes ao Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza – ISSQN.

**3.9.2. Para a presente contratação:**

Não foram observadas a exigência de documentos de habilitação específicos para o objeto a ser contratado, devendo ser exigida a documentação ordinária, de praxe, a ser mencionada no TR.

Deverão ser exigidos os documentos de habilitação específicos para o objeto estudado, conforme abaixo definidos e justificados para laticínios:

- Serviço de inspeção municipal (SIM), quando o produto for oriundo do mesmo município do comprador.
- Serviço de inspeção estadual (SIE), quando o produto for oriundo de outra cidade, porém do mesmo estado do comprador.
- Serviço de inspeção federal (SIF), para produtos oriundos de outros estados.

**Habilitação jurídica:**

Por se tratar de obrigação legal, licença ou alvará sanitário, junto ao órgão de Vigilância Sanitária competente, para comercialização de alimentos, nos termos art. 46 do Decreto-Lei nº 986/1969.

**Qualificação econômico-financeira:**

A comprovação de liquidez será substituída por comprovação de patrimônio líquido mínimo exigido, na ordem de 1% (um por cento).

A fixação do percentual se insere na esfera de atuação discricionária da Administração até o limite legal de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação e deve ser proporcional aos riscos que a inexecução total ou parcial do contrato poderá acarretar para a Administração, considerando-se, entre outros fatores, o valor do contrato, a essencialidade do objeto, o tempo de duração do contrato.

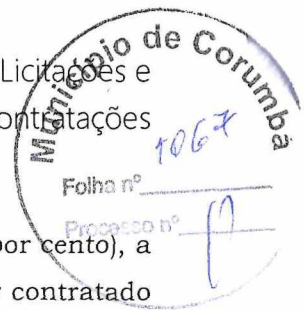
Tal percentual levou em conta a grande quantidade de itens cuja participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, além dos itens estabelecidos como cota reservada, nos termos do Art. 48 da Lei complementar 123/06.

Ressalte-se que, se o referido percentual for fixado em seu mais alto patamar (10%) e o valor total estimado da contratação também for significativo, como é o caso, poderá trazer como consequência a necessidade de comprovação de patrimônio líquido elevado, o que poderá resultar na restrição à participação de interessados no certame, em especial, de microempresas ou empresas de pequeno porte, podendo ferir o princípio constitucional de incentivo a essas unidades empresariais

**Qualificação técnica:**

Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

Percentual 10% (dez por cento) em relação à quantidade de bens exigida para os itens de maior valor significativo, assim considerados aqueles que tem valor total igual ou superior a 4% (quatro por cento) de valor total da contratação.



Quanto a exigência de atestados com quantidades mínimas de até 10% (dez por cento), a exigência de tal percentual se justifica pela natureza essencial do objeto a ser contratado cuja a inexecução contratual pode comprometer a atividades do município e atendimento à população.

Neste contexto, busca-se garantir a seleção de fornecedores comprovadamente experiente e capaz de executar o objeto, sem comprometer a competitividade do certame exigindo percentual mais elevado, reduzindo assim riscos e resguardando os interesses públicos na contratação.

### **3.10- Da dispensa de parte da documentação de fiscal:**

- Para a presente contratação não serão dispensados nenhum dos documentos ordinariamente exigidos.
- Para a presente contratação serão dispensados alguns dos documentos ordinariamente exigidos, por se tratar de uma das hipóteses legais, conforme abaixo definido e justificado:
  - Por se tratar de objeto de entrega imediata e sem complexidade técnica, de até ¼ do valor previsto no inciso I OU II do art. 75 da Lei 14.133/21, cuja entrega é imediata (não origina obrigação futura), nos termos do art. 70, III, da NLL.
  - Por se tratar de produto para pesquisa e desenvolvimento até o valor de prescrito no inciso III do art. 70 da Lei 14.133/2021.

### **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO OBRIGATÓRIOS:**

#### **Habilitação jurídica**

- a) pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;
- b) empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- c) Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- d) sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal - SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- e) sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;
- f) sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- g) filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;



- h) sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.
- i) licença ou alvará sanitário, junto ao órgão de Vigilância Sanitária competente, para comercialização de alimentos, nos termos art. 46 do Decreto-Lei nº 986/1969.
- j) Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

#### **Habilitação fiscal, social e trabalhista**

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- b) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;
- c) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- d) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- e) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- f) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- g) Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- h) O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

#### **Qualificação Econômico-Financeira**

- a) certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;
- b) certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;
- c) balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais], já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:

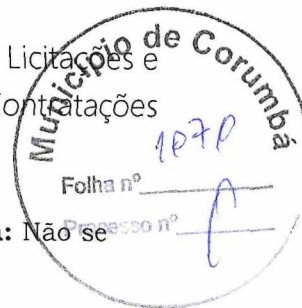


$$\begin{aligned} \text{LG} &= \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}} \\ \text{SG} &= \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}} \\ \text{LC} &= \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}} \end{aligned}$$

- d) Caso a empresa interessada apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de 10 % (dez por cento) do valor total estimado da parcela pertinente.
- e) Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos em cada um dos dois últimos exercícios sociais, sob pena de inabilitação;
- f) Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;
- g) Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.
- h) As empresas criadas no exercício financeiro da licitação/contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

### Qualificação Técnica

- a) Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:
- b) Percentual 10% (dez por cento) em relação à quantidade de bens exigida para os itens de maior valor significativo, assim considerados aqueles que tem valor total igual ou superior a 4% (quatro por cento) de valor total da contratação.
- c) Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo exigido, a apresentação e o somatório de diferentes atestados relativos a contratos executados de forma concomitante.
- d) Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
- e) O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.



**3.11. Da Necessidade de processo de transição para objetos de tecnologia:** Não se aplica

**3.12. Da garantia da execução do contrato:** Não se aplica

**3.13. Da sustentabilidade:**

A contratação de hortifrutigranjeiros, laticínios e produtos de panificação observará critérios de sustentabilidade ambiental, social e econômica, considerando toda a cadeia produtiva e de fornecimento. Para hortifrutigranjeiros, priorizam-se práticas sustentáveis como produção local, redução do uso de agroquímicos, embalagens biodegradáveis e diminuição de perdas pós-colheita. Nos laticínios, serão valorizadas ações de bem-estar animal, uso racional de água e energia, gestão adequada de resíduos e embalagens recicláveis. Para produtos de panificação, destacam-se medidas de eficiência energética, reaproveitamento de insumos, redução de desperdícios e utilização de materiais sustentáveis. Tais práticas contribuem para a redução de impactos ambientais, fortalecimento da economia regional, promoção de relações de trabalho justas e otimização dos recursos públicos, alinhando-se aos princípios do desenvolvimento sustentável previstos na Lei 14.133/2021.

**3.14. Das demais justificativas:** Não se aplica

#### **4. DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE/JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO**

##### **Meio Ambiente:**

A solicitação de vegetais e proteínas visa atender as necessidades nutricionais dos animais silvestres em recuperação no Centro de Atendimento Emergencial aos Animais Silvestres (CAE), garantindo a dieta balanceada e adequada a cada espécie.

Os vegetais solicitados (banana nanica, cenoura, couve manteiga, melancia e mamão formosa) compõe a base alimentar de diversas aves frugívoras e granívoras, como psitacídeos (papagaios, maritacas, periquitos e príncipes negros) e ranfastídeos (tucanos e araçaris), além de serem utilizados na alimentação complementar de mamíferos como macacos, gambás e cotias.

A diversidade de espécies atendidas exige a oferta de alimentos variados e frescos, compatíveis com as dietas naturais e como manejo nutricional preconizado em centros e triagem e reabilitação de fauna silvestre. Assim, a aquisição dos itens listados é essencial para a manutenção da saúde, recuperação e bem estar dos animais sob cuidado do CAE.

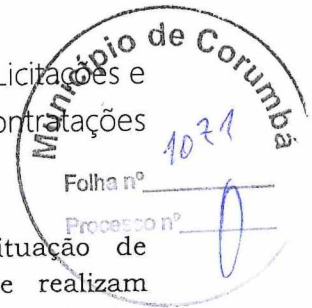
##### **Saúde:**

A contratação visa minimizar os riscos de desabastecimento dos gêneros alimentícios perecíveis da Secretaria Municipal de Saúde. Nesse sentido, justifica-se ainda a motivação para a utilização do Sistema de Registro de Preço em razão da demanda ser eventual e futura, sendo utilizado o registro de acordo com a necessidade dos serviços demandados.

Primeiramente, vale frisar que a aquisição dos itens se justifica face ao interesse público de manter os serviços da administração pública em níveis aceitáveis para oferecer aos usuários da administração pública municipal.

##### **Assistência Social:**

Esses alimentos são utilizados no preparo das refeições diárias oferecidas aos usuários dos serviços socioassistenciais mantidos pela Secretaria, como unidades de acolhimento



Folha nº \_\_\_\_\_

Processo nº \_\_\_\_\_

institucional para crianças, adolescentes, adultos e imigrantes em situação de vulnerabilidade, além dos centros de referência e de convivência, que realizam atendimentos individuais, oficinas, grupos e outras atividades com oferta de alimentação. Além de atender às necessidades nutricionais básicas, a alimentação integra o conjunto de ações previstas nos serviços socioassistenciais, atuando como elemento estratégico no fortalecimento de vínculos familiares e comunitários, bem como na promoção de ambientes de acolhimento e convivência social qualificada.

#### **Educação:**

O PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) surge como instrumento para possibilitar que todas as crianças/jovens ou adultos da rede pública de ensino tenham acesso a alimentos de alto teor nutricional, atendendo ao artigo 208, incisos IV e VII, da Constituição Federal, onde está previsto que é dever do estado a garantia de educação infantil, atendendo ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares. Este programa dispõe da aquisição dos gêneros alimentícios (não perecíveis e perecíveis) que beneficiarão os alunos matriculados na rede municipal de ensino no ano de 2025, conforme RESOLUÇÃO/CD/FNDE nº 06, 08 de maio de 2020.

Os cardápios são planejados para atender, em média, às necessidades nutricionais estabelecidas na forma do disposto no Anexo III da Resolução CD/FNDE 06, 08 de maio de 2020, de modo a suprir no mínimo 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados na educação básica, em período parcial, quando ofertada uma refeição; no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para os alunos participantes do Programa Mais Educação e para os matriculados em escola de tempo Integral.

Ainda na Resolução FNDE 06/202 artº 18 parágrafo 1º, em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial, os cardápios devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo 280g/estudante/semana de frutas in natura, legumes e verduras, assim distribuídos: I-frutas in natura, no mínimo dois dias por semana; II- legumes e verdura, no mínimo, três dias por semana, parágrafo 2º Em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral, os cardápios devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo 520g/estudante/semana de frutas in natura, legumes e verduras, assim distribuídos: I - frutas in natura, no mínimo, quatro dias por semana; II- legumes e verduras, no mínimo, cinco dias por semana.

Ressaltamos também que o Programa de Alimentação Escolar ainda tem como objetivos o desenvolvimento cognitivo dos alunos, a melhora da capacidade de aprendizagem e do desempenho escolar, o desenvolvimento fisiológico, a formação de bons hábitos alimentares através da promoção da educação alimentar e nutricional no âmbito da escola, a melhora da qualidade de vida e saúde e a redução do índice de absenteísmo e evasão escolar.

#### **5. DO ALINHAMENTO AOS INSTRUMENTOS DE PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO**

O objeto estudado encontra-se alinhado com o Plano de Contratações Anual e demais instrumentos orçamentários.

O objeto estudado não está previsto no Plano de Contratação Anual em razão do instrumento encontrar-se em processo de estudos e implantação no Município, contudo está em consonância com o planejamento orçamentário do município.



## 6. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

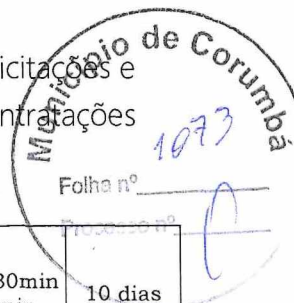
6.1. O presente estudo registra os principais requisitos para a contratação, conforme abaixo:

6.1.1 Prazo de entrega/execução: Conforme descrição do quadro do item 6.1.2

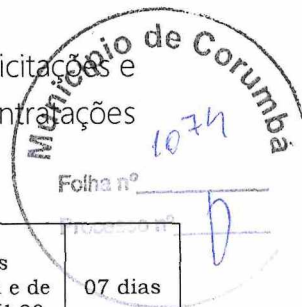
6.1.2. Local(is) e horário(s) da entrega:

| Secretaria / Fundação | Produto                            | Local de Entrega  | Dias   | Horário da Entrega   | Prazo   |
|-----------------------|------------------------------------|---|--|--|---------|
| SMASC                 | Gêneros Alimentícios ( Hortifrutí) | R. Ladário nº 604, Centro ( Almoarifado)                              | Semanalmente (1 x por semana), sendo que essas entregas deverão ocorrer sempre na segunda ou terça feira, devendo os itens serem entregues especificado/separado já por cada unidade administrativa. | 07h30min às 13h30min ou a combinar com a Secretaria demandante | 10 dias |
| SMASC                 | Pão ( hot dog, francês e doce)     | R. Tiradentes nº 130, Centro ( Casa de Acolhimento Adiles)            | Segunda a Sábado   | Entre 06h e 07h  | 10 dias |
| SMASC                 | Pão ( hot dog, francês e doce)     | R Piauí s/n Bairro Guarani ( Casa de Acolhimento Laura)               | Segunda a Sábado   | Entre 06h e 07h  | 10 dias |
| SMASC                 | Pão ( hot dog, francês e doce)     | R Dom Aqino, 885, Centro ( Casa do Migrante)                          | Segunda a Sábado   | Entre 06h e 07h  | 10 dias |
| SMASC                 | Pão ( hot dog, francês e doce)     | R Cáceres, s/n , Bairro Centro América (CRAS I)                       | Segunda a Sábado   | Entre 07h30min e 08h30min                                      | 10 dias |
| SMASC                 | Pão ( hot dog, francês e doce)     | R José Maciel de Barros s/n Bairro Guanã ( CRAS II)                   | Segunda a Sábado   | Entre 07h30min e 08h30min                                      | 10 dias |
| SMASC                 | Pão ( hot dog, francês e doce)     | R Joaquim Murtinho s/n Bairro Aeroporto ( CRAS IV)                    | Segunda a Sábado   | Entre 07h30min e 08h30min                                      | 10 dias |
| SMASC                 | Pão ( hot dog, francês e doce)     | R. 21 de Setembro, 62, Bairro Cervejaria ( CRAS Intinerante)          | Segunda a Sábado   | Entre 07h30min e 08h30min                                      | 10 dias |
| SMASC                 | Pão ( hot dog, francês e doce)     | R Marechal Deodoro, s/n Bairro Jardim Dos Estados ( CRAS Albuquerque) | Segunda a Sábado   | Entre 07h30min e 08h30min                                      | 10 dias |
| SMASC                 | Pão ( hot dog, francês e doce)     | R. Paraná s/n Bairo Jardim dos Estados ( CCI)                         | Segunda a Sábado   | Entre 07h30min e 08h30min                                      | 10 dias |

AR



|                           |   |   |                  |  |         |
|---------------------------|---|---|------------------|--|---------|
| SMASC                     | Pão ( hot dog, francês e doce)                  | R. América 1480, Bairro Centro ( CENTRO POP)  | Segunda a Sábado | Entre 07h30min e 08h30min                                      | 10 dias |
| SMASC                     | Pão ( hot dog, francês e doce)                  | R. 15 de novembro, Centro ( CRAM)   | Segunda a Sábado | Entre 07h30min e 08h30min                                      | 10 dias |
| SMASC                     | Pão ( hot dog, francês e doce)                  | R. Edu Rocha, 85 Nossa Senhora de Fátima( Casa passagem José Lins)                    | Segunda a Sábado | Entre 06h e 07h  | 10 dias |
| SMASC                     | Pão ( hot dog, francês e doce)                  | R Cuiabá 1042, Centro, CREAS.   | Segunda a Sábado | Entre 06h e 07h  | 10 dias |
| FUNDAÇÃO DE MEIO AMBIENTE | Hortifruti granjeiros, laticínios e panificação | R. Cuiabá n ° 1614, Bairro Bom Bosco ( Sede da Fundação de Meio Ambiente)             | 2ª a 6ª feira    | 07h30min às 13h30min ou a combinar com a Secretaria demandante | 07 dias |
| SEMED(Unidades Urbanas)   | Hortifruti granjeiros, laticínios e panificação | R. Pará s/n, Bairro Jardim dos Estados ( Escola Ângela Maria Perez                    | 2ª a 6ª feira    | 07h às 10h30min e de 13h às 16h30                              | 07 dias |
| SEMED(Unidades Urbanas)   | Hortifruti granjeiros, laticínios e panificação | R. Geraldino Martins de Barros (Escola Barão do Rio Branco)                           | 2ª a 6ª feira    | 07h às 10h30min e de 13h às 16h30                              | 07 dias |
| SEMED(Unidades Urbanas)   | Hortifruti granjeiros, laticínios e panificação | Rodovia Ramão Gomez, s/n, Dom Bosco ( Escola CAIC Padre Ernesto Sassida)              | 2ª a 6ª feira    | 07h às 10h30min e de 13h às 16h30                              | 07 dias |
| SEMED(Unidades Urbanas)   | Hortifruti granjeiros, laticínios e panificação | R. João B. A. do Couto ( Escola Clio Proença)   | 2ª a 6ª feira    | 07h às 10h30min e de 13h às 16h30                              | 07 dias |
| SEMED(Unidades Urbanas)   | Hortifruti granjeiros, laticínios e panificação | R. Major Gama 206, Centro (Escola Cyriaco Felix de Toledo)                            | 2ª a 6ª feira    | 07h às 10h30min e de 13h às 16h30                              | 07 dias |
| SEMED(Unidades Urbanas)   | Hortifruti granjeiros, laticínios e panificação | Av Rio Branco 282, Universitário ( Escola Delcídio do Amaral)                         | 2ª a 6ª feira    | 07h às 10h30min e de 13h às 16h30                              | 07 dias |
| SEMED(Unidades Urbanas)   | Hortifruti granjeiros, laticínios e panificação | R. Marechal Floriano setor 13, Nova Corumbá ( Escola Dr. Cássio Leite de Barros)      | 2ª a 6ª feira    | 07h às 10h30min e de 13h às 16h30                              | 07 dias |
| SEMED(Unidades Urbanas)   | Hortifruti granjeiros, laticínios e panificação | R. Fernando de Barros s/n, Centro América (Escola Fernando de Barros)                 | 2ª a 6ª feira    | 07h às 10h30min e de 13h às 16h30                              | 07 dias |
| SEMED(Unidades Urbanas)   | Hortifruti granjeiros, laticínios e panificação | R. Caceres s/n, Cristo Redentor ( Escola Fernando de Barros Extensão)                 | 2ª a 6ª feira    | 07h às 10h30min e de 13h às 16h30                              | 07 dias |
| SEMED(Unidades Urbanas)   | Hortifruti granjeiros, laticínios e panificação | Al. Augusto do Amaral, 60, Popular Nova( Escola Izabel Correa de Oliveira e Extensão) | 2ª a 6ª feira    | 07h às 10h30min e de 13h às 16h30                              | 07 dias |
| SEMED(Unidades Urbanas)   | Hortifruti granjeiros, laticínios e panificação | R. Quinze de Novembro, 2172, Cristo Redentor ( Escola José de Souza Damy)             | 2ª a 6ª feira    | 07h às 10h30min e de 13h às 16h30                              | 07 dias |



|                                   |   |   |               |                                   |         |
|-----------------------------------|---|---|---------------|-----------------------------------|---------|
| SEMED(Unidades Urbanas)           | Hortifruti granjeiros, laticínios e panificação | R. Colombo, s/n Centro, ( Escola Pedro Paulo)                       | 2ª a 6ª feira | 07h às 10h30min e de 13h às 16h30 | 07 dias |
| SEMED(Unidades Urbanas)           | Hortifruti granjeiros, laticínios e panificação | R. Monte Castelo, 1738, Aeroporto (Escola Djalma De Sampaio Brasil) | 2ª a 6ª feira | 07h às 10h30min e de 13h às 16h30 | 07 dias |
| SEMED(Unidades Urbanas)           | Hortifruti granjeiros, laticínios e panificação | Av General Rondon, 266, Centro ( Escola Luiz Feitosa Rodrigues)     | 2ª a 6ª feira | 07h às 10h30min e de 13h às 16h30 | 07 dias |
| SEMED(Unidades Urbanas)           | Hortifruti granjeiros, laticínios e panificação | R. Alan Karceç, 1655, Aeroporto ( Escola Rachid Bardauil)           | 2ª a 6ª feira | 07h às 10h30min e de 13h às 16h30 | 07 dias |
| SEMED(Unidades Urbanas)           | Hortifruti granjeiros, laticínios e panificação | Av Brandão Junior, 280, Dom Bosco ( Escola Tílma Fernandes Veiga)   | 2ª a 6ª feira | 07h às 10h30min e de 13h às 16h30 | 07 dias |
| SEMED(Unidades Urbanas)           | Hortifruti granjeiros, laticínios e panificação | R. Santa Teresinha, 705 Maria Leite ( APAE)                         | 2ª a 6ª feira | 07h às 10h30min e de 13h às 16h30 | 07 dias |
| SEMED (Unidades escolares Rurais) | Hortifruti granjeiros, laticínios e panificação | Al. Número 01, nº 45, Bairro Maria Leite)                           | 2ª a 6ª feira | 07h às 12h                        | 07 dias |

#### 6.1.3. Condições do recebimento:

- Todas as caixas e notas fiscais devem estar identificadas com o nome das respectivas unidades a que estão destinadas. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal / Fatura o pagamento ficará sobrestado até que a contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a contratante.
- Os bens devem ser entregues acondicionados em embalagem adequada, para que não sofram qualquer tipo de dano.
- Conformidade sanitária: Os itens 53, 54, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 73, 74, 75, 76, 106 e 107 devem possuir selo de inspeção sanitária (SIM, SIE, SIF ou equivalente) e/ou atender às normas da Anvisa e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).
- Todos os produtos serão conferidos, quanto ao peso e a qualidade, podendo ser devolvidos, em caso de não conformidade.

6.1.4. Prazo e forma de garantia, de manutenção e assistência técnica: Não se aplica

6.1.5. Prazo para substituição/correção:

A empresa vencedora será responsável pela substituição de itens não compatíveis com as especificações do termo de referência, no prazo de 5 (cinco) dias, a partir da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.1.7. Índice de reajuste adotado para contratação e indicação do período para o reajustamento:

Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.



Após o interregno de um ano, os preços iniciais serão reajustados mediante a aplicação do índice IPCA-E - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo Especial, mantido pelo IBGE, acumulado em 12 (doze) meses, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade. (Art. 5º do Decreto nº 634/2009, observando a exceção do parágrafo 1º, que possibilita outro índice desde que bastante justificado e com a anuência da Secretaria Municipal de Planejamento e Receita e Administração).

Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

O reajuste será realizado por apostilamento, e poderá ser realizado, somente com contratos vigentes, de acordo com o artigo 131, parágrafo único da Lei 14133/2021.

#### 6.1.8. Outros requisitos exigidos para a contratação:

Os itens 43, 48, 49, 50, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66 e 67 deverão possuir selo de inspeção sanitária (SIM, SIE, SIF ou equivalente) e/ou atender às normas da Anvisa e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), que serão condições essenciais para o recebimento.

### 7. DA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA E DA ESTIMATIVA DA QUANTIDADE PARA A CONTRATAÇÃO

Considerando que houve contratação anterior do objeto para nortear o planejamento da quantidade a ser adquirida, a partir do quantitativo solicitado e eventos que possam impactar na demanda futura, a quantidade para atender a necessidade estão informadas na relação de serviços e cronograma de execução, constantes na solicitação de demanda e neste estudo.

| Item | Código    | Descrição do Produto/Serviço   | Unidade | Quantidade total |
|------|-----------|--|---------|------------------|
| 1    | 4.018.570 | ABACATE - proceder de planta sadia, de 1ª qualidade, destinado ao consumo "in natura"; estar isento de sujidades, parasitas, fungos e larvas; não apresentar mancha e/ou lesão de origem física ou mecânica que afete a integridade e aparência do fruto; apresentar consistência firme; obedecer ao período de colheita e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. | KG      | 12.928           |
| 2    | 4.015.050 | ABACAXI - tipo Havaí, maduro, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem fermentos ou defeitos e firmes.   | UNID    | 20.300           |
| 3    | 4.015.084 | ABÓBORA, TIPO CABOTIÁ - in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, em perfeito estado de desenvolvimento, procedente de espécies genuínas e sãs, com casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme, sem manchas, bolores e vestígios de insetos. isento  | KG      | 31.920           |



|    |           |   |      |         |
|----|-----------|---|------|---------|
|    |           | de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.  |      |         |
| 4  | 4.018.571 | ABOBRINHA BRASILEIRA - abobrinha do tipo brasileira de primeira qualidade, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniforme, suficientemente desenvolvida, com casca brilhante, uniforme limpa, livre de danos físicos ou mecânicos que afete a integridade e aparência do fruto, sem apodrecimento.   | KG   | 13.690  |
| 5  | 4.018.572 | ACELGA - fresca, graúda com peso médio de 500g, bem desenvolvida, não deverá ter sujidades ou outros que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, se, perfurações, cortes e bolor.   | KG   | 5.000   |
| 6  | 4.160.121 | ALECRIM - condimento com apresentação natural (folhas frescas). fresco, limpo, tenro, com coloração uniforme, com sabor e odor característicos, sem partes secas, manchadas, deterioradas ou queimadas. isentos de insetos, bolores e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. isentos de umidade exterior anormal, de cheiro e/ou sabor anormais, de contusões e lesões, de insetos, bolores e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. maço pesando 100g.  | MAÇO | 2.000   |
| 7  | 4.015.180 | ALFACE AMERICIANA - in natura, de coloração verde, aroma próprio da espécie e variedade, frescos, limpos e brilhantes, sem raízes, em pés bem desenvolvidos, com folhas firmes, procedente de espécies genuínas e sãs, transportadas em sacos plásticos e transparentes de primeiro uso. o aroma e sabor devem ser próprios da variedade e espécie, com grau de evolução e tamanho real que permita suportar a manipulação. isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, isentos, parasitas e larvas. o transporte e a conservação devem ser realizados em condições adequadas para o consumo, em carros higienizados em temperatura ambiente. maço com no mínimo 150 gramas. | MAÇO | 14.000  |
| 8  | 4.015.185 | ALFACE CRESPA - in natura, crespa, de coloração verde, aroma próprio da espécie e variedade, frescos, limpos e brilhantes, sem raízes, em pés bem desenvolvidos, com folhas firmes, procedente de espécies genuínas e sãs, transportadas em sacos plásticos e transparentes de primeiro uso. o aroma e sabor devem ser próprios da variedade e espécie, com grau de evolução e tamanho tal que lhe permita suportar a manipulação. isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.  | MAÇO | 15.680  |
| 9  | 4.018.036 | ALHO NATURAL, cabeça inteira, dentes grandes e uniformes, firmes e com brilho, embalado em pacotes plásticos contendo 1 kg, com data de fabricação e validade, identificação do produto e do peso, marca estampados no rótulo, de 1ª qualidade.   | KG   | 18.432  |
| 10 | 4.015.073 | BANANA DA TERRA - frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, uniformes, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.  | KG   | 10.920  |
| 11 | 4.015.002 | BANANA MAÇÃ - banana maçã de primeira, frutos com 60 a 80% de maturação climatizada, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.   | KG   | 86.672  |
| 12 | 6.010.150 | BANANA NANICA - de primeira qualidade, in natura, em penca, com 60% a 80% de grau de maturação climatizada, uniformes, no grau máximo de evolução do tamanho, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência, frescas, firmes e com brilho, aroma e sabor da espécie, sem  | KG   | 101.670 |

AD



|    |           |  |      |        |
|----|-----------|--|------|--------|
|    |           | ferimentos ou defeitos, estarem livres de resíduos de fertilizantes, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.  |      |        |
| 13 | 4.015.092 | BATATA DOCE - in natura, com a polpa intacta, limpa, firme e lisa, fresca, sem manchas esverdeadas, procedentes de espécies genuínas e sãs e com grau de maturação adequado para o consumo. o aroma, cor e sabor devem ser próprios da variedade e espécie, com grau de evolução e tamanho tal que lhe permita suportar a manipulação. livre de broto e isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. o transporte e a conservação devem ser realizados em condições adequadas para o consumo, em carros higienizados em temperatura ambiente. | KG   | 37.752 |
| 14 | 4.015.005 | BATATA INGLESA, comum especial, lavada, tamanho médio, uniformes, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, embalados em sacos plásticos, de 1º qualidade.   | KG   | 43.360 |
| 15 | 4.015.006 | BETERRABA - sem folhas, de primeira, bulbos de tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, embalados em sacos plásticos, de 1º qualidade.  | KG   | 37.116 |
| 16 | 4.160.022 | BRÓCOLIS - tipo ninja ou japonês - de primeira qualidade, fresco, em estágio de amadurecimento adequado para consumo, coloração totalmente verde, sem amarelamento o; sem sujeiras, parasitas, larvas e defeitos que possam alterar sua aparência; isento de enfermidades e danos físicos oriundos do manuseio e transporte.   | KG   | 7.720  |
| 17 | 4.160.122 | CEBOLA ROXA - tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, acondicionada em sacos plásticos, de 1ª qualidade.  | KG   | 10.000 |
| 18 | 4.015.007 | CEBOLA - tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, acondicionada em sacos plásticos, de 1ª qualidade.   | KG   | 40.160 |
| 19 | 4.015.128 | CEBOLINHA - de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante; em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. maço com 100g.   | MAÇO | 6.120  |
| 20 | 4.015.008 | CENOURA - sem folhas, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos e terra aderido à superfície externa, acondicionada em embalagem plástica, de 1ª qualidade.  | KG   | 27.442 |
| 21 | 4.018.573 | CHUCHU - in natura, pouca rugosidade, tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.   | KG   | 17.892 |
| 22 | 4.015.130 | COENTRO - de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante; em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. maço com 100g.   | MAÇO | 2.600  |
| 23 | 4.015.186 | COUVE MANTEIGA - fresca, limpa, com folhas de coloração verde escuro, sem traços de descoloração, sem amarelamento, turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. deverão apresentar tamanhos uniformes e típicos da variedade. não serão permitidos defeitos que afetem sua formação e a sua aparência. não deverá estar danificada por qualquer lesão de origem física, mecânica ou biológica, e estar livre de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos a superfície externa, insetos, parasitas e larvas. maço de no mínimo 300gr.   | MAÇO | 11.612 |



|    |           |   |      |        |
|----|-----------|---|------|--------|
| 24 | 4.160.123 | COUVE-FLOR - de primeira, isenta de folhas e com talo máximo de 3 cm. deve estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de manchas escurecidas, fungos, pragas e doenças, não apresentar danos mecânicos, fisiológicos, e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.   | KG   | 7.128  |
| 25 | 4.015.132 | ESPINAFRE - verdura com folhas frescas e viçosas, recém colhidas, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, com coloração uniforme, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso médio do maço 300g.   | MAÇO | 8.000  |
| 26 | 4.160.124 | GENGIBRE - limpo, tenro, íntegro, com casca lisa e brilhante. coloração amarelada, sem machas, sem podridão, sem deformações, bem desenvolvido. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.  | KG   | 100    |
| 27 | 4.018.576 | GOIABA VERMELHA - goiaba fruta procedente de espécies vegetais genuínos e sãos, estar fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, apresentar aroma e cor característica da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.   | KG   | 20.000 |
| 28 | 4.015.134 | HORTELÃ - textura e consistência de vegetal fresco; as folhas devem apresentar cor verde escura, sem áreas amareladas ou pontos pretos. Peso médio do maço 100g.  | MAÇO | 1.584  |
| 29 | 4.015.183 | INHAME - in natura, fresca, sem manchas, firme, graúdo, polpa íntegra e firme, ter atingido o grau de maturação adequado para o consumo, procedente de espécies genuínas e sãs, sem apresentar avarias de casca, com aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie e grau de evolução e tamanho tal que lhe permita suportar a manipulação. isento de broto e lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas larvas. O transporte e a conservação devem ser realizados em condições adequadas para consumo, em carros higienizados em temperatura ambiente. | KG   | 8.000  |
| 30 | 4.015.010 | LARANJA - de qualidade, laranja pêra, madura, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. (saca de 13 kg)   | SACA | 11.100 |
| 31 | 4.018.577 | LIMÃO THAITI - de primeira, in natura, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, tamanho uniforme, coloração verde, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, fornecendo boa quantidade de caldo, sem apresentar avarias de casca, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.   | KG   | 2.476  |
| 32 | 4.015.011 | MAÇÃ - vermelha, nacional, frutos de tamanho médio, grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho.  | KG   | 79.832 |
| 33 | 4.015.102 | MAMÃO FORMOSA, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, polpa firme, procedente de espécies genuínas e sãs, com grau de evolução e tamanho tal que lhe permita suportar a manipulação, sem apresentar avarias de casca, com aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. o transporte e a conservação devem ser realizados em condições adequadas para o consumo, em carros higienizados em temperatura ambiente.   | KG   | 50.768 |

17



|    |             |   |       |        |
|----|-------------|---|-------|--------|
| 34 | 4.015.103   | MANDIOCA - in natura, fresca, sem manchas, firme, grão, polpa íntegra e firme, ter atingido o grau de maturação adequado para o consumo, procedente de espécies genuínas e sãs, sem apresentar avarias de casca, com aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie e grau de evolução e tamanho tal que lhe permita suportar a manipulação. isento de broto e lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. o transporte e a conservação devem ser realizados em condições adequadas para o consumo, em carros higienizados em temperatura ambiente. | KG    | 32.880 |
| 35 | 289.015.013 | MANÇA - in natura, firme e consistente, com grau de maturação adequada, sem rachaduras e perfuração, com as características organolépticas preservadas.   | KG    | 20.000 |
| 36 | 4.160.125   | MANJERICÃO- maço. fresco, limpo e tenro. coloração uniforme e odor característicos a espécie. sem raiz, sem podridão, sem partes secas ou queimadas, sem manchas. bem desenvolvido. isento de sujidades, parasitas ou larvas. fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas no produto e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. maço pesando entre 100g.  | MAÇO  | 1.000  |
| 37 | 289.015.014 | MARACUJÁ - unidades íntegras, firme e consistente, com grau de maturação adequada, sem rachaduras e perfurações, com as características organolépticas preservadas.   | KG    | 128    |
| 38 | 4.015.140   | MAXIXE - o produto deve ser de 1ª qualidade, tenro, fresco, de colheita recente, com polpa intacta e limpa; tamanho uniforme típico da variedade; grau de maturação adequado; sem sinais de amarelamento; isento de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, manchas, bolores ou ferrugem; sem lesões de origem física ou mecânica.   | KG    | 2.000  |
| 39 | 4.015.142   | MELANCIA - redonda, de primeira qualidade, fresca, com aspecto, cor, odor e sabor próprios, suculento, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, de parasitas, de larvas, de material terroso e de sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, com grau de maturação para consumo na semana de entrega.   | KG    | 69.928 |
| 40 | 4.018.578   | MELÃO - fresco, com aspecto, cor, odor e sabor próprio; suculento; com polpa firme e intacta; bem desenvolvido, tendo atingido o grau máximo no tamanho; isento de enfermidades, de parasitas, de larvas, de material terroso e de sujidades; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; de colheita recente; com grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato  | KG    | 32.252 |
| 41 | 4.018.579   | MILHO VERDE - em espiga, "in natura", extra aa, fresco com boa formação da espiga, grão em estado leitoso com grau médio de amadurecimento próprio para o consumo cozido, descascada e limpa, de 1ª qualidade, sem rupturas, isentos de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de fragmentos estranhos. embalados em bandejas com peso líquido médio total de 1kg.  | KG    | 29.440 |
| 42 | 4.015.019   | MORANGO - de primeira qualidade, frescos, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade, não estando danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.  | KG    | 51.28  |
| 43 | 289.010.006 | OVOS DE GALINHA, TIPO EXTRA, CLASSE A, BRANCO - o produto deverá estar de acordo com a legislação de alimentos vigente, estabelecida pela agência nacional de vigilância sanitária do ministério da saúde e pelo ministério da agricultura, pecuária e abastecimento; constando obrigatoriamente registro no sif/dipoa; deverá ser de galinha; branco; isento de sujidades, fungos, substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais. Ser do Tipo Extra, pesando no mínimo de 60g (sessenta) gramas a 65g (sessenta e cinco) gramas por unidade, proveniente de  | DUZIA | 21.540 |



Município de Corumbá  
1080  
0

|    |           |   |    |        |
|----|-----------|---|----|--------|
|    |           | avicultor com inspeção oficial, não apresentar trincas e quebras na casca, estar acondicionado em embalagem primária de bandeja, com divisões celulares para 12 unidades, protegida por material resistente, garantindo a integridade física do produto, podendo ser transportado em caixas de papelão reforçadas. O transporte deverá ser realizado em veículo fechado e refrigerado, mantendo a temperatura entre 04 e 10°C, assegurando que o produto se mantenha refrigerado durante o transporte.  |    |        |
| 44 | 4.015.146 | PEPINO - produto de 1º qualidade, tenro, fresco, de colheita recente, com polpa intacta e limpa; tamanho uniforme típico da variedade; grau de maturação adequado; sem sinais de amarelamento; isento de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, manchas, bolores ou ferrugem; sem lesões de origem física ou mecânica.  | KG | 16.000 |
| 45 | 4.160.126 | PIMENTÃO AMARELO - tamanho médio, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e com brilho, turgescerentes, firmes e bem desenvolvidas, sem ferimentos ou defeitos, livres de terra ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, acondicionado em embalagem plástica, de 1ª qualidade.  | KG | 1.000  |
| 46 | 4.160.127 | PIMENTÃO VERMELHO - tamanho médio, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e com brilho, turgescerentes, firmes e bem desenvolvidas, sem ferimentos ou defeitos, livres de terra ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, acondicionado em embalagem plástica, de 1ª qualidade.   | KG | 1.000  |
| 47 | 4.015.020 | PIMENTÃO VERDE - tamanho médio, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e com brilho, turgescerentes, firmes e bem desenvolvidas, sem ferimentos ou defeitos, livres de terra ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, acondicionado em embalagem plástica, de 1ª qualidade.  | KG | 8.576  |
| 48 | 4.160.015 | POLPA DE FRUTA - ABACAXI - congelada, integral de abacaxi, obtida da parte comestível da fruta, pasteurizada, sem adição de açúcares, conservantes, corantes artificiais e aditivos químicos, com sabor característico e agradável; conservada e transportada em temperatura recomendada entre -5°C e -18°C, isenta de vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. acondicionada em embalagem primária plástica atóxica, resistente, transparente, contendo peso líquido de 01 kg, dados de identificação do produto e do fabricante, data de embalagem e prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente. com validade mínima na data da entrega de 140 dias e na data de fabricação de 180 dias. produto sujeito a verificação no ato de recebimento.                                    | KG | 10.000 |
| 49 | 4.160.017 | POLPA DE FRUTA - ACEROLA - congelada, integral de fruta de acerola com laranja, pasteurizada, obtida da parte comestível da fruta, pasteurizada, sem adição de açúcares, conservantes, corantes artificiais e aditivos químicos, com sabor característico e agradável; conservada e transportada em temperatura recomendada entre -5°C e -18°C, isenta de vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. acondicionada em embalagem primária plástica atóxica, resistente, transparente, contendo peso líquido de 01 kg, dados de identificação do produto e do fabricante, data de embalagem e prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente. com validade mínima na data da entrega de 140 dias e na data de fabricação de 180 dias. produto sujeito a verificação no ato de recebimento. | KG | 5.000  |
| 50 | 4.160.016 | POLPA DE FRUTA - MORANGO - congelada, integral de fruta de morango, obtida da parte comestível da fruta, pasteurizada, sem adição de açúcares, conservantes, corantes artificiais e aditivos químicos, com sabor característico e agradável; conservada e transportada em temperatura recomendada entre -5°C e -18°C, isenta de vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. acondicionada em embalagem primária plástica atóxica, resistente, transparente, contendo peso líquido de 01 kg, dados de identificação do produto e do fabricante, data de embalagem   | KG | 10.000 |



|    |             |  |      |        |
|----|-------------|--|------|--------|
|    |             | e prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente. com validade mínima na data da entrega de 140 dias e na data de fabricação de 180 dias. produto sujeito a verificação no ato de recebimento.  |      |        |
| 51 | 4.018.580   | QUIABO - tamanho médio; tenro; com ponto de maturação para consumo mediato e imediato, portanto sem fibras; sem fermentos ou defeitos; sem manchas; livres de resíduos de fertilizantes.   | KG   | 8.000  |
| 52 | 4.015.014   | REPOLHO - tipo verde, tamanho médio, de primeira, cabeças fechadas, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme.   | KG   | 21.632 |
| 53 | 4.015.044   | REPOLHO ROXO - liso, fresco, bem desenvolvido, com talo compacto, cabeça fechada, não deverá ter sujidades ou outros que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sem perfuração, cortes e bolor.   | KG   | 11.000 |
| 54 | 4.015.031   | SALSINHA - de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante; em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças; em maço de 100 gramas cada.   | MAÇO | 6.180  |
| 55 | 4.015.152   | TANGERINA - tipo poncã "in natura"; de primeira qualidade; fresca; com grau de maturação de 70 a 80%; com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio; com polpa firme e intacta; bem desenvolvida; 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.  | KG   | 50.128 |
| 56 | 4.015.154   | TOMATE TIPO CEREJA - in natura, de primeira qualidade, bem formado, de tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, cheiro e sabor próprio, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, terra e outros que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de fertilizantes, com grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.   | KG   | 5.000  |
| 57 | 4.015.074   | TOMATE TIPO SALADA - tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.   | KG   | 22.424 |
| 58 | 4.160.128   | TOMILHO - limpo, em maço, com folhas ovais. sem mofos ou podridão. cor: verde escura, uniforme. aroma pronunciado, característico do alimento fresco. bem desenvolvido, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, com pouco tempo de estocagem. fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. maço pesando entre 100g.  | MAÇO | 1.000  |
| 59 | 289.015.015 | VAGEM - unidades íntegras, frescas e limpas, sem rachaduras e perfurações, com as características organolépticas preservadas.  | KG   | 10.408 |
| 60 | 4.160.091   | LATICÍNIOS   MARGARINA VEGETAL - hidrogenada cremosa, apresentando no MÍNIMO 80% DE LIPÍDIOS, fabricado no mínimo com óleos vegetais líquidos e interesterificados, leite desnatado reconstruído, água, sal, complexo de vitaminas B6 e B12, vitamina A (15.000 U.I/Kg), vitamina D, estabilizantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos e lecitina de soja, conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio, aroma idêntico ao natural de manteiga, acidulante ácido cítrico, corante sintético idêntico ao natural betacaroteno, antioxidantes TBHQ e EDTA cálcio dissódico e corantes naturais urucum e cúrcuma. Sem glúten. Destinados à alimentação humana. Não podendo conter substância estranhas de qualquer natureza, embalado originalmente pelo fabricante em embalagem contendo 500 grs., com marca, identificação do produto, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote, estampados no corpo da embalagem. | UNID | 3.024  |



|    |             |   |        |         |
|----|-------------|---|--------|---------|
| 61 | 4.019.050   | LATICÍNIOS   QUEIJO CURADO - de consistência firme, pasta amarelada, dura ou semidura, com olhos pequenos e irregulares disseminados na massa, que apresenta uma estrutura ligeiramente quebradiça (proporcional ao seu envelhecimento); feito de leite de vaca inteiro e cru, com coalho animal de superior qualidade. De forma cilíndrica, tipo "roda", com diâmetro aproximado de 25 e 35 cm e a altura aproximada 10 e 15 cm.; com peso de no mínimo 1 kg, crosta bem formada, de aspecto liso, sem manchas castanhos avermelhadas, embalados originalmente pelo fabricante, contendo informações nutricionais, dados do produto, data de fabricação e validade, dados do fabricante, carimbo do Ministério da Agricultura-SIF estampados no corpo da embalagem, de 1ª qualidade  | KG     | 132     |
| 62 | 4.160.020   | LATICÍNIOS   QUEIJO MUÇARELA - Queijo muçarela, fatiado, transportado e conservado em temperatura inferior a 8°C com aspecto característico, cor própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, cheiro e sabor característico, textura firme e sem buracos. A embalagem deve ser à vácuo, de plástico transparente, atóxico, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com peso líquido igual a 200 gramas, contendo externamente os dados de identificação do produto e do fabricante, procedência, número de lote, data de produção, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento / Dipoa e carimbo de inspeção (municipal / estadual ou federal) conforme descrito no termo de referência, com validade mínima de 24 (trinta) dias, a contar da data de entrega na unidade requisitante. Produto sujeito a verificação no ato de recebimento. | KG     | 3.920   |
| 63 | 289.010.005 | LATICÍNIOS   REQUEIJÃO CREMOSO - em embalagem de 400g, contendo selos de inspeção, data de fabricação, número de lote e validade mínima de 2 (dois) meses à partir da data da entrega. Ingredientes: leite integral, creme de leite, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, coagulante, fermento lácteo, EMULSIFICANTES (INS 450III, INS 452I, INS451I, INS450V E INS 451III), regulador de acidez ácido láctico, CONSERVADORES SORBATO DE POTÁSSIO E NISINA. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.  | POTE   | 34.744  |
| 64 | 4.160.156   | PANIFICAÇÃO   PÃO DE FORMA INTEGRAL - Pão embalado fatiado, deve apresentar superfície lisa e macia com miolo consistente, não devendo ser quebradiça ou esburacada e nem apresentar partes cruas. Deve conter em sua composição farinha de trigo integral, deve apresentar sabor característico e ausência de bolores. A embalagem deve ter no mínimo 420 gramas e deve conter rótulo com os ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e data de validade e número do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével.   | PACOTE | 612     |
| 65 | 4.014.010   | PANIFICAÇÃO   PÃO DOCE - com cobertura de creme ou leite condensado com coco, pesando aproximadamente 80gr a unidade.   | UNID   | 41.648  |
| 66 | 4.014.044   | PANIFICAÇÃO   PÃO TIPO FRANCÊS - em bisnaga, pesando 50g depois de assado. fabricado com matéria prima de primeira qualidade, elaborado com farinha de trigo especial. isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. deve apresentar aspecto crocante, apresentar miolo poroso e elástico e não deve apresentar casca tostada em excesso. acondicionado em embalagem plástica de polietileno resistente e atóxico contendo a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de fabricação.   | UNID   | 96.9600 |
| 67 | 4.014.045   | PANIFICAÇÃO   PÃO TIPO HOT DOG - em bisnaga, pesando 80gr depois de assado. fabricado com matéria prima de primeira qualidade, elaborado com farinha de trigo especial. isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. deve apresentar aspecto crocante, apresentar miolo poroso e elástico e não deve apresentar casca tostada em excesso. acondicionado em embalagem plástica de polietileno resistente e atóxico contendo a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de fabricação.  | UNID   | 100.388 |

Segue em anexo a este ETP, a Memória de Cálculo e Justificativa dos Quantitativos.



**8. DO LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR**

**8.1. Do levantamento das soluções existentes no mercado**

A partir dos estudos realizados para a contratação do objeto pretendido, foram identificadas as seguintes soluções de mercado:

O levantamento de mercado, em conformidade com o art. 18, V, da Lei nº 14.133/2021, visa analisar as alternativas possíveis e justificar técnica e economicamente a escolha da solução para a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis (hortifrutigranjeiros, laticínios e panificação). O objetivo é garantir que a contratação atenda às necessidades da Administração Pública de forma eficiente, isonômica e alinhada às melhores práticas de mercado, promovendo a competitividade e a sustentabilidade.

Para a prospecção de mercado, foram adotadas as seguintes abordagens:

- a) **Análise das Soluções Disponíveis no Mercado:** Pesquisa em publicações, tendências de consumo, sustentabilidade e modelos de negócio no setor de alimentos perecíveis.
- b) **Pesquisa em Fontes Públicas:** Consulta a processos licitatórios com objeto similar no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), buscando identificar especificações técnicas, modelos de contratação, fornecedores e preços praticados por outros órgãos públicos.

**8.2. Análise das Soluções Disponíveis no Mercado**

A análise de mercado identificou diferentes tipos de fornecedores com potencial para atender à demanda, cada um com características distintas em termos de capacidade, logística e modelo de negócio.

| Tipo de Fornecedor                   | Vantagens   | Desvantagens  |
|--------------------------------------|---|---|
| Cooperativas de Agricultura Familiar | Produtos frescos e de alta qualidade, fomento à economia local, práticas sustentáveis, possibilidade de cadeias curtas de suprimento.                               | Potencial limitação na variedade e volume de produtos, necessidade de verificar a capacidade logística e de gestão.           |
| Distribuidoras Especializadas        | Amplo portfólio de produtos, infraestrutura logística robusta (cadeia de frio), experiência em atender ao setor público, sistemas de rastreabilidade implementados. | Custo potencialmente mais elevado em comparação com produtores diretos, menor flexibilidade.                                  |
| Produtores Locais e Regionais        | Redução de custos de transporte e emissões de carbono, produtos mais frescos, fortalecimento da economia local.   | Capacidade de fornecimento inconsistente, necessidade de verificação rigorosa da conformidade sanitária e de rastreabilidade. |

**8.3. Requisitos Mínimos da Contratação**

Com base na análise de mercado e nos normativos vigentes, definem-se os seguintes requisitos mínimos para os produtos, que deverão ser detalhados no Termo de Referência:

**Requisitos Gerais**

- a. **Qualidade:** Os produtos devem ser de primeira qualidade, frescos, íntegros, com grau de maturação adequado para consumo e livres de contaminações ou defeitos.





- b. Embalagem: Devem ser entregues em embalagens primárias e secundárias adequadas, atóxicas, íntegras e devidamente rotuladas com informações de identificação, origem, data de validade e lote.
- c. Transporte e Entrega: O transporte, especialmente de laticínios e carnes, deve ser realizado em veículos refrigerados, limpos e que garantam a manutenção da temperatura adequada, conforme a legislação sanitária. As entregas deverão ocorrer em frequência a ser definida para garantir o frescor dos produtos.

#### Requisitos Específicos

- a. Hortifrutigranjeiros: Deverão ser classificados conforme os padrões do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), especificando categoria, grupo e calibre. Deverão estar livres de sujidades, parasitas e apresentar aparência e odor característicos da espécie.
- b. Laticínios: Deverão possuir o selo de inspeção sanitária aplicável (S.I.F., S.I.E. ou S.I.M.), estar dentro do prazo de validade e apresentar características sensoriais (cor, odor, sabor, textura) próprias do produto.
- c. Panificação: Os produtos devem ser de fabricação recente, entregues frescos, com casca e miolo de características próprias, sem sinais de envelhecimento ou mofo, e em conformidade com as Boas Práticas de Fabricação (RDC 216/2004).

#### 8.4. Pesquisa em Fontes Públicas

Foi realizada análise comparativa de dez processos licitatórios similares identificados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), com o objetivo de verificar qual a prática padrão e mais usual do mercado para aquisição de gêneros alimentícios perecíveis em licitações públicas.

##### Processos Analisados

| Órgão/Município                    | Editais/Ata                             | Objeto  | Modalidade        | Tipo de Contratação | Estrutura |
|------------------------------------|---|---|-------------------|---------------------|-----------|
| Prefeitura Municipal de Lages - SC | Pregão Eletrônico nº 124/2025           | Aquisição de Alimentos Perecíveis para a Educação Municipal | Pregão Eletrônico | Registro de Preços  | Por Itens |
| Município de Argirita - MG         | Pregão Eletrônico nº 1/2026             | Fornecimento de gêneros alimentícios diversos               | Pregão Eletrônico | Registro de Preços  | Por Itens |
| Município de Novo Hamburgo - RS    | Pregão Eletrônico nº 45/2025            | Aquisição de Alimentos Perecíveis (Hortifrutigranjeiros)    | Pregão Eletrônico | Registro de Preços  | Por Itens |
| Município de Estância Velha - RS   | Pregão Eletrônico de Registro de Preços | Alimentos Perecíveis  | Pregão Eletrônico | Registro de Preços  | Por Itens |
| Município de João Alfredo - PE     | Pregão Eletrônico nº 0002/2025          | Gêneros Alimentícios  | Pregão Eletrônico | Registro de Preços  | Por Itens |



| Órgão/Município                        | Editais/Ata                           | Objeto  | Modalidade        | Tipo de Contratação | Estrutura |
|--|---------------------------------------|---|-------------------|---------------------|-----------|
| Município de Orindiúva - SP            | Pregão nº 03/2022                     | Alimentos Perecíveis                                      | Pregão Eletrônico | Registro de Preços  | Por Itens |
| Governo do Estado do Acre - FUNDHACRE  | Pregão Eletrônico SRP nº 456/2025     | Aquisição de Gêneros Alimentícios Perecíveis              | Pregão Eletrônico | Registro de Preços  | Por Itens |
| Tribunal de Contas do Estado de Goiás  | Pregão Eletrônico nº 029              | Gêneros Alimentícios                                      | Pregão Eletrônico | Registro de Preços  | Por Itens |
| Município de Tangará - SC              | Ata de Registro de Preços nº 32/2025  | Alimentos Perecíveis                                      | Pregão Eletrônico | Registro de Preços  | Por Itens |
| Município de Campo Novo do Paraná - RO | Ata de Registro de Preços nº 005/2026 | Aquisição de Gêneros Alimentícios, Limpeza e Higienização | Pregão Eletrônico | Registro de Preços  | Por Itens |

### 8.5. Padrões Identificados

#### Modalidade de Licitação

Todos os processos analisados utilizam Pregão Eletrônico como modalidade de licitação. O Pregão Eletrônico é a modalidade mais apropriada para aquisição de bens e serviços comuns, como alimentos perecíveis, pois permite a participação ampla de fornecedores e facilita a comparação de preços. Esta escolha está em conformidade com a Lei nº 14.133/2021 (Lei de Licitações e Contratos Administrativos), que estabelece o Pregão como modalidade preferencial para compras públicas.

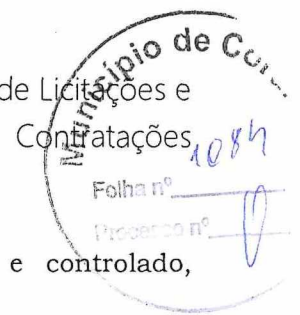
#### Forma de Contratação

Todos os processos utilizam Registro de Preços (SRP) como sistema de contratação. O Registro de Preços é o modelo mais apropriado para alimentos perecíveis porque permite que a Administração realize futuras e eventuais aquisições conforme a demanda, evitando a necessidade de realizar novas licitações a cada compra e reduzindo o risco de perdas por perecibilidade. Este sistema está previsto no Decreto nº 7.892/2013 e é amplamente utilizado em contratações públicas.

#### Estrutura de Itens

Todos os processos analisados estruturam a contratação por itens individuais, não por lotes. Cada produto (alimento) é um item específico com sua própria descrição técnica, quantidade estimada e preço unitário. Esta abordagem oferece as seguintes vantagens:

- Flexibilidade:** Permite que múltiplos fornecedores sejam selecionados para diferentes itens, facilitando a gestão de diferentes categorias de produtos.
- Competitividade:** Estimula a concorrência por item específico, resultando em melhores preços para a Administração.
- Eficiência:** Facilita a contratação de fornecedores especializados em cada categoria de produto (hortifrutigranjeiros, laticínios, panificação).



- d. **Transparência:** Cada item tem seu próprio preço registrado e controlado, permitindo auditoria e fiscalização eficiente.

### **Critério de Julgamento**

Todos os processos utilizam "Menor Preço por Item" como critério de julgamento. Este critério é o mais apropriado para bens de características bem definidas e padronizáveis, como alimentos perecíveis, pois permite que o fornecedor seja selecionado com base no menor preço para cada item específico, garantindo a melhor relação custo-benefício para a Administração.

### **Modo de Disputa**

Todos os processos analisados utilizam modo de disputa "Aberto", permitindo a participação de qualquer fornecedor que atenda aos requisitos de habilitação. Este modo de disputa garante a isonomia e a competitividade, em conformidade com os princípios da licitação pública estabelecidos na Lei nº 14.133/2021.

### **Aplicação de Benefícios para Micro e Pequenas Empresas**

Grande parte dos processos analisados aplicam benefícios da Lei Complementar nº 123/2006, com itens exclusivos para microempresas e empresas de pequeno porte, e cota reservada de até 25% para os demais itens. Esta prática demonstra o compromisso da Administração Pública com o fomento ao desenvolvimento socioeconômico local e à inclusão de pequenos fornecedores.

### **Frequência de Entrega**

Os processos analisados indicam frequências variadas de entrega, refletindo as características perecíveis dos produtos:

- a. Hortifrutigranjeiros: Entrega semanal ou conforme demanda, garantindo o frescor dos produtos.  
Laticínios: Entrega quinzenal ou conforme demanda, considerando a vida útil destes produtos.
- b. Alimentos não perecíveis: Entrega quinzenal ou conforme demanda, permitindo melhor gestão de estoque.

Esta variação de frequências demonstra que o modelo de Registro de Preços por itens é flexível o suficiente para acomodar as diferentes necessidades de cada categoria de produto.

### **8.2. Da Solução escolhida**

A análise de processos licitatórios similares no PNCP demonstra inequivocamente que a utilização do Registro de Preços com estrutura por itens individuais é a prática padrão e mais usual do mercado para aquisição de gêneros alimentícios perecíveis em licitações públicas. Este modelo é utilizado consistentemente por órgãos públicos de diferentes níveis (municipal, estadual e federal), em diferentes regiões do país (Sul, Sudeste, Nordeste e Norte), e para diferentes escalas de contratação.

Além disso, a adoção do Registro de Preços para a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis (hortifrutigranjeiros, laticínios e panificação) é não apenas justificada, mas também alinhada com as melhores práticas de mercado e com a legislação vigente.

### **Justificativa da Solução Escolhida**



Considerando a diversidade de itens, a necessidade de garantir a competitividade e o fomento à economia local, a solução mais vantajosa para a Administração é a realização de um Registro de Preços, com a licitação dividida em itens de produtos (hortifrutigranjeiros, laticínios, panificação). A presente solução permite:

- a. Ampliar a competitividade: Possibilita a participação de fornecedores de diferentes portes e especialidades, incluindo cooperativas e produtores locais que podem não ter capacidade de fornecer todos os itens, mas são competitivos em seus respectivos nichos.
- b. Obter melhores preços: A competição por lotes específicos tende a resultar em propostas mais vantajosas para a Administração.
- c. Garantir a qualidade: Permite selecionar fornecedores especializados em cada categoria de produto, aumentando a probabilidade de conformidade com os requisitos técnicos.
- d. Flexibilidade na gestão: O Sistema de Registro de Preços (SRP) oferece flexibilidade para realizar aquisições conforme a demanda, evitando a necessidade de grandes estoques de produtos perecíveis e reduzindo o risco de perdas.

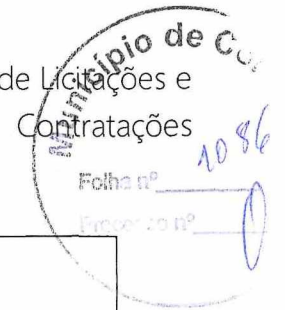
#### **9. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADA DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE**

9.1. Para a obtenção do valor previamente estimado em processo licitatório, utiliza-se dos parâmetros definidos em lei, conforme abaixo:

- Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP;
- Contratações similares feitas pela Administração Pública, inclusive mediante sistema de registro de preços;
- Dados de pesquisa publicada em mídia especializada ou de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo Federal;
- Sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo;
- Pesquisa direta com, no mínimo, 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, por meio de ofício ou e-mail;
- Pesquisa através de notas fiscais eletrônicas (atualizadas) emitidas em características similares;
- Outros:

9.2. A partir do quantitativo estudado em atendimento a unidade requisitante e os parâmetros obtidos através das pesquisas de preços realizadas no presente estudo, que intentaram o valor mais próximo possível do praticado no mercado, segue estimativa do valor da contratação conforme exposto na tabela abaixo, cujo valor informado foi cotado juntamente com o setor/servidor responsável pela formação de preços.

| Item | Código | Objeto / Descrição | Quantidade | Valor Unitário | Valor Total |
|------|--------|--------------------|------------|----------------|-------------|
|------|--------|--------------------|------------|----------------|-------------|



|   |           |  |       |     |       |     |            |
|---|-----------|--|-------|-----|-------|-----|------------|
| 1 | 4.018.570 | ABACATE - proceder de planta sadia, de 1ª qualidade, destinado ao consumo "in natura"; estar isento de sujidades, parasitas, fungos e larvas; não apresentar mancha e/ou lesão de origem física ou mecânica que afete a integridade e aparência do fruto; apresentar consistência firme; obedecer ao período de colheita e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. | 12928 | R\$ | 17,05 | R\$ | 220.422,40 |
| 2 | 4.015.050 | ABACAXI - tipo Havai, maduro, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos e firmes.  | 20300 | R\$ | 12,86 | R\$ | 261.058,00 |
| 3 | 4.015.084 | ABÓBORA, TIPO CABOTIÁ - in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, em perfeito estado de desenvolvimento, procedente de espécies genuínas e sãs, com casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme, sem manchas, bolores e vestígios de insetos. isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.                     | 31920 | R\$ | 4,53  | R\$ | 144.597,60 |
| 4 | 4.018.571 | ABOBRINHA BRASILEIRA - abobrinha do tipo brasileira de primeira qualidade, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniforme, suficientemente desenvolvida, com casca brilhante, uniforme limpa, livre de danos físicos ou mecânicos que afete a integridade e   | 13690 | R\$ | 8,20  | R\$ | 112.258,00 |

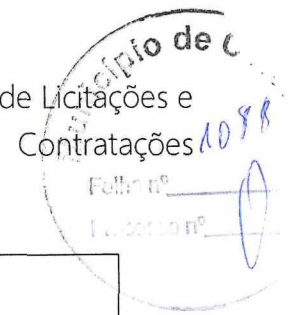




1097

|   |           |  |       |     |      |               |
|---|-----------|--|-------|-----|------|---------------|
|   |           | aparência do fruto, sem apodrecimento.   |       |     |      |               |
| 5 | 4.018.572 | ACELGA - fresca, graúda com peso médio de 500g, bem desenvolvida, não deverá ter sujidades ou outros que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, se, perfurações, cortes e bolor.  | 5000  | R\$ | 6,48 | R\$ 32.400,00 |
| 6 | 4.160.121 | ALECRIM - condimento com apresentação natural (folhas frescas). fresco, limpo, tenro, com coloração uniforme, com sabor e odor característicos, sem partes secas, manchadas, deterioradas ou queimadas. isentos de insetos, bolores e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. isentos de umidade exterior anormal, de cheiro e/ou sabor anormais, de contusões e lesões, de insetos, bolores e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. maço pesando 100g. | 2000  | R\$ | 3,93 | R\$ 7.860,00  |
| 7 | 4.015.180 | ALFACE AMERICIANA - in natura, de coloração verde, aroma próprio da espécie e variedade, frescos, limpos e brilhantes, sem raízes, em pés bem desenvolvidos, com folhas firmes, procedente de espécies genuínas e sãs, transportadas em sacos plásticos e transparentes de primeiro uso. o aroma e sabor devem ser próprios da variedade e espécie, com grau de evolução e tamanho real que permita suportar a manipulação. isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou  | 14000 | R\$ | 6,38 | R\$ 89.320,00 |

M.



|    |           |  |       |     |       |     |            |
|----|-----------|--|-------|-----|-------|-----|------------|
|    |           | corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, isentos, parasitas e larvas. o transporte e a conservação devem ser realizados em condições adequadas para o consumo, em carros higienizados em temperatura ambiente. maço com no mínimo 150 gramas.  |       |     |       |     |            |
| 8  | 4.015.185 | ALFACE CRESPA - in natura, crespa, de coloração verde, aroma próprio da espécie e variedade, frescos, limpos e brilhantes, sem raízes, em pés bem desenvolvidos, com folhas firmes, procedente de espécies genuínas e sãs, transportadas em sacos plásticos e transparentes de primeiro uso. o aroma e sabor devem ser próprios da variedade e espécie, com grau de evolução e tamanho tal que lhe permita suportar a manipulação. isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. | 15680 | R\$ | 6,31  | R\$ | 98.940,80  |
| 9  | 4.018.036 | ALHO NATURAL, cabeça inteira, dentes grandes e uniformes, firmes e com brilho, embalado em pacotes plásticos contendo 1 kg, com data de fabricação e validade, identificação do produto e do peso, marca estampados no rótulo, de 1ª qualidade.  | 18432 | R\$ | 36,02 | R\$ | 663.920,64 |
| 10 | 4.015.073 | BANANA DA TERRA - frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, uniformes, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.   | 10920 | R\$ | 9,62  | R\$ | 105.050,40 |

AP



1089

|    |           |  |        |     |       |     |              |
|----|-----------|--|--------|-----|-------|-----|--------------|
| 11 | 4.015.002 | BANANA MAÇÃ - banana maçã de primeira, frutos com 60 a 80% de maturação climatizada, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.  | 86672  | R\$ | 13,46 | R\$ | 1.166.605,12 |
| 12 | 6.010.150 | BANANA NANICA - de primeira qualidade, in natura, em penca, com 60% a 80% de grau de maturação climatizada, uniformes, no grau máximo de evolução do tamanho, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência, frescas, firmes e com brilho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, estarem livres de resíduos de fertilizantes, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.   | 101670 | R\$ | 7,85  | R\$ | 798.109,50   |
| 13 | 4.015.092 | BATATA DOCE - in natura, com a polpa intacta, limpa, firme e lisa, fresca, sem manchas esverdeadas, procedentes de espécies genuínas e sãs e com grau de maturação adequado para o consumo. o aroma, cor e sabor devem ser próprios da variedade e espécie, com grau de evolução e tamanho tal que lhe permita suportar a manipulação. livre de broto e isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. o transporte e a conservação devem ser realizados em condições adequadas | 37752  | R\$ | 7,75  | R\$ | 292.578,00   |

17



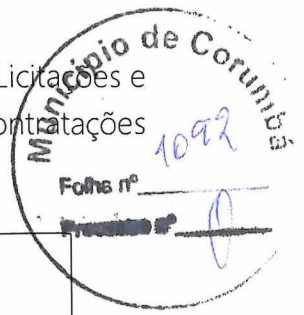
1090  
Folha nº

|    |           |  |       |           |                |  |
|----|-----------|--|-------|-----------|----------------|--|
|    |           | para o consumo, em carros higienizados em temperatura ambiente.  |       |           |                |  |
| 14 | 4.015.005 | BATATA INGLESA, comum especial, lavada, tamanho médio, uniformes, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, embalados em sacos plásticos, de 1º qualidade.   | 43360 | R\$ 3,79  | R\$ 164.334,40 |  |
| 15 | 4.015.006 | BETERRABA - sem folhas, de primeira, bulbos de tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, embalados em sacos plásticos, de 1º qualidade.  | 37116 | R\$ 3,68  | R\$ 136.586,88 |  |
| 16 | 4.160.022 | BRÓCOLIS - tipo ninja ou japonês - de primeira qualidade, fresco, em estágio de amadurecimento adequado para consumo, coloração totalmente verde, sem amarelamento o; sem sujeiras, parasitas, larvas e defeitos que possam alterar sua aparência; isento de enfermidades e danos físicos oriundos do manuseio e transporte. | 7720  | R\$ 17,11 | R\$ 132.089,20 |  |
| 17 | 4.160.122 | CEBOLA ROXA - tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, acondicionada em sacos plásticos, de 1ª qualidade.  | 10000 | R\$ 3,61  | R\$ 36.100,00  |  |
| 18 | 4.015.007 | CEBOLA - tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, acondicionada em sacos plásticos, de 1ª qualidade.   | 40160 | R\$ 3,71  | R\$ 148.993,60 |  |

AB



|    |           |  |       |     |      |     |            |
|----|-----------|--|-------|-----|------|-----|------------|
| 19 | 4.015.128 | CEBOLINHA - de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, residuo de fertilizante; em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. maço com 100g. | 6120  | R\$ | 3,61 | R\$ | 22.093,20  |
| 20 | 4.015.008 | CENOURA - sem folhas, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos e terra aderido à superfície externa, acondicionada em embalagem plástica, de 1ª qualidade.  | 27442 | R\$ | 4,44 | R\$ | 121.842,48 |
| 21 | 4.018.573 | CHUCHU - in natura, pouca rugosidade, tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.                             | 17892 | R\$ | 4,00 | R\$ | 71.568,00  |
| 22 | 4.015.130 | COENTRO - de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, residuo de fertilizante; em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. maço com 100g.   | 2600  | R\$ | 3,33 | R\$ | 8.658,00   |



|    |           |  |       |     |      |     |           |
|----|-----------|--|-------|-----|------|-----|-----------|
| 23 | 4.015.186 | COUVE MANTEIGA - fresca, limpa, com folhas de coloração verde escuro, sem traços de descoloração, sem amarelamento, turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. deverão apresentar tamanhos uniformes e típicos da variedade. não serão permitidos defeitos que afetem sua formação e a sua aparência. não deverá estar danificada por qualquer lesão de origem física, mecânica ou biológica, e estar livre de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos a superfície externa, insetos, parasitas e larvas. maço de no mínimo 300gr. | 11612 | R\$ | 3,43 | R\$ | 39.829,16 |
| 24 | 4.160.123 | COUVE-FLOR - de primeira, isenta de folhas e com talo máximo de 3 cm. deve estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de manchas escurecidas, fungos, pragas e doenças, não apresentar danos mecânicos, fisiológicos, e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.  | 7128  | R\$ | 6,63 | R\$ | 47.258,64 |
| 25 | 4.015.132 | ESPINAFRE - verdura com folhas frescas e viçosas, recém colhidas, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, com coloração uniforme, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso médio do maço 300g.  | 8000  | R\$ | 6,32 | R\$ | 50.560,00 |

17



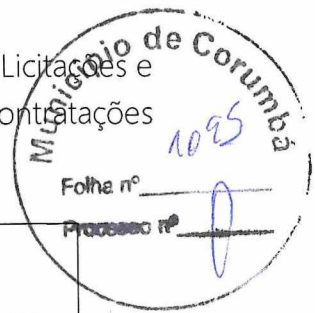


|    |           |  |       |     |       |     |            |
|----|-----------|--|-------|-----|-------|-----|------------|
| 26 | 4.160.124 | GENGIBRE - limpo, tenro, íntegro, com casca lisa e brilhante. coloração amarelada, sem machas, sem podridão, sem deformações, bem desenvolvido. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.   | 100   | R\$ | 20,52 | R\$ | 2.052,00   |
| 27 | 4.018.576 | GOIABA VERMELHA - goiaba fruta procedente de espécies vegetais genuínos e são, estar fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, apresentar aroma e cor característica da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. | 20000 | R\$ | 11,72 | R\$ | 234.400,00 |
| 28 | 4.015.134 | HORTELÃ - textura e consistência de vegetal fresco; as folhas devem apresentar cor verde escura, sem áreas amareladas ou pontos pretos. Peso médio do maço 100g.   | 1584  | R\$ | 5,22  | R\$ | 8.268,48   |



|    |           |   |       |     |       |     |            |
|----|-----------|---|-------|-----|-------|-----|------------|
| 29 | 4.015.183 | INHAME - in natura, fresca, sem manchas, firme, graúdo, polpa íntegra e firme, ter atingido o grau de maturação adequado para o consumo, procedente de espécies genuínas e sãs, sem apresentar avarias de casca, com aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie e grau de evolução e tamanho tal que lhe permita suportar a manipulação. isento de broto e lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas larvas. O transporte e a conservação devem ser realizados em condições adequadas para consumo, em carros higienizados em temperatura ambiente. | 8000  | R\$ | 5,23  | R\$ | 41.840,00  |
| 30 | 4.015.010 | LARANJA - de qualidade, laranja pêra, madura, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. (saca de 13 kg)   | 11100 | R\$ | 63,09 | R\$ | 700.299,00 |
| 31 | 4.018.577 | LIMÃO THAITI - de primeira, in natura, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, tamanho uniforme, coloração verde, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e íntacta, fornecendo boa quantidade de caldo, sem apresentar avarias de casca, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.   | 2476  | R\$ | 4,62  | R\$ | 11.439,12  |

77

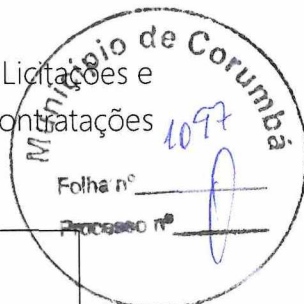


|    |           |   |       |     |      |     |            |
|----|-----------|---|-------|-----|------|-----|------------|
| 32 | 4.015.011 | MAÇÃ - vermelha, nacional, frutos de tamanho médio, grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho.  | 79832 | R\$ | 9,40 | R\$ | 750.420,80 |
| 33 | 4.015.102 | MAMÃO FORMOSA, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, polpa firme, procedente de espécies genuínas e sãs, com grau de evolução e tamanho tal que lhe permita suportar a manipulação, sem apresentar avarias de casca, com aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. o transporte e a conservação devem ser realizados em condições adequadas para o consumo, em carros higienizados em temperatura ambiente.                                     | 50768 | R\$ | 5,11 | R\$ | 259.424,48 |
| 34 | 4.015.103 | MANDIOCA - in natura, fresca, sem manchas, firme, graúdo, polpa íntegra e firme, ter atingido o grau de maturação adequado para o consumo, procedente de espécies genuínas e sãs, sem apresentar avarias de casca, com aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie e grau de evolução e tamanho tal que lhe permita suportar a manipulação. isento de broto e lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. o transporte e a conservação devem ser realizados em condições adequadas para o consumo, em carros higienizados em | 32880 | R\$ | 6,10 | R\$ | 200.568,00 |





|    |             |  |       |           |                |  |
|----|-------------|--|-------|-----------|----------------|--|
|    |             | temperatura ambiente.  |       |           |                |  |
| 35 | 289.015.013 | MANGA - in natura, firme e consistente, com grau de maturação adequada, sem rachaduras e perfuração, com as características organolépticas preservadas.  | 20000 | R\$ 5,73  | R\$ 114.600,00 |  |
| 36 | 4.160.125   | MANJERICÃO- maço. fresco, limpo e tenro. coloração uniforme e odor característicos a espécie. sem raiz, sem podridão, sem partes secas ou queimadas, sem manchas. bem desenvolvido. isento de sujidades, parasitas ou larvas. fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas no produto e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. maço pesando entre 100g. | 1000  | R\$ 5,02  | R\$ 5.020,00   |  |
| 37 | 289.015.014 | MARACUJÁ - unidades íntegras, firme e consistente, com grau de maturação adequada, sem rachaduras e perfurações, com as características organolépticas preservadas.  | 128   | R\$ 15,71 | R\$ 2.010,88   |  |
| 38 | 4.015.140   | MAXIXE - o produto deve ser de 1º qualidade, tenro, fresco, de colheita recente, com polpa intacta e limpa; tamanho uniforme típico da variedade; grau de maturação adequado; sem sinais de amarelamento; isento de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, manchas, bolores ou ferrugem; sem lesões de origem física ou mecânica.  | 2000  | R\$ 13,40 | R\$ 26.800,00  |  |



|    |           |  |       |     |      |     |            |
|----|-----------|--|-------|-----|------|-----|------------|
| 39 | 4.015.142 | MELANCIA - redonda, de primeira qualidade, fresca, com aspecto, cor, odor e sabor próprios, suculento, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, de parasitas, de larvas, de material terroso e de sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, com grau de maturação para consumo na semana de entrega.  | 69928 | R\$ | 3,04 | R\$ | 212.581,12 |
| 40 | 4.018.578 | MELÃO - fresco, com aspecto, cor, odor e sabor próprio; suculento; com polpa firme e intacta; bem desenvolvido, tendo atingido o grau máximo no tamanho; isento de enfermidades, de parasitas, de larvas, de material terroso e de sujidades; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; de colheita recente; com grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. | 32252 | R\$ | 6,88 | R\$ | 221.893,76 |
| 41 | 4.018.579 | MILHO VERDE - em espiga, "in natura", extra aa, fresco com boa formação da espiga, grão em estado leitoso com grau médio de amadurecimento próprio para o consumo cozido, descascada e limpa, de 1ª qualidade, sem rupturas, isentos de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de fragmentos estranhos. embalados em bandejas com peso líquido médio total de 1kg.   | 29440 | R\$ | 7,78 | R\$ | 229.043,20 |

P.



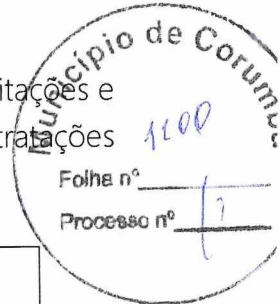
|    |             |   |       |     |       |     |            |
|----|-------------|---|-------|-----|-------|-----|------------|
| 42 | 4.015.019   | MORANGO - de primeira qualidade, frescos, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade, não estando danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.  | 5128  | R\$ | 38,61 | R\$ | 197.992,08 |
| 43 | 289.010.006 | OVOS DE GALINHA, TIPO EXTRA, CLASSE A, BRANCO - o produto deverá estar de acordo com a legislação de alimentos vigente, estabelecida pela agência nacional de vigilância sanitária do ministério da saúde e pelo ministério da agricultura, pecuária e abastecimento; constando obrigatoriamente registro no sif/dipoa; deverá ser de galinha; branco; isento de sujidades, fungos, substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais. Ser do Tipo Extra, pesando no mínimo de 60g (sessenta) gramas a 65g (sessenta e cinco) gramas por unidade, proveniente de avicultor com inspeção oficial, não apresentar trincas e quebraduras na casca, estar acondicionado em embalagem primária de bandeja, com divisões celulares para 12 unidades, protegida por material resistente, garantindo a integridade física do produto, podendo ser transportado em caixas de papelão reforçadas. O transporte deverá ser realizado em veículo fechado e refrigerado, mantendo a temperatura entre 04 e 10°C, assegurando que o produto se mantenha refrigerado durante o transporte. | 21540 | R\$ | 10,34 | R\$ | 222.723,60 |

A.



|    |           |  |       |     |       |     |           |
|----|-----------|--|-------|-----|-------|-----|-----------|
| 44 | 4.015.146 | PEPINO - produto de 1º qualidade, tenro, fresco, de colheita recente, com polpa intacta e limpa; tamanho uniforme típico da variedade; grau de maturação adequado; sem sinais de amarelamento; isento de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, manchas, bolores ou ferrugem; sem lesões de origem física ou mecânica. | 16000 | R\$ | 4,60  | R\$ | 73.600,00 |
| 45 | 4.160.126 | PIMENTÃO AMARELO - tamanho médio, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e com brilho, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas, sem ferimentos ou defeitos, livres de terra ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, acondicionado em embalagem plástica, de 1ª qualidade.   | 1000  | R\$ | 18,01 | R\$ | 18.010,00 |
| 46 | 4.160.127 | PIMENTÃO VERMELHO - tamanho médio, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e com brilho, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas, sem ferimentos ou defeitos, livres de terra ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, acondicionado em embalagem plástica, de 1ª qualidade.  | 1000  | R\$ | 17,80 | R\$ | 17.800,00 |
| 47 | 4.015.020 | PIMENTÃO VERDE - tamanho médio, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e com brilho, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas, sem ferimentos ou defeitos, livres de terra ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, acondicionado em embalagem plástica, de 1ª qualidade.   | 8576  | R\$ | 5,65  | R\$ | 48.454,40 |

M



|    |           |  |       |     |       |     |            |
|----|-----------|--|-------|-----|-------|-----|------------|
| 48 | 4.160.015 | POLPA DE FRUTA - ABACAXI - congelada, integral de abacaxi, obtida da parte comestível da fruta, pasteurizada, sem adição de açúcares, conservantes, corantes artificiais e aditivos químicos, com sabor característico e agradável; conservada e transportada em temperatura recomendada entre -5°C e -18°C, isenta de vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. acondicionada em embalagem primária plástica atóxica, resistente, transparente, contendo peso líquido de 01 kg, dados de identificação do produto e do fabricante, data de embalagem e prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente. com validade mínima na data da entrega de 140 dias e na data de fabricação de 180 dias. produto sujeito a verificação no ato de recebimento. | 10000 | R\$ | 48,27 | R\$ | 482.700,00 |
| 49 | 4.160.017 | POLPA DE FRUTA - ACEROLA - congelada, integral de fruta de acerola com laranja, pasteurizada, obtida da parte comestível da fruta, pasteurizada, sem adição de açúcares, conservantes, corantes artificiais e aditivos químicos, com sabor característico e agradável; conservada e transportada em temperatura recomendada entre -5°C e -18°C, isenta de vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. acondicionada em embalagem primária plástica atóxica, resistente, transparente, contendo peso líquido   | 5000  | R\$ | 44,16 | R\$ | 220.800,00 |



|    |           |   |       |     |       |                |
|----|-----------|---|-------|-----|-------|----------------|
|    |           | de 01 kg, dados de identificação do produto e do fabricante, data de embalagem e prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente. com validade mínima na data da entrega de 140 dias e na data de fabricação de 180 dias. produto sujeito a verificação no ato de recebimento.  |       |     |       |                |
| 50 | 4.160.016 | POLPA DE FRUTA - MORANGO - congelada, integral de fruta de morango, obtida da parte comestível da fruta, pasteurizada, sem adição de açúcares, conservantes, corantes artificiais e aditivos químicos, com sabor característico e agradável; conservada e transportada em temperatura recomendada entre -5°C e -18°C, isenta de vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. acondicionada em embalagem primária plástica atóxica, resistente, transparente, contendo peso líquido de 01 kg, dados de identificação do produto e do fabricante, data de embalagem e prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente. com validade mínima na data da entrega de 140 dias e na data de fabricação de 180 dias. produto sujeito a verificação no ato de recebimento. | 10000 | R\$ | 45,05 | R\$ 450.500,00 |
| 51 | 4.018.580 | QUIABO - tamanho médio; tenro; com ponto de maturação para consumo mediato e imediato, portanto sem fibras; sem ferimentos ou defeitos; sem manchas; livres de resíduos de fertilizantes.   | 8000  | R\$ | 8,82  | R\$ 70.560,00  |

13



|    |           |   |       |     |      |     |            |
|----|-----------|---|-------|-----|------|-----|------------|
| 52 | 4.015.014 | REPOLHO - tipo verde, tamanho médio, de primeira, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme.   | 21632 | R\$ | 8,42 | R\$ | 182.141,44 |
| 53 | 4.015.044 | REPOLHO ROXO - liso, fresco, bem desenvolvido, com talo compacto, cabeça fechada, não deverá ter sujidades ou outros que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sem perfuração, cortes e bolor.  | 11000 | R\$ | 8,94 | R\$ | 98.340,00  |
| 54 | 4.015.031 | SALSINHA - de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante; em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças; em maço de 100 gramas cada.                                    | 6180  | R\$ | 3,27 | R\$ | 20.208,60  |
| 55 | 4.015.152 | TANGERINA - tipo poncã "in natura"; de primeira qualidade; fresca; com grau de maturação de 70 a 80%; com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio; com polpa firme e intacta; bem desenvolvida; 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. | 50128 | R\$ | 8,14 | R\$ | 408.041,92 |
| 56 | 4.015.154 | TOMATE TIPO CEREJA - in natura, de primeira qualidade, bem formado, de tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, cheiro e sabor próprio, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, terra e outros que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de fertilizantes,  | 5000  | R\$ | 8,43 | R\$ | 42.150,00  |



|    |             |  |       |           |                |  |
|----|-------------|--|-------|-----------|----------------|--|
|    |             | com grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.  |       |           |                |  |
| 57 | 4.015.074   | TOMATE TIPO SALADA - tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.  | 22424 | R\$ 4,67  | R\$ 104.720,08 |  |
| 58 | 4.160.128   | TOMILHO - limpo, em maço, com folhas ovais. sem mofo ou podridão. cor: verde escura, uniforme. aroma pronunciado, característico do alimento fresco. bem desenvolvido, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, com pouco tempo de estocagem. fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. maço pesando entre 100g. | 1000  | R\$ 7,32  | R\$ 7.320,00   |  |
| 59 | 289.015.015 | VAGEM - unidades íntegras, frescas e limpas, sem rachaduras e perfurações, com as características organolépticas preservadas.  | 10408 | R\$ 12,78 | R\$ 133.014,24 |  |

M.



|    |           |   |      |     |      |     |           |
|----|-----------|---|------|-----|------|-----|-----------|
| 60 | 4.160.091 | LATICÍNIOS MARGARINA VEGETAL - hidrogenada cremosa, apresentando no MÍNIMO 80% DE LIPÍDIOS, fabricado no mínimo com óleos vegetais líquidos e interesterificados, leite desnatado reconstruído, água, sal, complexo de vitaminas B6 e B12, vitamina A (15.000 U.I/ Kg), vitamina D, estabilizantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos e lecitina de soja, conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio, aroma idêntico ao natural de manteiga, acidulante ácido cítrico, corante sintético idêntico ao natural betacaroteno, antioxidantes TBHQ e EDTA cálcio dissódico e corantes naturais urucum e cúrcuma. Sem glúten. Destinados à alimentação humana. Não podendo conter substância estranhas de qualquer natureza, embalado originalmente pelo fabricante em embalagem contendo 500 grs., com marca, identificação do produto, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote, estampados no corpo da embalagem. | 3024 | R\$ | 9,59 | R\$ | 29.000,16 |
|----|-----------|---|------|-----|------|-----|-----------|

11

*[Handwritten signature]*



|    |           |  |      |     |       |     |            |
|----|-----------|--|------|-----|-------|-----|------------|
| 61 | 4.019.050 | LATICÍNIOS   QUEIJO CURADO - de consistência firme, pasta amarelada, dura ou semidura, com olhos pequenos e irregulares disseminados na massa, que apresenta uma estrutura ligeiramente quebradiça (proporcional ao seu envelhecimento); feito de leite de vaca inteiro e cru, com coalho animal de superior qualidade. De forma cilíndrica, tipo "roda", com diâmetro aproximado de 25 e 35 cm e a altura aproximada 10 e 15 cm.; com peso de no mínimo 1 kg, crosta bem formada, de aspecto liso, sem manchas castanhos avermelhadas, embalados originalmente pelo fabricante, contendo informações nutricionais, dados do produto, data de fabricação e validade, dados do fabricante, carimbo do Ministério da Agricultura-SIF estampados no corpo da embalagem, de 1ª qualidade | 132  | R\$ | 65,37 | R\$ | 8.628,84   |
| 62 | 4.160.020 | LATICÍNIOS   QUEIJO MUÇARELA - Queijo muçarela, fatiado, transportado e conservado em temperatura inferior a 8°C com aspecto característico, cor própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, cheiro e sabor característico, textura firme e sem buracos. A embalagem deve ser à vácuo, de plástico transparente, atóxico, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com peso líquido igual a 200 gramas, contendo externamente os dados de identificação do produto e do fabricante, procedência, número de lote, data de produção, data de validade, quantidade   | 3920 | R\$ | 50,44 | R\$ | 197.724,80 |

*Handwritten signature*

*Handwritten signature*



|    |             |  |       |           |                |  |
|----|-------------|--|-------|-----------|----------------|--|
|    |             | do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento / Dipoa e carimbo de inspeção (municipal / estadual ou federal) conforme descrito no termo de referência, com validade mínima de 24 (trinta) dias, a contar da data de entrega na unidade requisitante. Produto sujeito a verificação no ato de recebimento.   |       |           |                |  |
| 63 | 289.010.005 | LATICÍNIOS   REQUEIJÃO CREMOSO - em embalagem de 400g, contendo selos de inspeção, data de fabricação, número de lote e validade mínima de 2 (dois) meses à partir da data da entrega. Ingredientes: leite integral, creme de leite, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, coagulante, fermento lácteo, EMULSIFICANTES (INS 450III, INS 452I, INS451I, INS450V E INS 451III), regulador de acidez ácido láctico, CONSERVADORES SORBATO DE POTÁSSIO E NISINA. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. | 34744 | R\$ 17,72 | R\$ 615.663,68 |  |
| 64 | 4.160.156   | PANIFICAÇÃO   PÃO DE FORMA INTEGRAL - Pão embalado fatiado, deve apresentar superfície lisa e macia com miolo consistente, não devendo ser quebradiça ou esburacada e nem apresentar partes cruas. Deve conter em sua composição farinha de trigo integral, deve apresentar sabor característico e ausência de bolores. A embalagem deve ter no mínimo 420 gramas e deve conter rótulo com os ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e data de validade e número do registro do Sistema de | 612   | R\$ 9,19  | R\$ 5.624,28   |  |

M.



|    |           |  |        |          |                |                   |
|----|-----------|--|--------|----------|----------------|-------------------|
|    |           | Inspeção de forma clara e indelével.   |        |          |                |                   |
| 65 | 4.014.010 | PANIFICAÇÃO   PÃO DOCE - com cobertura de creme ou leite condensado com coco, pesando aproximadamente 80gr a unidade.  | 41648  | R\$ 2,37 | R\$ 98.705,76  |                   |
| 66 | 4.014.044 | PANIFICAÇÃO   PÃO TIPO FRANCÊS - em bisnaga, pesando 50g depois de assado. fabricado com matéria prima de primeira qualidade, elaborado com farinha de trigo especial. isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. deve apresentar aspecto crocante, apresentar miolo poroso e elástico e não deve apresentar casca tostada em excesso. acondicionado em embalagem plástica de polietileno resistente e atóxico contendo a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de fabricação.  | 969600 | R\$ 0,84 | R\$ 814.464,00 |                   |
| 67 | 4.014.045 | PANIFICAÇÃO   PÃO TIPO HOT DOG - em bisnaga, pesando 80gr depois de assado. fabricado com matéria prima de primeira qualidade, elaborado com farinha de trigo especial. isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. deve apresentar aspecto crocante, apresentar miolo poroso e elástico e não deve apresentar casca tostada em excesso. acondicionado em embalagem plástica de polietileno resistente e atóxico contendo a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de fabricação. | 100388 | R\$ 1,20 | R\$ 120.465,60 |                   |
|    |           |  |        |          | Total          | R\$ 12.683.048,34 |

9.3. O valor total da contratação é de R\$12.683.048,34(doze milhões, seiscentos e oitenta e três mil, quarenta e oito reais e trinta e quatro centavos)

## 10. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Das exigências com relação à manutenção, instalação e assistência técnica



O objeto estudado não requer manutenção, instalação ou assistência técnica.

Conforme mencionado no Item 14, o objeto em estudo requer manutenção, instalação ou assistência técnica ou outras, observadas as seguintes exigências.

### 11. DAS JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

11.1. O parcelamento se aplica ao presente ETP, tendo o julgamento da contratação escopo no critério das ofertas como **“menor preço por item”**, mostrando-se tecnicamente e economicamente viável, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes na disputa, aumentando a competitividade e a viabilização de melhores propostas.

### 12. DO DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS

12.1. O objeto da contratação em estudo, nos termos propostos e justificados no presente relatório, apresentam melhor economia e aproveitamento dos recursos humanos; materiais e financeiros ora disponíveis.

### 13. DAS PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO À CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE EMPREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL OU ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DO ÓRGÃO DA ADMINISTRAÇÃO

13.1. A operacionalização da contratação do objeto estudado não requer ajustes a serem feitos no ambiente do órgão de acordo com os aspectos apresentados.

### 14. DAS CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

14.1. De acordo com a solução adotada não há contratações que guardam relação/afinidade/dependência com o objeto da contratação, sejam elas já realizadas ou em contratações futuras.

### 15. DA DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS, INCLUÍDOS REQUISITOS DE BAIXO CONSUMO DE ENERGIA E DE OUTROS RECURSOS

15.1. Para a presente contratação, verificam-se possíveis impactos ambientais, sendo necessárias as seguintes ações mitigadoras e de implantação/instalação:

| Categoria            | Impactos Ambientais Identificados   | Medidas de Mitigação Recomendadas   |
|----------------------|---|---|
| Hortifrutigranjeiros | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso intensivo de água na produção agrícola.</li> <li>• Contaminação do solo e água por agrotóxicos e fertilizantes.</li> <li>• Perda de biodiversidade por monocultura.</li> <li>• Emissões de CO<sub>2</sub> no transporte refrigerado.</li> <li>• Geração de resíduos sólidos (restos vegetais e embalagens).</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Priorizar fornecedores com práticas sustentáveis ou certificados (orgânicos, agroecológicos).</li> <li>• Comprovação de uso racional de água (ex.: irrigação eficiente)</li> <li>• solicitar embalagens recicláveis/retornáveis.</li> <li>• Incentivar rotas otimizadas de distribuição para reduzir emissões.</li> <li>• Implementar programa interno de redução de desperdício.</li> </ul> |
| Panificação          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alto consumo de energia em fornos e equipamentos.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Priorizar fornecedores que utilizem fornos eficientes ou</li> </ul>  |



|                                 |  |   |
|---------------------------------|--|---|
|                                 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Emissões atmosféricas por uso de gás ou lenha.</li><li>• Geração de resíduos (sobras de massa, produtos vencidos).</li><li>• Uso de embalagens descartáveis.</li></ul>   | <p>energia renovável.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Priorizar práticas de descarte adequado de resíduos orgânicos.</li><li>• Preferir embalagens biodegradáveis ou recicláveis.</li><li>• Estimular produção conforme demanda para reduzir perdas.</li></ul>  |
| Laticínios                      | <ul style="list-style-type: none"><li>• Emissão de metano na pecuária leiteira.</li><li>• Geração de efluentes industriais (soro, água de lavagem).</li><li>• Alto consumo de água e energia no processamento.</li><li>• Uso de embalagens plásticas e cartonadas.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Priorizar fornecedores que demonstrem boas práticas ambientais (tratamento de efluentes, manejo adequado).</li><li>• Solicitar rastreabilidade e adequação às normas ambientais.</li><li>• Solicitar embalagens recicláveis e incentivar coleta seletiva.</li><li>• Preferir fornecedores com frota otimizada e refrigerada de baixo consumo.</li></ul> |
| Impactos Comuns aos Três Grupos | <ul style="list-style-type: none"><li>• Pegada de carbono do transporte.</li><li>• Geração de resíduos sólidos.</li><li>• Consumo de energia em armazenamento refrigerado.</li><li>• Desperdício de alimentos.</li></ul>   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Adoção de logística sustentável.</li><li>• Estímulo a embalagens ambientalmente adequadas.</li><li>• Programas de controle de estoque e validade.</li><li>• Treinamentos ambientais para os responsáveis pelo recebimento e armazenamento.</li></ul>  |

## 16. DO GERENCIAMENTO DE RISCOS

16.1. O presente estudo identificou pontualmente os riscos abaixo relacionados, cujas ações mitigadoras sugeridas, se de atribuição dos fiscais, devem ser acrescidas às previstas no plano básico de fiscalização, transcrito no item posterior:

Encontra-se anexo a este ETP

### 16.1. Do Plano Básico de Fiscalização

16.1.1. A equipe de fiscalização designada deverá obrigatoriamente atender ao Plano Básico de Fiscalização, conforme disposto no **Decreto 2912 de 30 de Fevereiro de 2023** publicado na imprensa oficial e no sítio eletrônico da Prefeitura Municipal.

Segue link: <https://corumba.ms.gov.br/catalogo> - Anexo 7 - Plano Básico de Fiscalização de Contratos de Bens e Serviços – Modelo de Gestão de Contrato.

### 16.2. Da Matriz de Riscos

Para o objeto estudado, considerando que não encontramos riscos pontuais ao objeto conforme registrado no item acima, entendemos que **não é necessário formalizar a matriz** de riscos.

Para o objeto estudado identificamos os riscos pontuados na tabela acima, porém **não será necessária a formalização da matriz de riscos**, porquanto com a adoção das ações mitigadoras apontada, a divisão de riscos entre as partes não se mostra necessária.

Para o objeto estudado, e conforme os riscos pontuais ao objeto relacionados na tabela acima, sugerimos a realização da formalização da matriz de riscos com os apontamentos abaixo lançados quanto a divisão dos riscos entre as partes.



### 17. DA DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

17.1. Devido à necessidade do objeto pretendido neste estudo e após análise das informações apresentadas pela unidade demandante, consideramos **VIÁVEL** a contratação, **seguindo as orientações técnicas contidas neste estudo.**

### 18. DA EQUIPE TÉCNICA

O Estudo Técnico foi elaborado pela seguinte equipe de planejamento da contratação:



Corumbá, 04 de março de 2026

**Veruska Alexandre**  
Assessor Técnico II  
Matrícula: 15704-1

### 19. DA CIÊNCIA DA AUTORIDADE COMPETENTE

Recebido o presente estudo, verifico que ele está de acordo com as necessidades técnicas, operacionais e estratégicas do órgão, no mais, atende as demandas formuladas da melhor maneira, pelo que **autorizo a contratação nos termos concluídos pela equipe técnica de planejamento.**

Corumbá/MS, 04 de março de 2026.



**Roberto Thadeu Almirão Nantes Komiyama**

Superintendente

Portaria "P" nº 713 de 04/09/2025

### 20. DOS ANEXOS

- a) Mapa de Gerenciamento de Riscos
- b) Memória de Cálculo e Justificativas dos Quantitativos

