



JUSTIFICATIVA DE PARCELAMENTO

Processo Administrativo n.º: 32.166/2025.

Interessado: Secretaria Municipal de Planejamento, Receita e Administração.

Objeto: registro de preços para a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis.

Assunto: justificativa técnica para grupamento de itens em lotes (adjudicação por lote).

1. INTRODUÇÃO E DELIMITAÇÃO DO OBJETO.

O presente documento tem como propósito fundamental formalizar a justificativa técnica para a alteração da estratégia de parcelamento do **Processo Administrativo n.º 32.166/2025**, que objetiva o **registro de preços** para a futura e eventual aquisição de **gêneros alimentícios perecíveis**, para atendimento dos Órgãos da Administração Direta e Indireta.

A estrutura originalmente concebida para o certame previa a adjudicação por itens individuais; no entanto, após uma análise minuciosa das condições de execução contratual e do modelo de logística exigido pelo Município, identificou-se a necessidade imperativa de transição para o modelo de **adjudicação por lotes homogêneos**, agrupando-os em quatro lotes distintos – **hortifrutigranjeiros, laticínios, panificação e polpa de frutas** – garantindo maior eficiência técnica e econômica ao procedimento licitatório .

A demanda em tela caracteriza-se por sua alta capilaridade e relevância social, sendo formulada para atender às necessidades contínuas de diversos entes da administração pública: atuam como *órgãos participantes neste planejamento* a **Fundação do Meio Ambiente**, a **Secretaria Municipal de Saúde**, a **Secretaria Municipal de Educação** e a **Secretaria de Assistência Social**, todos sob a coordenação da **Secretaria Municipal de Planejamento, Receita e Administração**.

Assim, busca-se assegurar que o Município de Corumbá disponha de um fornecimento estável, com padronização de qualidade e otimização dos recursos humanos e financeiros destinados à gestão dos contratos.



Portanto, a presente justificativa alinha-se aos parâmetros normativos ao demonstrar que a formação de lotes homogêneos (hortifrutigranjeiros, panificação, laticínios e polpas) é a medida que melhor concilia a **competitividade** — permitindo que fornecedores especializados disputem seus respectivos ramos — com a **eficiência administrativa**, reduzindo riscos de atrasos e falhas de compatibilidade inerentes à contratação de dezenas de fornecedores isolados para itens interdependentes.

3. COMPLEXIDADE LOGÍSTICA E INVIABILIDADE TÉCNICA DA ADJUDICAÇÃO POR ITEM.

A modelagem da execução do objeto deste certame revela uma estrutura logística de alta complexidade, que exige um sincronismo rigoroso entre o fornecimento dos gêneros alimentícios e o funcionamento das unidades administrativas e escolares.

As entregas deverão ocorrer de forma parcelada e descentralizada, caracterizando um fornecimento "ponto a ponto" em dezenas de locais distintos, situados em áreas urbanas e rurais do Município. A título de exemplificação: somente no âmbito da **Secretaria Municipal de Educação**, o fornecimento abrange diversas escolas urbanas e unidades escolares rurais, cada uma com horários de recebimento extremamente rígidos, compreendidos geralmente entre 07h00 e 10h30min no período matutino e entre 13h00 e 16h30 no vespertino.

Essa dispersão geográfica e temporal impõe desafios intransponíveis ao modelo de adjudicação por item individual, de forma que, caso se mantivesse a fragmentação por item, uma única unidade escolar — como a **Escola CAIC Padre Ernesto Sassida** ou a **Escola José de Souza Damy** — poderia ser obrigada a receber, no mesmo intervalo de tempo, dezenas de fornecedores distintos, cada um responsável por um único tipo de vegetal ou laticínio, instaurando um caos operacional nas unidades, uma vez que cada entrega exige a conferência imediata de peso e qualidade por parte do servidor responsável, além da verificação de conformidade sanitária e autenticidade de selos de inspeção como o **SIF, SIE ou SIM**.

O **Tribunal de Contas da União (TCU)** já alertou que a deficiência no planejamento da distribuição da merenda escolar e o descompasso no fornecimento por diferentes empresas podem comprometer a própria finalidade da licitação.

Ademais, a manutenção da rotina das unidades requisitantes é um fator de estatura constitucional, ligado à eficiência administrativa. A contratação de inúmeros fornecedores para itens de mesma natureza técnica aumenta exponencialmente o risco de atrasos e entregas



parciais. Se um fornecedor de tomate atrasar sua entrega, enquanto o fornecedor de alface cumprir o prazo, a preparação da refeição nutricionalmente balanceada — conforme exigido pela **Resolução CD/FNDE n.º 06/2020** — fica prejudicada.

É essencial garantir que todos os componentes de um mesmo grupo alimentar (como o lote de hortifrutigranjeiros) cheguem de forma sincronizada, permitindo que as equipes de cozinha das escolas e dos centros de acolhimento socioassistencial executem o cardápio planejado sem interrupções por falta de ingredientes isolados.

Nesse diapasão, o agrupamento em lotes homogêneos (hortifrutigranjeiros, panificação, laticínios e polpa de frutas) preserva a integridade qualitativa do objeto ao assegurar que o gerenciamento da logística de entrega permaneça sob a responsabilidade de um único administrador por categoria de produto.

A concentração da responsabilidade logística em um único interlocutor para cada lote reduz drasticamente os custos indiretos de transporte e frete, além de mitigar o risco de desabastecimento. Dessa forma, a opção administrativa por estruturar o objeto em lotes — visando a eficiência e a mitigação de riscos operacionais — encontra amparo legal e deve ser respeitada em razão da discricionariedade técnica do administrador público na busca pelo interesse coletivo.

4. EFICIÊNCIA ADMINISTRATIVA E ECONOMIA DE ESCALA.

A transição do modelo de adjudicação por item para o modelo por lote fundamenta-se, primordialmente, no princípio da **economicidade** e na busca por uma gestão contratual racionalizada. A manutenção de um certame fracionado em dezenas de itens individuais importaria à Administração Municipal um ônus operacional desproporcional, multiplicando o volume de processos de liquidação de despesa, emissão de empenhos e conferência de notas fiscais. Ao agrupar os itens em quatro grandes lotes homogêneos — hortifrutigranjeiros, panificação, laticínios e polpa de frutas —, o Município otimiza seus recursos humanos, permitindo que a equipe de fiscalização e o setor de compras concentrem seus esforços na gestão de um número reduzido de contratos, o que assegura maior agilidade e precisão no controle do fornecimento.

A adjudicação por lote favorece a obtenção de **ganhos de economia de escala**, uma vez que a aglutinação de produtos da mesma natureza em volumes maiores atrai fornecedores com maior capacidade logística e produtiva. O volume elevado de cada grupamento permite ao licitante oferecer preços unitários mais competitivos, compensando os custos fixos de logística e



distribuição "ponto a ponto" em um único deslocamento para diversos itens do mesmo lote.

Conforme reconhecido pelo **Tribunal de Contas da União (TCU)**, a divisão excessiva do objeto pode esbarrar em impedimentos de ordem econômica, elevando o preço unitário a ser pago pela Administração devido à fragmentação de custos que poderiam estar resumidos em um só fornecimento, senão veja-se:

"Cabe considerar, porém, que o modelo para a contratação parcelada adotado nesse parecer utilizou uma excessiva pulverização dos serviços. Para cada um de cinco prédios, previram-se vários contratos (ar condicionado, instalações elétricas e eletrônicas, instalações hidrossanitárias, civil). Esta exagerada divisão de objeto pode maximizar a influência de fatores que contribuem para tornar mais dispendiosa a contratação (...) embora as estimativas numéricas não mostrem consistência, não há nos autos nenhuma evidência no sentido oposto, de que o parcelamento seria mais vantajoso para a Administração. Ao contrário, os indícios são coincidentes em considerar a licitação global mais econômica." (Acórdão n.º 3140/2006 do TCU).

Além da economia direta nos preços, a eficiência administrativa é alcançada pela redução dos **custos indiretos**. Lidar com um interlocutor único por grupo de produtos simplifica o gerenciamento de todo o processo de contratação — desde o pedido inicial até a garantia de resultados e eventuais substituições.

A contratação por grupamento permite que o fornecedor otimize suas rotas de entrega, consolidando diversos itens de hortifruti ou panificação em um mesmo veículo, o que reduz o frete proporcional e, por via de consequência, o valor final ofertado ao erário. Em contrapartida, se a licitação fosse por item isolado, o valor da entrega unitária seria englobado individualmente em cada produto, gerando uma inflação artificial nos preços e anulando qualquer possibilidade de economia de escala.

Portanto, a reestruturação em lotes homogêneos alinha-se aos preceitos da **Lei n.º 14.133/2021**, que recomenda a não adoção do parcelamento quando a redução de custos de gestão de contratos ou a maior vantagem na contratação recomendar a compra do item do mesmo fornecedor.

A presente modelagem assegura a **vantajosidade econômica** sem comprometer a competitividade, visto que os grupamentos respeitam as especializações do mercado, permitindo que empresas de cada ramo disputem lotes compatíveis com suas atividades operacionais, garantindo-se assim a seleção da proposta mais benéfica para o Município de Corumbá.



5. HOMOGENEIDADE DOS LOTES E PRESERVAÇÃO DA COMPETITIVIDADE.

A estruturação do certame em quatro lotes distintos — **Lote 1: Hortifrutigranjeiros; Lote 2: Panificação; Lote 3: Laticínios; e Lote 4: Polpa de Frutas;** — foi planejada para respeitar as especializações do mercado fornecedor, assegurando que a transição para o modelo por lote não configure restrição indevida à competitividade.

Ao contrário de uma aglutinação indiscriminada, o Município opta, nesse momento, pela formação de grupamentos baseados na **homogeneidade técnica e comercial** dos produtos, a fim de permitir que empresas especializadas em seus respectivos nichos participem da disputa em igualdade de condições, atraindo fabricantes e distribuidores que detêm infraestrutura logística específica para cada grupo alimentar.

No caso em tela, os itens de panificação, por exemplo, exigem processos produtivos e frequências de entrega diárias (segunda a sábado) que divergem radicalmente das exigências para hortifrutigranjeiros ou polpas de frutas congeladas. Manter o certame por itens isolados obrigaria a Administração a lidar com dezenas de contratos, enquanto a reunião em lotes por ramo de atividade garante a **padronização da qualidade** e a segurança alimentar, uma vez que o fornecedor vencedor de cada lote será tecnicamente responsável pela conformidade de todo o grupo de alimentos sob sua tutela.

Outrossim, a adoção de lotes homogêneos preserva e potencializa os benefícios destinados às **Microempresas e Empresas de Pequeno Porte (ME/EPP)**. O planejamento manteve o cumprimento rigoroso da **Lei Complementar n.º 123/2006**, estabelecendo itens exclusivos para ME/EPP e cotas reservadas de até 25% dentro de cada grupamento.

O levantamento de mercado demonstrou que os setores de hortifruti e panificação são compostos por uma vasta gama de pequenos produtores e comerciantes locais, que se sentem mais seguros em disputar um lote compatível com sua capacidade operacional do que em enfrentar a **burocracia de dezenas de disputas isoladas por item**.

A fixação do patrimônio líquido mínimo em apenas 1%, aplicada subsidiariamente, reforça esse compromisso com a inclusão socioeconômica, reduzindo barreiras de acesso sem comprometer a segurança financeira do Município.

Dessa forma, a presente modelagem técnica concilia o dever de buscar a seleção da proposta mais vantajosa com a necessidade de garantir a **competitividade**.



A reunião de itens interdependentes em lotes homogêneos mitiga o risco de desabastecimento e evita o aumento artificial de preços unitários que ocorreria caso os custos de entrega fossem fragmentados individualmente por cada produto.

6. CONCLUSÃO.

Diante de toda a fundamentação técnica apresentada, conclui-se que a alteração do modelo de adjudicação por item para o modelo por lotes homogêneos (hortifrutigranjeiros, panificação, laticínios e polpa de frutas) representa a solução que melhor atende ao interesse público e às peculiaridades operacionais do Município de Corumbá.

A transição ora proposta fundamenta-se nos seguintes pilares determinantes:

a) eficiência logística: a concentração da responsabilidade por grupo de produtos em um único fornecedor assegura o sincronismo essencial para a preparação das refeições, evitando que o atraso de um item isolado prejudique o cardápio nutricional planejado;

b) vantajosidade econômica: a aglutinação de itens de mesma natureza em volumes maiores permite ao Município usufruir de ganhos de escala e reduzir os custos indiretos de transporte, frete e gerenciamento administrativo, em plena conformidade com o art. 40, § 3º, inciso I, da Lei n.º 14.133/2021;

c) preservação da competitividade: a separação por ramos de mercado específicos respeita a especialização técnica dos fornecedores, permitindo a participação ampla de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, mantendo-se íntegros os benefícios da Lei Complementar n.º 123/2006.

Pelas razões expostas, orienta-se pela imediata adequação do Termo de Referência e do Edital para refletir o critério de julgamento por "menor preço global por lote", assegurando que o processo licitatório atinja seu objetivo final de selecionar a proposta mais vantajosa, bem como garantindo a qualidade e a segurança alimentar dos destinatários finais dos produtos.

Corumbá, MS, 05 de maio de 2026.


Alexandre de Barros Mauro

Secretário Executivo de Licitações e Contratações
Portaria "P" n.º 04, de 08 de janeiro de 2026



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.

1.1. O presente estudo foi revisado após suspensão da sessão pública do Pregão Eletrônico 02/2026 para alteração da estratégia do parcelamento do objeto, conforme Justificativa de Parcelamento, datado de 05 de maio de 2026, do Secretário-Executivo de Licitações e contratações, em anexo.

2. INFORMAÇÕES DO PROCESSO

SD N.º:	17/2025
Unidade (s) Demandante (s):	<ul style="list-style-type: none">• Fundação do Meio Ambiente• Secretaria Municipal de Saúde• Secretaria Municipal de Educação• Secretaria de Assistência Social
Responsável 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 n.º 11.947/2009, conforme



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.

3.8 Da subcontratação da Lei 14.133/21:

Não será permitida a subcontratação do objeto para outras empresas.

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.

3.9.2. Para a presente contratação:

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 referida comprovação apenas se aplica nos casos em que a licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos três índices (LG, SG e LC).

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.

O levantamento de mercado realizado evidenciou que o setor de fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis é caracterizado por uma pluralidade de agentes econômicos, incluindo um grande número de micro e pequenas empresas. Esta variedade de fornecedores é fundamental para garantir a competitividade do certame e a obtenção de propostas vantajosas pela Administração Pública. Contudo, a fixação de requisitos econômico-financeiros excessivamente rigorosos pode resultar na exclusão de uma parcela significativa desses agentes, comprometendo a competitividade e os objetivos da licitação.

Ao fixar em 1% (um por cento) e aplicar de forma subsidiária, isto é, apenas quando os índices de liquidez forem insatisfatórios, a Administração garante que a grande maioria dos fornecedores potenciais não enfrentará essa barreira, pois conseguirá comprovar liquidez adequada através dos índices de Liquidez Geral, Solvência Geral ou Liquidez Corrente. Esta abordagem equilibrada reduz significativamente as barreiras de acesso, sem comprometer a segurança financeira das contratações.

Esta medida é essencial para garantir a eficácia dos benefícios previstos na Lei Complementar nº 123/2006, como a participação exclusiva e a cota reservada de 25% para ME/EPP, que são partes integrantes desta licitação.

Adicionalmente, a possibilidade de comprovar liquidez através de qualquer um dos três índices (Liquidez Geral, Solvência Geral ou Liquidez Corrente) oferece flexibilidade significativa aos licitantes, permitindo que empresas com estruturas patrimoniais diferentes possam demonstrar sua capacidade de pagamento. Esta pluralidade de soluções reconhece que diferentes modelos de negócio e estruturas de capital podem resultar em perfis de liquidez distintos, mas igualmente adequados para a execução contratual.

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 1% (um 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 1% (um 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, bem como considerou os valores totais dos lotes.

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:

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: 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 n.º 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 n.º 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 n.º



- 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) igual ou superior 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 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 1 % (um por cento) do valor estimado da contratação.
- 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.
- b) Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:
- b.1) Lote 1: Fornecimento de hortifrutigranjeiros no percentual 1% (um por cento) em relação à quantidade total dos itens que compõe o lote;
 - b.2) Lote 2: Fornecimento de itens de panificação no percentual 1% (um por cento) em relação à quantidade total dos itens que compõe o lote;
 - b.3) Lote 3: Fornecimentos de laticínios no percentual 1% (um por cento) em relação à quantidade total dos itens que compõe o lote; e
 - b.4) Lote 4: Fornecimento de polpa de frutas no percentual 1% (um por cento) em relação à quantidade total dos itens que compõe o lote.
- 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) Será admitida a apresentação de atestado referente a fornecimentos similares, assim entendido aquele que, embora não idêntico ao objeto licitado, guarde equivalência em natureza, complexidade operacional e finalidade, sendo vedada a rejeição de atestado com fundamento exclusivo na ausência de identidade plena com o objeto do certame.
- f) 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 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 (1x 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
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	Hortifruți 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)	Hortifruți 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)	Hortifruți 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)	Hortifruți 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)	Hortifruți granjeiros, laticínios e panificação	R. João B. A. do Couto (Escola Clío 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 Karcec, 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 que constam no Termo de Referência deste processo 43, 57, 58, 59, 60, 61, 62 e 64. 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.

6.1.6. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 01 (um) ano, a partir da data da sua assinatura, e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme dispõe art. 84 da Lei 14.133/2021.

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

Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis 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 ferimentos 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 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	31.920
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 AMERICANA - 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	MAÇO	14.000



		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.	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 ferimentos ou defeitos, estarem livres de resíduos de fertilizantes, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	101.670
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 japoneses - 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	KG	8.000



		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.		
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 fermentos 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 fermentos, 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
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 temperatura ambiente.	KG	32.880
35	289.015.013	MANGA - 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 tenra. 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 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	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	KG	69.928



		de fertilizantes, com grau de maturação para consumo na semana de entrega.		
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 avicultura com inspeção oficial, não apresentar trincas e quebra-duras 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.	DUZIA	21.540
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, 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.	KG	1.000
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.	KG	1.000
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.	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 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
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 ferimentos 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:

- Análise das Soluções Disponíveis no Mercado:** Pesquisa em publicações, tendências de consumo, sustentabilidade e modelos de negócio no setor de alimentos perecíveis.
- 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

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

- 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.
- 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.
- 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	Edital/Ata	Objeto	Modalidade	Tipo de Contratação	Estrutura
Prefeitura Municipal de Lages - SC	Pregão Eletrônico n° 124/2025	Aquisição de Alimentos Perecíveis para a Educação Municipal	Pregão Eletrônico	Registro de Preços	Por Itens
Município de Argirita - MG	Pregão Eletrônico n° 1/2026	Fornecimento de gêneros alimentícios diversos	Pregão Eletrônico	Registro de Preços	Por Itens
Município de Novo Hamburgo - RS	Pregão Eletrônico n° 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 n° 0002/2025	Gêneros Alimentícios	Pregão Eletrônico	Registro de Preços	Por Itens
Município de Orindiúva - SP	Pregão n° 03/2022	Alimentos Perecíveis	Pregão Eletrônico	Registro de Preços	Por Itens
Governo do Estado do Acre - FUNDHACRE	Pregão Eletrônico SRP n° 456/2025	Aquisição de Gêneros Alimentícios Perecíveis	Pregão Eletrônico	Registro de Preços	Por Itens
Tribunal de Contas do Estado de Goiás	Pregão Eletrônico n° 029	Gêneros Alimentícios	Pregão Eletrônico	Registro de Preços	Por Itens
Município de Tangará - SC	Ata de Registro de Preços n° 32/2025	Alimentos Perecíveis	Pregão Eletrônico	Registro de Preços	Por Itens
Município de Campo Novo do Paraná - RO	Ata de Registro de Preços n° 005/2026	Aquisição de Gêneros Alimentícios, Limpeza e Higienização	Pregão Eletrônico	Registro de Preços	Por Itens

Órgão/Município	Edital/Ata	Objeto	Modalidade	Tipo de Contratação	Estrutura
Prefeitura Municipal de Nova Friburgo - RJ	Pregão Eletrônico SRP n° 001/2026	Aquisição de Gêneros Alimentícios Perecíveis (Panificação)	Pregão Eletrônico	Registro de Preços	Por Lotes



Órgão/Município	Editais/Ata	Objeto	Modalidade	Tipo de Contratação	Estrutura
Governo do Estado do Rio de Janeiro - SEPM	Pregão Eletrônico SRP n° 008/2026	Fornecimento contínuo de gêneros alimentícios de natureza ordinária	Pregão Eletrônico	Registro de Preços	Por Lotes
Município de Rio do Pires - BA	Pregão Eletrônico n° 001/2026	Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis	Pregão Eletrônico	Registro de Preços	Por Lotes
Prefeitura Municipal de Vitória da Conquista - BA	Pregão Eletrônico n° 004/2026	Fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis (Hortifrutigranjeiros, Laticínios, Carnes)	Pregão Eletrônico	Registro de Preços	Por Lotes

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 n° 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.

Estrutura

A pesquisa revelou uma tendência na adoção do agrupamento do objeto em lotes de itens de mesma natureza, com critério de julgamento pelo menor preço global do lote. Este modelo se mostra aderente à complexidade logística exigida pelo fornecimento contínuo de alimentos perecíveis, diferenciando-se da contratação por itens individuais. A tabela constante no item 8.4 deste estudo consolida exemplos de contratações similares que adotaram a estruturação por itens e lotes, demonstrando a consolidação destas duas práticas no cenário nacional.

A comparação técnica entre a contratação por itens individuais e a contratação por lotes de itens de mesma natureza evidencia vantagens significativas em favor da segunda opção. A divisão por itens individuais, embora teoricamente amplie a competitividade específica para cada produto, resulta em uma excessiva fragmentação da execução contratual. Esta fragmentação gera múltiplos contratos, multiplicando os custos administrativos de gestão e fiscalização, além de impor um severo desafio logístico, com a necessidade de coordenar entregas de diversos fornecedores simultaneamente. Em contrapartida, a modelagem por



lotes, agrupando produtos afins (como um lote exclusivo para hortifrutigranjeiros, outro para laticínios e um terceiro para panificação), atraindo empresas especializadas nesses segmentos. Estas empresas possuem cadeias de suprimento e logística de distribuição otimizadas para a natureza específica dos produtos do lote, garantindo maior eficiência na entrega, padronização da qualidade e facilidade na verificação da conformidade sanitária.

Sob a ótica econômica, a contratação por lotes de mesma natureza também se apresenta como a alternativa mais vantajosa. A estruturação por itens isolados frequentemente desestimula a participação de grandes fornecedores, que não encontram viabilidade econômica em fornecer pequenas quantidades de itens dispersos, elevando o risco de licitações desertas ou fracassadas para produtos específicos. Ao agrupar os itens em lotes, a Administração proporciona ganhos de escala, tornando o contrato comercialmente atrativo e permitindo que as empresas diluam seus custos fixos e logísticos. Esta eficiência operacional reflete-se em propostas globais mais competitivas, gerando economia real para os cofres públicos. A jurisprudência dos Tribunais de Contas, a exemplo do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, corrobora este entendimento, reconhecendo que a licitação por lotes considera não apenas a reunião de componentes afins, mas também a logística na distribuição e a eficiência operacional, justificando o critério de menor preço global do lote.

Diante do exposto, justifica-se técnica e economicamente a adoção da estruturação do certame em lotes formados por itens de mesma natureza, com critério de julgamento pelo menor preço global do lote. A aglutinação de hortifrutigranjeiros, laticínios e produtos de panificação em seus respectivos grupos respeita a divisibilidade do objeto sem comprometer a competitividade, atraindo fornecedores capacitados para cada segmento. Esta modelagem assegura a racionalidade administrativa, mitiga riscos de desabastecimento por falhas pontuais de múltiplos fornecedores e otimiza a gestão contratual. Conclui-se, portanto, que a escolha por lotes é a solução que melhor atende ao interesse público, estando em plena consonância com a realidade do mercado fornecedor, evitando práticas antieconômicas e garantindo o suprimento regular e de qualidade necessário aos órgãos da administração municipal.

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 Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) demonstra inequivocamente que a utilização do Registro de Preços com estrutura por lotes de itens de mesma natureza 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 Centro-Oeste), e para diferentes escalas de contratação. A pesquisa realizada identificou que existe uma tendência no mercado público brasileiro que é o agrupamento do objeto em lotes de itens de mesma natureza, com critério de julgamento pelo menor preço global do lote, diferenciando-se significativamente da estrutura por itens individuais que caracterizava as contratações anteriores.

Além disso, a adoção do Registro de Preços para a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis (hortifrutigranjeiros, laticínios e panificação), estruturado em lotes de mesma natureza, é não apenas justificada pela realidade do mercado, mas também alinhada com as melhores práticas de contratação pública e com a legislação vigente. O modelo por lotes oferece uma solução equilibrada que concilia a necessidade de manter a competitividade do certame com a eficiência operacional exigida pelo fornecimento contínuo de produtos perecíveis, que demandam logística especializada, conformidade sanitária rigorosa e continuidade de abastecimento.

Justificativa da solução escolhida

Considerando a diversidade de itens, a necessidade de garantir a competitividade, o fomento à economia local e a eficiência na gestão administrativa, a solução mais vantajosa para a Administração Municipal é a realização de um Registro de Preços com a licitação estruturada em lotes de itens de mesma natureza. Esta modelagem apresenta vantagens técnicas, econômicas e operacionais que justificam sua adoção em detrimento da contratação por itens individuais.

Vantagens Técnicas

A estruturação por lotes de mesma natureza permite a atração de fornecedores especializados em cada segmento específico de alimentos perecíveis. As cooperativas de agricultura familiar, por exemplo, encontram no lote de hortifrutigranjeiros uma oportunidade comercial viável e alinhada com sua especialidade, enquanto distribuidoras especializadas em laticínios podem concentrar sua expertise no lote correspondente. Esta especialização garante que cada fornecedor selecionado possui conhecimento técnico profundo sobre as características, requisitos sanitários e logística específica dos produtos de seu lote. Conseqüentemente, a conformidade com os padrões técnicos é potencializada, reduzindo-se o risco de fornecimento de produtos fora de especificação ou com problemas de qualidade.

A logística de distribuição é significativamente otimizada pela estrutura por lotes. Enquanto a contratação por itens individuais exigiria coordenação de múltiplas entregas de diferentes fornecedores, frequentemente em horários e quantidades distintas, a modelagem por lotes permite que cada fornecedor consolide seus produtos em entregas planejadas e eficientes. Para o lote de hortifrutigranjeiros, por exemplo, um único fornecedor coordena a entrega de todas as variedades de frutas, legumes e verduras em uma ou poucas remessas, otimizando rotas de transporte e reduzindo o tempo de deslocamento. Esta consolidação é particularmente importante para produtos perecíveis, que demandam cadeias de frio contínuas e minimização do tempo entre colheita e entrega.



A conformidade sanitária é garantida de forma mais eficiente quando concentrada por lote. Para laticínios, por exemplo, o fornecedor é responsável por garantir que todos os itens de seu lote possuem os selos de inspeção adequados (SIF, SIE ou SIM), conforme a origem do produto. Esta concentração de responsabilidade facilita a verificação pela Administração, que pode validar a conformidade sanitária de forma sistemática e organizada, reduzindo o risco de falhas na fiscalização.

Vantagens Econômicas

A estruturação por lotes proporciona ganhos de escala significativos. Ao agrupar múltiplos itens de mesma natureza, a Administração cria contratos comercialmente mais atraentes para fornecedores de médio e grande porte, que encontram viabilidade econômica em fornecer volumes consolidados. Esta atratividade comercial estimula a participação de fornecedores mais competitivos, que possuem poder de negociação com seus fornecedores e podem diluir custos fixos e logísticos entre múltiplos itens. Consequentemente, as propostas apresentadas tendem a ser mais competitivas e vantajosas para a Administração.

A contratação por itens individuais, em contraste, frequentemente desestimula a participação de grandes fornecedores, que não encontram viabilidade econômica em fornecer pequenas quantidades de itens dispersos. Este cenário eleva o risco de licitações desertas ou fracassadas para produtos específicos, comprometendo o abastecimento regular. Ao estruturar por lotes, a Administração mitiga este risco, garantindo maior segurança na execução contratual.

Os custos de transporte são reduzidos pela consolidação de entregas. Enquanto a estrutura por itens individuais resulta em múltiplas rotas e múltiplos fornecedores, gerando custos de transporte fragmentados e potencialmente mais altos, a estrutura por lotes permite que cada fornecedor otimize suas rotas de entrega. A economia gerada com a redução de custos logísticos reflete-se em propostas globais mais competitivas, gerando economia real para os cofres públicos.

A gestão administrativa é significativamente simplificada. A redução no número de fornecedores a gerenciar (de potencialmente 67 fornecedores para aproximadamente 5 lotes) reduz drasticamente a complexidade de controle, fiscalização e comunicação. Isto implica em redução de custos administrativos, menor probabilidade de erros de gestão e maior eficiência na execução contratual. Os servidores responsáveis pela gestão do contrato podem dedicar maior atenção a cada fornecedor, garantindo conformidade mais rigorosa com os requisitos técnicos e contratuais.

Consonância com Realidade de Mercado

A estrutura por lotes reconhece e respeita a especialização natural do mercado fornecedor, evitando práticas antieconômicas que forçariam fornecedores a atuar fora de suas áreas de competência. Ao permitir que cada fornecedor atue em sua especialidade, a Administração garante que os melhores fornecedores de cada segmento participem do certame, resultando em propostas mais competitivas e produtos de melhor qualidade.

Garantia de Continuidade de Fornecimento

A estruturação por lotes garante continuidade de fornecimento por categoria de produto. Enquanto a contratação por itens individuais expõe a Administração ao risco de desabastecimento em categorias inteiras caso um fornecedor falhe em múltiplos itens, a estrutura por lotes concentra a responsabilidade de cada categoria em um fornecedor principal. Embora o Sistema de Registro de Preços permita chamar o próximo colocado em



caso de falha, a probabilidade de falha é reduzida quando um único fornecedor é responsável por uma categoria inteira, pois sua reputação comercial está vinculada ao desempenho em todos os itens do lote.

Conclusão

A solução escolhida de estruturação em lotes de itens de mesma natureza é a mais vantajosa para a Administração Municipal de Corumbá-MS. Esta modelagem oferece vantagens técnicas (especialização de fornecedores, otimização logística, conformidade sanitária), vantagens econômicas (ganhos de escala, redução de custos de transporte, simplificação administrativa), alinhamento com legislação e jurisprudência, consonância com realidade de mercado e garantia de continuidade de fornecimento. A adoção desta estrutura evita práticas antieconômicas, mantém a competitividade do certame e garante que a Administração obtenha o melhor custo-benefício para o fornecimento regular de gêneros alimentícios perecíveis aos órgãos municipais.

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
------	--------	--------------------	------------	----------------	-------------



Município de Corumbá
Folha nº _____
Processo nº _____

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 Havaí, 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 íntacta, 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

A

A



		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



		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



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

[Handwritten signature]

[Handwritten initials]



		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, turgescientes, 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, turgescientes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, acondicionada em sacos plásticos, de 1ª qualidade.	40160	R\$ 3,71	R\$ 148.993,60	

(Handwritten signature)
A



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.	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, 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.	2600	R\$	3,33	R\$	8.658,00



Folha nº 101
Processo nº

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



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, 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 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 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.	2476	R\$	4,62	R\$	11.439,12



Folha nº _____
Processo nº _____

32	4.015.011	MAÇÃ - vermelha, nacional, frutos de tamanho médio, grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos, 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 tenra. 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



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



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

(Handwritten signature)



Folha nº
Processo nº

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

27

27



		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 fermentos ou defeitos; sem manchas; livres de resíduos de fertilizantes.	8000	R\$ 8,82	R\$ 70.560,00	



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 integras, frescas e limpas, sem rachaduras e perfurações, com as características organolépticas preservadas.	10408	R\$ 12,78	R\$ 133.014,24	
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	3024	R\$ 9,59	R\$ 29.000,16	



		<p>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.</p>					
61	4.019.050	<p>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</p>	132	R\$	65,37	R\$	8.628,84



Folha nº

Processo nº

		da embalagem, de 1ª qualidade				
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.	3920	R\$ 50,44	R\$ 197.724,80	
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 a 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	34744	R\$ 17,72	R\$ 615.663,68	

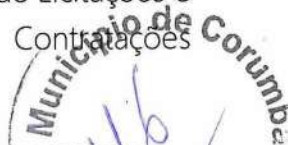
[Handwritten signature]

[Handwritten mark]



Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

		SORBATO DE POTÁSSIO E NISINA. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.				
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.	612	R\$ 9,19	R\$ 5.624,28	
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

Folha nº

Processo nº

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.

11. DAS JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

11.1. Conforme Justificativa de Parcelamento em anexo.

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"> • Uso intensivo de água na produção agrícola. • Contaminação do solo e água por agrotóxicos e fertilizantes. • Perda de biodiversidade por monocultura. • Emissões de CO₂ no transporte refrigerado. • Geração de resíduos sólidos (restos vegetais e embalagens). 	<ul style="list-style-type: none"> • Priorizar fornecedores com práticas sustentáveis ou certificados (orgânicos, agroecológicos). • Comprovação de uso racional de água (ex.: irrigação eficiente) • solicitar embalagens recicláveis/retornáveis. • Incentivar rotas otimizadas de distribuição para reduzir emissões. • Implementar programa interno de redução de desperdício.
Panificação	<ul style="list-style-type: none"> • Alto consumo de energia em fornos e equipamentos. • Emissões atmosféricas por uso de gás ou lenha. • Geração de resíduos (sobras de massa, produtos vencidos). • Uso de embalagens descartáveis. 	<ul style="list-style-type: none"> • Priorizar fornecedores que utilizem fornos eficientes ou energia renovável. • Priorizar práticas de descarte adequado de resíduos orgânicos. • Preferir embalagens biodegradáveis ou recicláveis. • Estimular produção conforme demanda para reduzir perdas.
Laticínios	<ul style="list-style-type: none"> • Emissão de metano na pecuária leiteira. • Geração de efluentes industriais (soro, água de lavagem). • Alto consumo de água e energia no processamento. • Uso de embalagens plásticas e cartonadas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Priorizar fornecedores que demonstrem boas práticas ambientais (tratamento de efluentes, manejo adequado). • Solicitar rastreabilidade e adequação às normas ambientais. • Solicitar embalagens recicláveis e incentivar coleta seletiva. • Preferir fornecedores com frota otimizada e refrigerada de baixo consumo.
Impactos Comuns aos Três Grupos	<ul style="list-style-type: none"> • Pegada de carbono do transporte. • Geração de resíduos sólidos. • Consumo de energia em armazenamento refrigerado. • Desperdício de alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adoção de logística sustentável. • Estímulo a embalagens ambientalmente adequadas. • Programas de controle de estoque e validade. • Treinamentos ambientais para os responsáveis pelo recebimento e armazenamento.

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 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.

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, **segundo as orientações técnicas contidas neste estudo.**

18. DA EQUIPE TÉCNICA

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

Corumbá, 07 de maio de 2026

André Luiz Vieira Pereira
Coordenador

Secretaria Executiva de Licitações e Contratações
Portaria "P" n.º 73, de 26 de janeiro de 2026.

Veruska Alexandre

Veruska Alexandre
Assessor Técnico II
Matricula: 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.**

Alexandre de Barros Mauro

Secretário Executivo de Licitações e Contratações
Portaria "P" n.º 04, de 08 de janeiro de 2026

20. DOS ANEXOS

- Mapa de Gerenciamento de Riscos
- Memória de Cálculo e Justificativas dos Quantitativos
- Justificativa de Parcelamento.



MAPA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS

INTRODUÇÃO

O gerenciamento de riscos permite ações contínuas de planejamento, organização e controle dos recursos relacionados aos riscos que possam comprometer o sucesso da contratação, da execução do objeto e da gestão contratual.

O **MAPA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS** deve conter a identificação e a análise dos principais riscos, consistindo na compreensão da natureza e determinação do nível de risco, que corresponde à combinação do impacto e de suas probabilidades que possam comprometer a efetividade da contratação, bem como o alcance dos resultados pretendidos com a aquisição da solução.

Para cada risco identificado, define-se: a probabilidade de ocorrência dos eventos, os possíveis danos e impactos caso o risco ocorra, possíveis ações preventivas e de contingência (respostas aos riscos), a identificação de responsáveis pelas ações, bem como o registro e o acompanhamento das ações de tratamento dos riscos.

Os riscos identificados no projeto devem ser registrados, avaliados e tratados:

- a) Durante a fase de planejamento, a equipe de Planejamento da Contratação deve proceder às ações de gerenciamento de riscos e produzir o Mapa de Gerenciamento de Riscos;
- b) Durante a fase de Seleção do Fornecedor, o Integrante Administrativo, com apoio dos Integrantes Técnico e Requisitante, deve proceder às ações de gerenciamento dos riscos e atualizar o Mapa de Gerenciamento de Riscos;
- c) Durante a fase de Gestão do Contrato, a Equipe de Fiscalização do Contrato, sob coordenação do Gestor do Contrato, deverá proceder à atualização contínua do Mapa de Gerenciamento de Riscos, procedendo à reavaliação dos riscos identificados nas fases anteriores com a atualização de suas respectivas ações de tratamento, e proceder também com a identificação, análise, avaliação e tratamento de novos riscos.

Classificação	Valor
Baixo	5
Médio	10
Alto	15

Tabela 1: Escala de classificação de probabilidade e impacto.



A tabela a seguir apresenta a Matriz Probabilidade x Impacto, instrumento de apoio para a definição dos critérios de classificação do nível de risco.

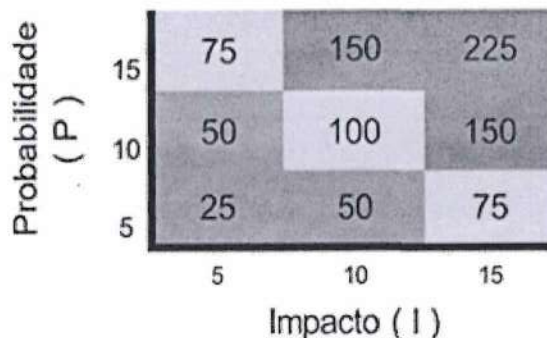


Figura 1: Matriz Probabilidade x Impacto

2 – IDENTIFICAÇÃO E ANÁLISE DOS PRINCIPAIS RISCOS

A tabela a seguir apresenta uma síntese dos riscos identificados e classificados neste documento.

Id	Risco	Relacionado ao(à):	P	I	Nível de Risco (P x I)
R01	Definição inadequada das especificações técnicas dos alimentos.	Planejamento da Contratação	10	15	150
R02	Estimativa de quantitativos inadequada (superestimada ou subestimada).	Planejamento da Contratação	10	15	150
R03	Pesquisa de preços de mercado inadequada ou insuficiente.	Planejamento da Contratação	10	10	100
R04	Ausência de interessados ou licitação deserta/fracassada.	Seleção do Fornecedor	5	10	50

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO

Município de Corumbá
 Folha nº
 Processo nº

R05	Qualificação de fornecedores sem capacidade logística adequada.	Seleção do Fornecedor	5	15	75
R06	Atraso ou suspensão no processo licitatório em face de impugnações.	Seleção do Fornecedor	10	10	100
R07	Entrega de produtos em desacordo com as especificações.	Gestão Contratual	15	15	225
R08	Atrasos ou falhas na entrega dos produtos.	Gestão Contratual	15	15	225
R09	Armazenamento e transporte inadequados pelo fornecedor.	Gestão Contratual	15	15	225
R10	Variação de preços dos produtos durante a vigência do contrato.	Gestão Contratual	10	10	100
R11	Risco de contaminação ou deterioração dos alimentos.	Gestão Contratual	10	15	150
R12	Fiscalização inadequada ou insuficiente do contrato.	Gestão Contratual	10	15	150

Legenda: P – Probabilidade; I – Impacto.

A qual natureza o risco está associado: fases do Processo da Contratação ou Solução Tecnológica.

Probabilidade: chance de algo acontecer, não importando se definida, medida ou determinada objetiva ou subjetivamente, qualitativa ou quantitativamente, ou se descrita utilizando-se termos gerais ou matemáticos (ISO/IEC 31000:2009, item 2.19).

Impacto: resultado de um evento que afeta os objetivos (ISO/IEC 31000:2009, item 2.18).

Nível de Risco: magnitude de um risco ou combinação de riscos, expressa em termos da combinação das consequências e de suas probabilidades (ISO/IEC 31000:2009, item 2.23 e IN SGD/ME nº 94, de 2022, art. 2º, inciso XIII).






3 – AVALIAÇÃO E TRATAMENTO DOS RISCOS IDENTIFICADOS

Risco 01: Definição inadequada das especificações técnicas dos alimentos.

Probabilidade: Média

Impacto: Alto

Danos Identificados:

Dano 1: Aquisição de produtos de baixa qualidade, com características organolépticas (sabor, odor, textura) inferiores, resultando em baixa aceitação e desperdício.

Dano 2: Risco à saúde dos consumidores por falta de critérios sanitários claros, como limites de agrotóxicos, ausência de contaminação microbiológica e condições de conservação.

Dano 3: Dificuldade na fiscalização e no recebimento, gerando conflitos com o fornecedor e potencial pagamento por produtos que não atendem plenamente às necessidades.

Tratamento: Mitigar.

Ações Preventivas:

Id	Ação Preventiva	Responsável
1	Elaborar especificações técnicas detalhadas, incluindo padrões de identidade e qualidade, características organolépticas, requisitos de embalagem, rotulagem (com data de fabricação e validade visíveis) e condições de conservação, com apoio técnico de nutricionista, quando for o caso.	Equipe de Planejamento da Contratação
2	Exigir, como critério de habilitação jurídica, a apresentação de licença ou alvará sanitário válido, junto ao órgão de Vigilância Sanitária competente, para a comercialização de alimentos.	Equipe de Planejamento da Contratação

Ações de Contingência:

Id	Ação de Contingência	Responsável
1	Realizar a recusa formal do recebimento, documentando os motivos da não conformidade por meio de relatório fotográfico e laudo técnico, se necessário.	Fiscal do Contrato

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



Id	Ação de Contingência	Responsável
2	Notificar formalmente a empresa contratada para substituição imediata dos produtos, sob pena de aplicação de multa e demais sanções contratuais.	Fiscal do Contrato / Gestor do Contrato

Risco 02: Estimativa de quantitativos inadequada (superestimada ou subestimada).

Probabilidade: Média

Impacto: Alto

Danos Identificados:

Dano 1: Desperdício de recursos públicos e risco de perecimento de estoque em caso de superestimação, especialmente com alimentos de curta validade.

Dano 2: Desabastecimento das unidades, comprometendo a execução de cardápios e o atendimento ao público-alvo, gerando impacto operacional e insatisfação.

Dano 3: Necessidade de aditivos contratuais emergenciais ou novas licitações, gerando sobrecarga administrativa e potencial prejuízo ao erário.

Tratamento: Mitigar.

Ações Preventivas:

Id	Ação Preventiva	Responsável
1	Realizar um levantamento detalhado da demanda com base em dados históricos de consumo dos últimos 12 meses (Processo nº 37.828/2023), ajustados por sazonalidade e eventuais alterações no público atendido.	Equipe de Planejamento da Contratação
2	Utilizar o sistema de Registro de Preços, que permite aquisições sob demanda, mitigando os riscos de superestimação e garantindo flexibilidade para ajustar as compras à necessidade real.	Equipe de Planejamento da Contratação



Ações de Contingência:

Id	Ação de Contingência	Responsável
1	Realizar o remanejamento de saldos entre os órgãos participantes da Ata de Registro de Preços, caso haja previsão em edital, para otimizar o uso dos recursos.	Gestor do Contrato
2	Promover aditivos contratuais para acréscimo ou supressão de quantitativos, dentro dos limites legais (25%), justificando a necessidade com base em fatos supervenientes, se necessário.	Gestor do Contrato

Risco 03: Pesquisa de preços de mercado inadequada ou insuficiente.

Probabilidade: Média

Impacto: Média

Danos Identificados:

Dano 1: Preços de referência superestimados, levando a uma contratação com sobrepreço e consequente danos ao erário.

Dano 2: Preços de referência subestimados, resultando em licitação deserta por falta de interessados ou na apresentação de propostas inexequíveis, atrasando a contratação.

Dano 3: Impugnações e questionamentos por parte dos licitantes e órgãos de controle (Tribunal de Contas, Ministério Público) sobre a validade da pesquisa de preços.

Tratamento: Mitigar.

Ações Preventivas:

Id	Ação Preventiva	Responsável
1	Seguir os normativos vigentes aplicáveis à pesquisa de preços e utilizar sempre que possível "cesta de preços" para elaboração do preço estimado.	Secretaria Executiva de Licitações e Contratações
2	Elaborar e anexar ao processo uma memória de cálculo detalhada da pesquisa de preços, justificando a metodologia, as fontes consultadas e os critérios para descarte de preços inexequíveis ou excessivamente elevados.	Secretaria Executiva de Licitações e Contratações

A

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



Ações de Contingência:

Id	Ação de Contingência	Responsável
1	Realizar negociação de preços com o licitante vencedor para obter condições mais vantajosas para a administração, caso a proposta esteja acima do valor estimado, mas dentro da margem aceitável.	Agente de Contratação/Pregoeiro
2	Em caso de licitação deserta, reavaliar os preços de referência e, se necessário, realizar nova pesquisa de mercado antes de republicar o edital.	Secretaria Executiva de Licitações e Contratações

Risco 04: Ausência de interessados ou licitação deserta/fracassada.

Probabilidade: Baixa

Impacto: Média

Danos Identificados:

Dano 1: Atraso crítico na contratação, resultando em desabastecimento prolongado e comprometimento de serviços essenciais (como merenda escolar ou alimentação hospitalar).

Dano 2: Necessidade de realizar um novo processo licitatório, implicando em custos administrativos adicionais e maior tempo de espera, ou de recorrer a uma contratação emergencial, geralmente mais onerosa.

Tratamento: Mitigar.

Ações Preventivas:

Id	Ação Preventiva	Responsável
1	Evitar cláusulas e condições restritivas que impliquem em prejudicar o caráter competitivo do certame, incluindo a divisão em itens e a cota reservada para ME/EPP.	Equipe de Planejamento da Contratação
2	Garantir ampla e tempestiva divulgação do certame em diferentes meios, além do PNCP, como jornais e portal de compras pública (BLL)	Secretaria Executiva de Licitações e Contratações

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



Ações de Contingência:

Id	Ação de Contingência	Responsável
1	Após a licitação deserta, realizar uma análise crítica do edital para identificar cláusulas restritivas, especificações inadequadas ou preços inexequíveis que possam ter afastado os licitantes.	Equipe de Planejamento da Contratação / Secretaria Executiva de Licitações e Contratações
2	Se a urgência demandar, e após a repetição do certame sem sucesso, instruir um processo de dispensa de licitação, devidamente justificado, para garantir a continuidade do serviço.	Autoridade Competente

Risco 05: Qualificação de fornecedores sem capacidade logística adequada.

Probabilidade: Baixa

Impacto: Alto

Danos Identificados:

Dano 1: Atrasos sistemáticos e falhas na entrega, causando desabastecimento e a necessidade de gerenciar crises de fornecimento.

Dano 2: Entrega de produtos em condições inadequadas de temperatura e acondicionamento, comprometendo a segurança alimentar e a qualidade dos produtos perecíveis.

Dano 3: Incapacidade do fornecedor de atender a múltiplos pontos de entrega com a agilidade necessária, sobrecarregando a fiscalização e a gestão do contrato.

Tratamento: Mitigar.

Ações Preventivas:

Id	Ação Preventiva	Responsável
1	Exigir no edital como critério de qualificação técnica comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares com características mínimas suficientes para demonstração de capacidade operacional do licitante.	Equipe de Planejamento da Contratação
2	Exigir no edital como critério de qualificação econômico-financeira de modo que seja possível verificar aptidão econômica do licitante para cumprir as obrigações decorrentes do futuro contrato	Equipe de Planejamento da Contratação



Ações de Contingência:

Id	Ação de Contingência	Responsável
1	Aplicar rigorosamente as penalidades contratuais por falhas logísticas, incluindo multas e advertências formais, conforme detalhado no edital.	Fiscal do Contrato / Gestor do Contrato
2	Caso as falhas persistam e comprometam o serviço, iniciar processo administrativo para rescisão contratual por inexecução parcial ou total, e convocar o segundo colocado na licitação.	Gestor do Contrato

Risco 06: Atraso ou suspensão no processo licitatório em face de impugnações.

Probabilidade: Média

Impacto: Média

Danos Identificados:

Dano 1: Paralisação do cronograma da licitação, adiando a contratação e colocando em risco o início do fornecimento na data planejada.

Dano 2: Insegurança jurídica que pode levar à necessidade de anulação ou revogação do certame, exigindo o reinício de todo o processo.

Dano 3: Desgaste administrativo com a necessidade de responder a questionamentos e recursos, desviando o foco da equipe de licitações.

Tratamento: Mitigar.

Ações Preventivas:

Id	Ação Preventiva	Responsável
1	Elaborar o edital e seus anexos com base em minutas padronizadas e, garantindo o alinhamento com a legislação e a jurisprudência dos Tribunais de Contas.	Secretaria Executiva de Licitações e Contratações
2	Manter um canal de comunicação aberto e eficiente para responder a pedidos de esclarecimentos dos licitantes, sanando dúvidas antes que se tornem impugnações formais.	Agente de Contratação/Pregoeiro



Ações de Contingência:

Id	Ação de Contingência	Responsável
1	Analisar as impugnações e recursos de forma célere e fundamentada, com apoio da assessoria jurídica, para dar uma resposta definitiva e segura.	Agente de Contratação/Pregoeiro / Assessoria Jurídica
2	Caso a impugnação seja procedente, realizar a correção do edital e republicá-lo, reabrindo os prazos, para garantir a isonomia e a legalidade do processo.	Agente de Contratação/Pregoeiro

Risco 07: Entrega de produtos em desacordo com as especificações.

Probabilidade: Alta

Impacto: Alto

Danos Identificados:

Dano 1: Recebimento de produtos de qualidade inferior, com validade próxima do vencimento, ou com características (calibre, tipo, maturação) diferentes das solicitadas, gerando perdas financeiras.

Dano 2: Risco direto à saúde dos consumidores, caso os produtos apresentem contaminação, deterioração ou não atendam a restrições alimentares (ex: produtos sem glúten/lactose).

Dano 3: Prejuízo ao erário, com o pagamento por um produto que não corresponde ao que foi contratado, e desgaste na relação com o fornecedor.

Tratamento: Mitigar.

Ações Preventivas:

Id	Ação Preventiva	Responsável
1	Prever no Termo de Referência prazo para substituição dos bens rejeitados por não atenderem as especificações exigidas.	Gestor do Contrato
2	Definir no Termo de Referência, de forma clara e para cada item aplicável, a exigência de selo de inspeção sanitária (SIM, SIE ou SIF).	Equipe de Planejamento da Contratação

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



Ações de Contingência:

Id	Ação de Contingência	Responsável
1	Instituir a recusa imediata e documentada (com fotos e termo de recusa) de qualquer produto que apresente não conformidade, por menor que seja.	Fiscal do Contrato
2	Exigir a substituição dos itens não conformes no prazo máximo de 5 (cinco) dias, a contar da notificação, sem ônus para a Administração.	Fiscal do Contrato

Risco 08: Atrasos ou falhas na entrega dos produtos.

Probabilidade: Alta

Impacto: Alto

Danos Identificados:

Dano 1: Desabastecimento das unidades, comprometendo a execução de cardápios e o atendimento ao público-alvo.

Dano 2: Impacto operacional e insatisfação dos usuários dos serviços.

Dano 3: Necessidade de acionar plano de contingência, gerando sobrecarga administrativa.

Tratamento: Mitigar.

Ações Preventivas:

Id	Ação Preventiva	Responsável
1	Estabelecer no edital e no contrato cláusulas penais claras e proporcionais para o caso de atraso na entrega, incluindo multas diárias e percentuais sobre o valor da entrega.	Equipe de Planejamento da Contratação
2	Realizar monitoramento proativo do cronograma de entregas e comunicação constante com o fornecedor.	Fiscal do Contrato



Ações de Contingência:

Id	Ação de Contingência	Responsável
1	Notificar formalmente a empresa para regularização imediata da entrega, aplicando as penalidades previstas em contrato.	Fiscal do Contrato / Gestor do Contrato
2	Em caso de atrasos reiterados que comprometam o serviço, iniciar processo administrativo para rescisão contratual e convocação do segundo colocado.	Gestor do Contrato

Risco 09: Armazenamento e transporte inadequados pelo fornecedor.

Probabilidade: Alta

Impacto: Alto

Danos Identificados:

Dano 1: Comprometimento da segurança alimentar e da qualidade dos produtos perecíveis devido a condições inadequadas de temperatura e acondicionamento.

Dano 2: Perda de produtos por deterioração, resultando em prejuízo financeiro e necessidade de reposição.

Dano 3: Risco à saúde dos consumidores finais.

Tratamento: Mitigar.

Ações Preventivas:

Id	Ação Preventiva	Responsável
1	Incluir no Termo de Referência especificações técnicas detalhadas sobre as condições de transporte, como temperatura e umidade para cada tipo de produto perecível.	Equipe de Planejamento da Contratação

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO

Município de Corumbá
Folha nº _____
Processo nº _____

Ações de Contingência:

Id	Ação de Contingência	Responsável
1	Recusar o recebimento de produtos transportados ou armazenados em desacordo com as especificações, documentando o fato.	Fiscal do Contrato
2	Aplicar as penalidades contratuais previstas para falhas logísticas e de acondicionamento.	Fiscal do Contrato / Gestor do Contrato

Risco 10: Variação de preços dos produtos durante a vigência do contrato.

Probabilidade: Média

Impacto: Média

Danos Identificados:

Dano 1: Risco de desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, tornando-o inexecutável para o fornecedor ou oneroso para a Administração.

Dano 2: Solicitações de reequilíbrio de preços que podem gerar processos administrativos complexos.

Tratamento: Mitigar.

Ações Preventivas:

Id	Ação Preventiva	Responsável
1	Estabelecer no edital que os preços são fixos e irrevogáveis pelo período de um ano.	Equipe de Planejamento da Contratação
2	Definir um índice de reajuste claro (IPCA-E) e a periodicidade (anual) para a atualização dos valores após o primeiro ano de contrato, conforme previsto no ETP.	Equipe de Planejamento da Contratação

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



Ações de Contingência:

Id	Ação de Contingência	Responsável
1	Analisar pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro com base em fatos imprevisíveis, de acordo com a legislação vigente, exigindo comprovação robusta da variação de custos.	Gestor do Contrato / Assessoria Jurídica

Risco 11: Risco de contaminação ou deterioração dos alimentos.

Probabilidade: Média

Impacto: Alto

Danos Identificados:

Dano 1: Risco direto à saúde dos consumidores, podendo causar intoxicações alimentares e outros problemas de saúde.

Dano 2: Responsabilização civil e criminal da Administração e dos gestores.

Dano 3: Perda de confiança da população nos serviços prestados.

Tratamento: Mitigar.

Ações Preventivas:

Id	Ação Preventiva	Responsável
1	Exigir o cumprimento de todas as normas sanitárias aplicáveis, incluindo a apresentação de selos de inspeção (SIM, SIE, SIF) e atendimento às normas da ANVISA e MAPA, conforme detalhado no TR.	Equipe de Planejamento da Contratação
2	Incluir na rotina de fiscalização procedimentos de verificação de conformidade sanitária no ato do recebimento, como checagem de temperatura, integridade da embalagem e validade.	Gestor do Contrato

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



Ações de Contingência:

Id	Ação de Contingência	Responsável
1	Recusar imediatamente qualquer produto com suspeita de contaminação ou deterioração, segregando-o e notificando a vigilância sanitária, se necessário.	Fiscal do Contrato
2	Acionar o fornecedor para substituição imediata e aplicar as sanções contratuais cabíveis.	Fiscal do Contrato / Gestor do Contrato

Risco 12: Fiscalização inadequada ou insuficiente do contrato.

Probabilidade: Média

Impacto: Alto

Danos Identificados:

Dano 1: Recebimento de produtos em desacordo com as especificações, com qualidade inferior ou em quantidade incorreta, gerando prejuízo ao erário.

Dano 2: Falhas na aplicação de penalidades, incentivando o descumprimento contratual.

Dano 3: Comprometimento geral da execução do contrato e do alcance dos objetivos da contratação.

Tratamento: Mitigar.

Ações Preventivas:

Id	Ação Preventiva	Responsável
1	Designar formalmente uma equipe de fiscalização, com gestor e fiscais do contrato, definindo claramente suas atribuições e responsabilidades.	Autoridade Competente
2	Disponibilizar para a equipe de fiscalização o edital e seus anexos, antes do início da execução contratual.	Gestor do Contrato
3	Elaborar e utilizar o Plano Básico de Fiscalização como ferramenta padrão para todos os recebimentos.	Gestor do Contrato

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



Ações de Contingência:

Id	Ação de Contingência	Responsável
1	Realizar reuniões periódicas com o fornecedor para alinhar expectativas e corrigir falhas de forma proativa.	Gestor do Contrato
2	Em caso de omissão ou falha da fiscalização, apurar responsabilidades e reforçar a equipe ou os procedimentos de controle.	Autoridade Competente

4 – ACOMPANHAMENTO DAS AÇÕES DE TRATAMENTO DE RISCOS

Data	Id. Risco	Id. Ação	Registro e acompanhamento das ações de tratamento dos riscos

Espaço para registro e acompanhamento das ações de tratamento dos riscos futuros, que poderá conter eventos relevantes relacionados ao gerenciamento de riscos, conforme exemplo abaixo.


5 – APROVAÇÃO E ASSINATURA

O Mapa de Gerenciamento de Riscos foi elaborado pela seguinte equipe de planejamento da contratação:

Corumbá-MS, 07 de maio de 2026.


Veruska Alexandre
Assessor Técnico II
Matricula: 15704

Aprovado por:


Alexandre de Barros Mauro
Secretário Executivo de Licitações e Contratações
Portaria "P" n.º 04, de 08 de janeiro de 2026