



ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES

PROCESSO ANTERIOR N.º 0958/2025

PROCESSO N.º 9.461/2025

ETP N.º 75/2025

1 – INTRODUÇÃO

O ETP corresponde a documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução e dá base ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico a serem elaborados caso se conclua pela viabilidade da contratação.

2 – OBJETO DA CONTRATAÇÃO

Elaboração de Estudo Técnico Preliminar visando análise da demanda encaminhada pelas Secretaria Municipal de Cidadania e Inclusão Social, no qual fora solicitado alimentação para os assistidos, a fim de aderir a melhor solução para a demanda encaminhada pela área requisitante.

3– SUPORTE LEGAL

O estudo em testilha está amparado pelos seguintes instrumentos normativos:

- I. Este estudo segue as determinações estabelecidas na Lei Federal n. 14.133/2021.
- II. IN SEGES/MP n. 005/2017, que dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional;
- III. Resolução TCE-MS n. 119/2019, que dispõe sobre a remessa, exclusivamente eletrônica, de processos e documentos ao Tribunal de Contas do Estado de Mato Grosso do Sul (TCE-MS), e altera a Resolução TCE-MS n. 088/2018;
- IV. Lei Orgânica de Assistência Social (LOAS) n.º 8742/93.



4 – DO RELATÓRIO

4.1. Análise da Contratação Anterior:

Processo Administrativo nº 958/25, Pregão Eletrônico nº 26/2025, objeto *“Registro de Preço para futura e eventual contratação de empresa especializada para Aquisição de Gêneros Alimentícios para atender a Secretaria Municipal de Cidadania e Inclusão Social”*, com início em 22 de julho de 2025 e encerramento previsto para 21 de julho de 2026, no valor licitado de R\$ 1.667.630,02 (um milhão, seiscentos e sessenta e sete mil, seiscentos e trinta reais e dois centavos), conforme o *sistema Fiorilli SCPI 9.0 de gestão de relatórios de processos*.

O objeto deste estudo é similar ao supracitado e, pode ser utilizado parcialmente como base para aferições qualitativas e/ou quantitativas assim como base de preços e quaisquer outras informações necessárias para balizar o próximo processo licitatório.

A contratação anterior não atendeu plenamente às necessidades da Administração visto que houve inconvenientes no processo, pois alguns itens procederam como fracassados. Diante disso, esses itens serão incluídos neste processo licitatório, considerando sua importância essencial para garantir direito à alimentação adequada.

4.2. Necessidade de Consolidação da Demanda para toda a Estrutura:

Após a Solicitação da Demanda verificou-se que a consolidação pode prejudicar o controle na execução, especialmente considerando que os itens em questão serão utilizados no preparo de refeições para os abrigos. Embora existam itens similares em outros procedimentos, a peculiaridade dessa demanda é que o fornecimento dos itens será gerido exclusivamente pela secretaria demandante. Apesar de não se tratar de um objeto específico, uma vez que outras secretarias também adquirem esses itens, a gestão exclusiva pela secretaria demandante ressalta a necessidade de um controle cuidadoso para garantir a disponibilidade e qualidade dos produtos.



5 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Conforme estabelecido pelo artigo primeiro da Lei Orgânica de Assistência Social (LOAS) 8742/93, a assistência social é um direito do cidadão e um dever do Estado. Essa política de seguridade social não contributiva visa proporcionar os mínimos sociais, sendo implementada por iniciativas públicas e da sociedade para garantir atendimento às necessidades básicas. A proteção social deve assegurar diferentes tipos de seguranças, incluindo a de sobrevivência (rendimento e autonomia), acolhida e convívio familiar.

Prevê-se o desenvolvimento de serviços, programas e projetos locais de acolhimento, convivência e socialização de famílias e indivíduos, conforme identificação da situação de vulnerabilidade apresentada. Esses serviços devem incluir as pessoas com deficiência e ser organizados em rede, inserindo-as nas diversas ações oferecidas. Destinam-se a crianças, adolescentes, jovens, idosos, pessoas com deficiência e pessoas em situação de rua cujos direitos estejam violados ou ameaçados. A convivência prejudicial à proteção e ao desenvolvimento desses indivíduos com suas famílias de origem é um critério para sua inclusão.

No caso da proteção social especial, à população em situação de rua serão priorizados os serviços que possibilitem a organização de um novo projeto de vida, visando criar condições para adquirirem referências na sociedade brasileira, enquanto sujeitos de direito.

No contexto da proteção socioassistencial, segurança alimentar e garantia de condições humanas de sobrevivência, a Secretaria Municipal de Assistência Social apresenta a necessidade de fornecimento de 'Gêneros Alimentícios' destinados à preparação de refeições abrangentes, tais como almoço, jantar, café da manhã, lanches e ceia. Essas refeições são oferecidas tanto para os acolhidos quanto para os funcionários de plantão, conforme a escala de serviços estabelecida. Os abrigos estão enquadrados nos serviços descritos na Tipificação de Serviços Socioassistenciais, aprovada por meio da Resolução nº



109, de 11 de novembro de 2009, do Conselho Nacional de Assistência Social – CNAS. São oferecidas as referidas refeições no Serviço de Acolhimento – Abrigo Municipal, Serviço de Acolhimento – Abrigo Seu Félix, Instituição de Longa Permanência para Idosos – ILPI, Serviço de Acolhimento para Jovens e Adultos com Deficiência Residência Inclusiva e Serviço de Convivência.

Os alimentos são preparados nas cozinhas dos abrigos por profissionais devidamente treinados para essa função. Considerando a quantidade de usuários em cada abrigo, é notável que, embora cada local tenha uma capacidade específica para acolhimento, essa capacidade pode ser ultrapassada devido ao número de acolhidos rotativos, variando entre períodos com elevado e moderado número de ocupantes.

Outrossim, no processo anterior destinado ao fornecimento de gêneros alimentícios, tais itens restaram fracassados, impossibilitando sua contratação à época. Tais itens, no entanto, são de extrema importância para a continuidade e qualidade dos atendimentos nas unidades de saúde do município, sendo indispensáveis para o adequado suporte assistencial aos pacientes.

Portanto, este estudo analisa a necessidade de fornecimento de gêneros alimentícios para atender as demandas da Assistência Social, tendo em vista que os itens se trata de matéria prima para a preparação das refeições dos acolhidos, a fim de que não ocorra a descontinuidade no fornecimento adequado e balanceado de refeições, evitando que ocorram prejuízos à saúde dos acolhidos.

6 – JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO E SOLUÇÃO A CONTRATAR (LEVANTAMENTO DE MERCADO)

Este Estudo Técnico Preliminar visa, sobremaneira, analisar e escolher qual a solução que melhor responde às necessidades da Secretaria Municipal de Cidadania e Inclusão Social, sob os aspectos legais, técnicos, econômicos e ambientais em relação ao objeto a ser contratado.



Com base na necessidade apresentada, a Secretaria encaminhou ao setor de Comissão de Planejamento da Contratação uma sugestão para suprir tal necessidade a ser analisada, sendo esta aquisição de gêneros alimentícios. Destarte, segue a análise das opções disponíveis no mercado:

6.1. Avaliação Comparativa (*Benchmarking*):

- A contratação pode ser realizada por qualquer empresa, desde que a mesma seja especialista na área determinada pelos itens a serem contratos, em detrimento da natureza do objeto possuir itens comuns, disponível no mercado.
- Foram analisadas contratações similares formalizadas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas ao sistema *Contratações Similares (Outros órgãos)*, *Painel de Preços*, *Licitanet*, *Portal de Compras Públicas*, *BLL*, *Portal Nacional de Contratações Públicas*, *Portal da Transparência – CGU- NFE*, *Bolsa Nacional de Compras e Compras BR*, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração, e as que foram identificadas foram incorporadas na contratação em análise.
- Na contratação em análise não foram identificadas situações específicas ou casos de complexidade técnica do objeto, que pudessem acarretar a realização consulta pública para coleta de contribuições a fim de definir a solução mais adequada visando preservar a relação custo-benefício, em face dos itens serem considerados comuns.

6.2. Análises de contratações anteriores da Prefeitura de Ponta Porã:

- Foram identificadas as seguintes contratações anteriores formalizadas pela própria Prefeitura para o atendimento a demandas similares à descrita neste ETP:

Processo Administrativo	Ato Administrativo	Data de Celebração
PROCESSO nº 5052/2024	PREGÃO ELETRÔNICO Nº 24	09/07/2024
PROCESSO Nº 7976/2024	PREGÃO ELETRÔNICO Nº 70	19/11/2024



6.3. Projetos para demandas similares implementados por outros Órgãos Públicos:

- Foram identificadas as seguintes contratações formalizadas por outros Órgãos Públicos, com demandas similares às do objeto a ser contratado:

Órgão Público	Ato Administrativo	Data de Celebração
Município de Taquarussu/MS	Processo nº 4/2025	02/02/2025
Município de Rio Verde de Mato Grosso/MS	Processo nº 84/2025	14/07/2025
Município de Anaurilândia/MS	Processo nº 4/2025	10/03/2025
Município de Batayporã/MS	Processo nº 36/2025	05/05/2025
Município de Caarapó/MS	Processo nº 77/2025	28/07/2025

Obs: demais contratações similares que compõe o mapa de apuração de preços constam anexas ao estudo técnico preliminar.

6.4. Análises das soluções disponíveis no mercado:

- Para avaliação da melhor forma de atendimento à demanda apresentada foram considerados três modelos para a contratação da solução para a demanda identificada:
- Demanda:** Fornecimento de alimentos para a Secretaria de Cidadania e Inclusão Social.
- Soluções possíveis:**

- A) Serviço de refeições tipo buffet;
- B) Aquisição de marmítex;
- C) Aquisição de gêneros alimentícios.

Modelo	Alternativa	Forma de Ação	Problemas
A	Serviço de refeições tipo buffet.	A contratação de uma empresa terceirizada para fornecer refeições tipo buffet para os assistidos pela Secretaria de Cidadania e Inclusão Social.	a) A Secretaria já possui pessoas aptas a elaborar as refeições, assim como a infraestrutura necessária. Caso tal solução seja escolhida, não será utilizado o ambiente



Modelo	Alternativa	Forma de Ação	Problemas
			profissional e os servidores ficarão ociosos; b) Não preenchimento dos requisitos mínimos necessários estabelecidos neste Estudo; c) Atrasos na prestação de serviço.
B	Aquisição de marmitex.	A contratação de uma empresa terceirizada para fornecer marmitex para atender os assistidos pela Secretaria de Cidadania e Inclusão Social.	a) A Secretaria já possui pessoas aptas a elaborar as refeições, assim como a infraestrutura necessária. Caso tal solução seja escolhida, não será utilizado o ambiente profissional e os servidores ficarão ociosos; b) Não preenchimento dos requisitos mínimos necessários estabelecidos neste Estudo; c) Atrasos na prestação de serviço; d) Utilização de materiais descartáveis que podem gerar impacto ao meio ambiente;
C	Aquisição de gêneros alimentícios.	As equipes de cozinha das Secretarias serão responsáveis pela preparação das refeições e bebidas dos servidores, as quais serão servidas durante o expediente do serviço público. As Secretarias de	a) Custos com energia, água, insumos e materiais de cozinha para a preparação dos alimentos; b) Não preenchimento dos requisitos mínimos necessários estabelecidos neste Estudo;



Modelo	Alternativa	Forma de Ação	Problemas
		Administração e Educação contam com uma equipe interna especializada em culinária, além de instalações adequadas para essa finalidade. A Secretaria de Obras possui equipamentos próprios que são levados até o acampamento, que realizam a preparação das refeições.	c) Atrasos na entrega dos itens.

6.5. Escolha do objeto da contratação:

- De acordo com informações apresentadas neste estudo podemos afirmar que dentre os parâmetros analisados, devido às características que possuem os itens do objeto deste estudo, ou seja, por se tratar de fornecimento de refeições o que os configura como produtos de natureza de consumo (alimentos) e ainda considerando que devem ser fornecidos frescos, resta que a alternativa escolhida pela Administração, sendo esta **aquisição de gêneros alimentícios** atenderão plenamente à necessidade da Secretaria demandante.

Por essa razão, considera-se que a aquisição de gêneros alimentícios, a fim de atender as necessidades da Secretaria de Cidadania e Inclusão Social, é uma escolha fundamentada em critérios técnicos e pode ser considerada uma boa prática de gestão pública.

7 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

As quantidades foram estimadas com base nas informações fornecidas pela Secretaria demandante, que calculou as necessidades de cada local conforme o número de acolhidos e servidores nos abrigos. A partir dessa análise, foi elaborada uma média mensal de consumo e realizada a projeção para os três meses de vigência do presente processo, considerando todos itens constantes



do cardápio nutricional.

Foram elaborados 6 cardápios de acordo com as necessidades dos locais onde as refeições devem ser servidas, anexos ao final deste Estudo:

- Cardápio Abrigo Municipal 2025 (1ª e 3ª Semana/ 2ª e 4ª Semana);
- Cardápio Abrigo Seu Félix 2025 (2ª e 4ª Semana/ 2ª e 4ª Semana);
- Cardápio Conviver 2025 (1ª e 3ª Semana/ 2ª e 4ª Semana);
- Cardápio ILPI – Instituição de Longa Permanência para Idosos 2025 (2ª e 4ª Semana/ 2ª e 4ª Semana);
- Cardápio Residência Inclusiva 2025 (1ª e 3ª Semana/ 2ª e 4ª Semana)
- Cardápio SCVF – Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (Crianças e Adolescentes) 2025 (1ª e 3ª Semana/ 2ª e 4ª Semana);

Segue um quadro abaixo relacionando os itens com suas respectivas justificativas:

Item	DESCRIÇÃO	UND	QTD	Justificativa/memória de cálculo consumo/pedido
01	BERINJELA - tamanho e coloração uniforme, firme e intacta sem lesões físicas ou mecânicas (rachaduras, perfurações, cortes) sem sujidades, parasitas e larvas	KG	600	Quantitativo de acordo com cardápio nutricional (anexo) de cada instituição, para atender as casas de acolhimento durante o período de 12 meses: ILPI= 150 kg (81 pessoas) Abrigo Seu Félix= 150 kg (28 pessoas) Abrigo municipal= 150 kg (72 pessoas) Residência inclusiva= 150 kg (30 pessoas) Mensal: ILPI: 12,5 Kg Abrigo Seu Félix: 12,5 Kg Abrigo Municipal: 12,5 Kg Residência Inclusiva: 12,5 Kg
02	CARNE DE SEGUNDA - ACÉM. Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, Ministério da Saúde ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão	KG	620	Quantitativo de acordo com cardápio nutricional (anexo) de cada instituição, para atender as casas de acolhimento durante o período de 12 meses: ILPI= 220 kg (81 pessoas)



	lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura (congeladas: - 18°C, refrigeradas 6°C) respeitando-se as características organolépticas próprias. Produtos salgados, curados ou defumados poderão ser entregues em temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante. Deverá apresentar as seguintes características: cor vermelho vivo, aspecto brilhante, cheiro suave e em estado de congelamento.			Abrigo municipal= 200 kg (72 pessoas) Abrigo Seu Félix= 200 kg (28 pessoas) Mensal: ILPI: 16,66 Kg Abrigo Seu Félix: 16,66 Kg Abrigo Municipal: 16,66 Kg
03	CENOURA de 1ª qualidade, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca. Isento de brotos, 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	1.350	Quantitativo de acordo com cardápio nutricional (anexo) de cada instituição, para atender as casas de acolhimento durante o período de 12 meses: ILPI= 340 kg (81 pessoas) Abrigo Seu Félix= 335 kg (28 pessoas) Abrigo municipal= 340 kg (72 pessoas) Residência inclusiva= 335 kg (30 pessoas) Mensal: ILPI: 28,33 kg Abrigo Seu Félix: 27,91 kg Abrigo Municipal: 28,33 kg Residência Inclusiva: 27,91 kg
04	CHUCHU - de primeira qualidade, in natura, pouca rugosidade média, 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 à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	500	Quantitativo de acordo com cardápio nutricional (anexo) de cada instituição, para atender as casas de acolhimento durante o período de 12 meses: ILPI= 125 kg (81 pessoas) Abrigo Seu Félix= 125 kg (28 pessoas) Abrigo municipal= 125 kg (72 pessoas) Residência inclusiva= 125 kg (30 pessoas) Mensal: ILPI: 10,41 kg Abrigo Seu Félix: 10,41 kg Abrigo Municipal: 10,41 kg Residência Inclusiva: 10,41 kg



05	CORANTE ALIMENTICIO Usado na decoração de bolos, tortas, doces em geral. Em confeitaria, panificação, fábricas de biscoitos e docerias. Quantidade mínima: 10ml ingredientes: água, álcool etílico e corantes artificiais.	UN	100	Utilizado para o preparo de pipoca colorida e algodão doce nas festividades de Dia das Crianças, Natal e reuniões ampliadas. Calculo realizado para atender o SCFV no período de 12 meses: SCFV = 100 und (600 pessoas) Mensal: SCFV: 8,33 und
06	COUVE-FLOR – 1º qualidade, extra, com coloração verde-escuro, separados em maços padronizados, procedentes de espécies genuínas e sãs. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica e biológica ou matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa. Embalagem atóxica, que proporciona visão do produto.	UN	500	Quantitativo de acordo com cardápio nutricional (anexo) de cada instituição, para atender as casas de acolhimento durante o período de 12 meses: ILPI= 150 und (81 pessoas) Abrigo Seu Félix= 75 und (28 pessoas) Abrigo municipal= 200 und (72 pessoas) Residência inclusiva= 75 und (30 pessoas) Mensal: ILPI: 12,5 und Abrigo Seu Félix: 6,25 und Abrigo municipal: 16,66 und Residência Inclusiva: 6,25 und
07	ESSÊNCIA DE BAUNILHA de 1ª qualidade, água destilada, álcool etílico, corante caramelo e aromatizante, vidro com 30ml	UN	75	Calculo realizado para atender o SCFV no preparo de lanches ofertados nos serviços para o público atendido nos projetos sociais: SCFV= 75 Mensal: 6,25 und
08		KG	1.050	Quantitativo de acordo com cardápio nutricional (anexo) de cada instituição, para atender as casas de acolhimento durante o período de 12 meses: ILPI= 280 kg (81 pessoas) Residência inclusiva= 200 kg (30 pessoas) Abrigo Seu Félix= 200 kg (28 pessoas) Abrigo Municipal= 250 kg (72 pessoas) Mensal:



	MAMÃO – tipo formosa de 1ª qualidade, com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, com aproximadamente 800g, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.			ILPI: 23,33 kg Residência Inclusiva: 16,66 kg Abrigo Seu Félix: 16,66 kg Abrigo Municipal: 20,83 kg Órgão gestor: 120 kg serão utilizados para atender os eventos alusivos: - Dia Internacional da Mulher; - Pedalada lilás; - Outubro rosa. Eventos: 40 kg para cada evento mencionado acima.
09	MASSA PARA PASTEL semi-pronta de 1º qualidade feita de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, Água, açúcar, Sal, Gordura vegetal, Margarina, Álcool alimentício, Emulsificante: Lecitina de soja Peso Líquido de 500 g. Rendendo até 30 unidades.	PCT	230	Quantitativo de acordo com cardápio nutricional (anexo) de cada instituição, para atender as casas de acolhimento durante o período de 12 meses: ILPI= 75 pct (81 pessoas) Abrigo Seu Félix= 45 pct (28 pessoas) Abrigo Municipal= 55 pct (72 pessoas) Residência Inclusiva= 55 pct (30 pessoas) Mensal: ILPI: 6,25 pacotes Abrigo Seu Félix: 3,75 pacotes Abrigo Municipal: 4,58 pacotes Residência Inclusiva: 4,58 pacotes
10	MELÃO AMARELO de 1º qualidade - in natura extra, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração amarela com aparência fresca e macia.	KG	900	Quantitativo de acordo com cardápio nutricional (anexo) de cada instituição, para atender as casas de acolhimento durante o período de 12 meses: ILPI= 180 kg (81 pessoas) Abrigo Seu Félix= 180 kg (28 pessoas) Abrigo Municipal= 180 kg (72 pessoas) Residência Inclusiva= 180 kg (30 pessoas) Mensal: ILPI: 15 kg



	procedente de espécie genuína e sã, fresca. 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.			Abrigo Seu Félix: 15 kg Abrigo Municipal: 15 kg Residência Inclusiva: 15 kg Órgão Gestor= 180 kg serão utilizados para atender os eventos alusivos: • Dia Internacional da Mulher; • Pedalada lilás; • Outubro rosa. Eventos: média de 60 kg para cada evento mencionados acima.
11	PEITO DE FRANGO SEM OSSO - de 1ª qualidade, pct 1 kg limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	KG	450	Quantitativo de acordo com cardápio nutricional (anexo) de cada instituição, para atender as casas de acolhimento durante o período de 12 meses: ILPI= 165 kg (81 pessoas) Abrigo Seu Félix= 105 kg (28 pessoas) Abrigo Municipal= 125 kg (72 pessoas) Residência Inclusiva= 55 kg (30 pessoas) Mensal: ILPI: 13,75 kg Abrigo Seu Félix: 8,75 kg Abrigo Municipal: 10,41 kg Residência Inclusiva: 4,58 kg
12	PEPINO - de 1ª primeira qualidade Pepino de 1ª primeira qualidade, tamanho médio e uniforme, fruto com 80 à 90% do grau de maturação, perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, grau de evolução e tamanho tal que lhe permita suportar a manipulação, c/ausência de sujidades, parasitas e larvas aderentes à superfície externa, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos e intactas. O transporte e a conservação	KG	350	Quantitativo de acordo com cardápio nutricional (anexo) da instituição, para atender a casa de acolhimento durante o período de 12 meses: ILPI= 125 kg (81 pessoas) Abrigo Seu Félix= 75 kg (28 pessoas) Abrigo Municipal= 95 kg (72 pessoas) Residência Inclusiva= 55 kg (30 pessoas) Mensal: ILPI: 10,41 kg Abrigo Seu Félix: 6,25 kg



	deverão estar em condições adequadas p/ o consumo.			Abrigo Municipal: 7,91 kg Residência Inclusiva: 4,58 kg
13	REQUEIJÃO CULINÁRIO - contendo tabela nutricional com informações de calorias, especificação dos ingredientes, informações do fabricante e prazo de validade estampados na embalagem, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde ANVISA. Bisnaga com mínimo de 400 gr. similar ou superior a marca catupiry ou piracanjuba.	UN	70	Quantitativo de acordo com cardápio nutricional (anexo) de cada instituição, para atender as casas de acolhimento e o SCFV durante o período de 12 meses: ILPI= 15 und (81 pessoas) Abrigo Seu Félix= 15 und (28 pessoas) Abrigo Municipal= 10 und (72 pessoas) Residência Inclusiva= 15 und (30 pessoas) SCFV= 15 und (600 pessoas) Mensal: ILPI: 1,25 und Abrigo Seu Félix: 0,83 und Abrigo Municipal: 1,25 und Residência Inclusiva: 0,83 und SCFV: 1,25 und
14	VAGEM - de primeira qualidade, extra in natura, de coloração brilhante, aspecto tenro e quebradiço, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas. 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	350	Quantitativo de acordo com cardápio nutricional (anexo) de cada instituição, para atender as casas de acolhimento durante o período de 12 meses: ILPI= 150 kg (81 pessoas) Abrigo Municipal= 150 kg (72 pessoas) Abrigo Seu Félix = 25 kg (28 pessoas) Residência Inclusiva = 25 kg (30 pessoas) Mensal: ILPI: 12,5 kg Abrigo Seu Félix: 2,08 kg Abrigo Municipal: 12,5 kg Residência Inclusiva: 2,08 kg

8 – DESCRIÇÃO DETALHADA DO SERVIÇO OU PRODUTO

As especificações mínimas estão descritas no item 07, bem como a solução



escolhida está descrita no item 6.5 deste estudo.

9 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

9.1. Da forma de Solicitação do Objeto:

- O objeto será solicitado pela Secretaria demandante sempre de acordo com a necessidade por meio de Pedido de Nota de empenho ou da Autorização de Fornecimento.

9.2. Do prazo para início:

- O prazo para início será de até 05 (cinco) dias, após a assinatura da Ata de Registro de Preços.

9.3. Do local e prazo de Entrega:

- O prazo de entrega será de até 05 (cinco) dias do envio da Nota de Empenho ou da Autorização de Fornecimento.
- A entrega será realizada, em dias úteis, das 07:00 às 11:00, no **Almoxarifado Central, Rua Guarujá – 206 – Bairro Jardim Coimbra**, quando do envio da Nota de Empenho ou da Autorização de Fornecimento, encaminhadas via e-mail predefinido.

9.4. Da vigência da Contratação:

A vigência da ata de registro de preço será de 12 (doze) meses, iniciando-se na data de assinatura da Ata de Registro de Preço.

9.5. Da forma do recebimento:

- Os itens serão recebidos provisoriamente no prazo de 05 (cinco) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização da ata de registro, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Estudo Técnico Preliminar e na proposta.
- Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 03 (três) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade dos alimentos e consequente aceitação mediante termo



circunstanciado.

9.6. Do prazo para eventual substituição:

- Os itens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Estudo Técnico Preliminar e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 03 (três) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

9.7. Da possibilidade de prorrogação da Ata de Registro de Preços:

A Lei Federal n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, que institui o novo regime jurídico das licitações e contratos administrativos, prevê expressamente a possibilidade de prorrogação da Ata de Registro de Preços. Em seu artigo 84, a norma dispõe que, desde que comprovado o interesse da Administração e observadas as condições estabelecidas no edital e na ata, é admitida a prorrogação por igual período de até 1 (um) ano.

No mesmo sentido, o Decreto Municipal n.º 9.375, de 30 de janeiro de 2023, que regulamenta o Sistema de Registro de Preços no âmbito da Prefeitura Municipal de Ponta Porã, trouxe a devida previsibilidade para a prorrogação da vigência das atas, alinhando-se às diretrizes da legislação federal. Vejamos:

Lei Federal n.º 14.133/2021:

(...)

Art. 84. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

(...)

Decreto Municipal n.º 9.375/2023:

(...)

Art. 12. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

(...)

A prorrogação poderá ocorrer mediante a comprovação de vantajosidade econômica e da indispensabilidade dos serviços/produto. Além disso, é obrigatória a justificativa documentada no processo administrativo, indicando as



razões que demandam a prorrogação e sua relação com a execução do objeto inicial.

Na remota possibilidade de prorrogação, o reajuste será aplicado com base na variação anual do IPCA, ou outro índice que vier a substituí-lo, considerando o índice do segundo mês anterior ao vencimento da Ata de Registro de Preços.

9.8. Do prazo para o Pagamento:

O pagamento será parcelado de acordo com o fornecimento, efetuado, no prazo de até 30 (trinta) dias mediante apresentação da Nota Fiscal ou Fatura devidamente atestada, em conformidade com a legislação vigente, ou seja, mediante apresentação da Nota Fiscal eletrônica, acompanhada do relatório dos itens fornecidos e dos seguintes documentos:

- a) Prova de Regularidade com a Fazenda Federal;
- b) Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual;
- c) Prova de Regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- d) A comprovação da Regularidade Trabalhista (CNDT).

Justifica-se a não obrigatoriedade de apresentação da **Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal**:

Por se tratar de aquisição de itens, não caberia a exigência do aludido documento fiscal, pois sua conveniência estaria ligada à prestação de serviço, nas quais incidiria o Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza (ISSQN).

Diante disso, foram exigidas Certidões de Regularidade das Fazendas Federal (PIS, COFINS) e Estadual (ICMS), uma vez que tais tributos são devidos pelas empresas que atuam no ramo de atividade objeto do presente escrutínio, garantindo assim a conformidade fiscal dos participantes da licitação.

Não obstante, é de amplo conhecimento que a legislação pertinente



estabelece requisitos específicos para a condução de processos licitatórios, visando garantir a transparência, a competitividade e a legalidade nas contratações públicas.

Nessa senda, importa enfatizar que a natureza do objeto licitado, ou seja, aquisição de gêneros alimentícios, não se enquadra nas hipóteses de prestação de serviços, mas sim de aquisição de produtos.

Sob tal perspectiva e de acordo com a legislação tributária vigente, a operação relativa à aquisição de produtos está sujeita ao Imposto Sobre Circulação de Mercadorias e Prestação de Serviços (ICMS) e não ao Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza (ISSQN), sendo este último de competência municipal. Portanto, a apresentação da Certidão de Regularidade Fiscal Municipal restará prejudicada, uma vez que o objeto da contratação não está relacionado à prestação de serviço sujeitos ao ISSQN.

Por fim, a falta de um dos documentos solicitados poderá implicar no não recebimento, da nota fiscal e deverá constar o número do Empenho na Nota Fiscal a ser emitida.

9.9. Demais requisitos:

- Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração Pública, inerentes ao objeto da futura licitação;
- Comunicar à Secretaria de Cidadania e Inclusão Social no prazo máximo de 02 (dois) dias que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- Manter-se, durante toda a execução da ata de registro de preço, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;



- Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução da ata de registro de preço;
- Os produtos deverão atender às exigências mínimas de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle de qualidade industrial – ABNT, INMETRO, etc.;
- A proponente deverá ofertar produtos de primeira linha, sem defeitos ou avarias;
- Os produtos deverão ainda, estar acondicionados adequadamente em embalagens apropriadas, em material atóxico que garanta a sua integridade, durante o seu transporte, armazenamento e utilização, com indicação do produto, data de fabricação e data de validade;
- Os alimentos devem ser armazenados de forma a impedir a contaminação e/ou a proliferação de microrganismos. Os recipientes e embalagens devem estar protegidos contra alterações e danos;
- O local de armazenamento deve ser limpo, sendo os alimentos mantidos separados por tipo ou grupo, sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma a permitir adequada higienização, iluminação e circulação de ar;
- Os produtos perecíveis (alimentos in natura, produtos semipreparados ou preparados e prontos para o consumo) necessitam de condições especiais de temperatura para conservação;
- Todos os produtos deverão ser de 1º qualidade, em perfeito estado de conservação, embalagem intacta e conter na “embalagem primária” informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade;
- O Fornecedor deve cumprir as datas de entrega criteriosamente, sob pena de notificação e posterior suspensão da ata de registro de preço;
- Todos os fornecedores devem possuir romaneios de entrega com descritivo do produto e quantidade exatos. Os romaneios deverão ser assinados pela pessoa responsável pelo recebimento em três vias, sendo



que uma via deverá ficar sempre no almoxarifado central, uma via deverá ficar com o fornecedor e uma via deverá ser entregue na Secretaria Municipal de Cidadania e Inclusão Social;

- A contratada se obriga a substituir sem qualquer ônus para o Município de Ponta Porã, os produtos que apresentar defeito ou em desacordo com o solicitado na proposta, ou em estado de deterioração, sem condições de consumo ou que não atenderem alguma obrigação pertinente;
- Todos os produtos perecíveis fornecidos devem possuir o selo de registro (SIM, SIE OU SIF), conforme especificação neste Estudo Técnico Preliminar e posterior Termo de Referência;
- Os produtos fornecidos podem ser submetidos a controle microbiológico e físico químico a qualquer momento para avaliar a qualidade dos produtos entregues;
- A empresa vencedora do certame deverá realizar a entrega de produtos perecíveis em veículo fechado, refrigerado e apropriado para o transporte de alimentos;
- Os responsáveis pelas entregas dos produtos devem estar identificados com uniforme adequado e limpo, proteção no cabelo e sapatos fechados;
- Todas as entregas deverão ser realizadas sem qualquer despesa para o Município, tais como: frete, seguro, descarga e quaisquer outras despesas inerentes à entrega do objeto;
- O Município de Ponta Porã se reserva o direito de suspender o fornecimento de produtos que estejam sob suspeita de contaminação ou condenados por autoridade sanitária.

10 – PLANEJAMENTO/PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES

As despesas da pretendida contratação poderão fazer uso das seguintes dotações orçamentárias:

Secretaria Municipal de Cidadania e Inclusão Social:

ÓRGÃO/UO	FUNÇÃO PROGRAMÁTICA	PROJETO	NAT. DA DESPESA	FONTE DE RECURSOS	FICHA
----------	---------------------	---------	-----------------	-------------------	-------



08.02	08.241.0051	2311	33.90.30	1660.0000	223
08.02	08.241.0051	2311	33.90.30	1661.0000	224
08.02	08.242.0051	2312	33.90.30	1660.0000	235
08.02	08.242.0051	2312	33.90.30	1661.0000	236
08.02	08.243.0051	2314	33.90.30	1660.0000	255
08.02	08.243.0051	2315	33.90.30	1660.0000	273
08.02	08.243.0051	2316	33.90.30	1501.0000	293
08.02	08.245.0051	2316	33.90.30	1660.0000	294
08.02	08.245.0051	2316	33.90.30	1661.0000	295
08.02	08.245.0051	2321	33.90.30	1500.0000	377
08.02	08.245.0051	2324	33.90.30	1500.0000	420
08.02	08.245.0051	2323	33.90.30	1660.0000	409
08.03	08.243.0051	2083	33.90.30	1501.0000	432
08.05	08.241.0051	2062	33.90.30	1501.0000	453

A seguinte demanda está prevista no Plano de Contratação Anual de 2025 (PCA), do Município de Ponta Porã, com previsão de execução no 1º(primeiro) trimestre de 2025, a partir do objeto “*Aquisição de Gêneros Alimentícios*” publicado no site oficial da Prefeitura¹.

Contudo, a demanda atual refere-se aos produtos que foram declarados fracassados ou desertos na licitação. Assim, a aquisição desses itens foi devidamente planejada, conforme demonstrado no Plano de Contratação Anual de 2025 e 2024, sendo esta nova licitação necessária exclusivamente devido às intercorrências mencionadas no certame anterior.

Ressalta-se ainda que a Prefeitura Municipal de Ponta Porã está continuamente se adequando ao Plano de Contratação Anual de 2025, buscando atender às exigências e utilizando as intercorrências como oportunidade para fortalecer esse instrumento de planejamento, tornando-o, a cada ano, mais completo e preciso.

¹ <https://pontapora.ms.gov.br/v2/>



11 – PREVISÃO DE INÍCIO

Estima-se que a previsão para a contratação pretendida deva ter início em agosto/2025.

12 – ESTIMATIVA DE PREÇOS OU PREÇOS REFERENCIAIS

Antes de passar à estimativa de preços, releva consignar que, segundo entendimento do Tribunal de Contas da União, “a estimativa de preços nos estudos técnicos preliminares tem por objetivo a análise de viabilidade da contratação, logo poderá haver necessidade de refinar a estimativa elaborada nesta etapa (em especial, para contratações complexas)”².

Percebe-se que a estimativa de valor a ser realizada por ocasião da elaboração do ETP serve para definir o valor médio praticado no mercado para o objeto a ser contratado.

De modo que o valor deve estar devidamente consolidado a partir do termo de referência que tem como objetivo definir o valor máximo que será pago pelo objeto a ser contratado, motivo pelo qual, deverá ser refinada oportunamente, com a inclusão de outras fontes, caso entenda-se pertinente.

Diante de tais fatos, apresenta-se estimativa de valor de mercado elaborado pelo setor de pesquisa de preços, pelo servidor **Estevão Borges Nascimento, matrícula nº 12054**, em consagração ao princípio da segregação de funções, sendo feita pesquisa de preço em contratações similares (anexas) realizadas por Municípios vizinhos de Ponta Porã/MS, sendo encontradas contratações realizadas pelos Municípios de Taquarussu/MS, Município de Rio Verde de Mato Grosso/MS, Anaurilândia/MS, Município de Caarapó/MS, Município de Jateí/MS, Município de Batayporã/MS, Município de Laguna Carapã/MS, Município de Bela Vista/MS, Município de Porto Murtinho/MS, Município de Água Clara/MS, Município de Eldorado/MS e Município de Ivinhema/MS. Salienta-se ainda, que os itens não foram encontrados em

² <http://www.tcu.gov.br/arquivos/rca/001.003.009.034.htm#Fund745-2>



contratações similares feitas pelo Estado de Mato Grosso do Sul.

Ademais, foram realizadas consultas aos sistemas de *Contratações Similares (Outros órgãos), Painel de Preços, Licitanet, Portal de Compras Públicas, BLL, Portal Nacional de Contratações Públicas, Portal da Transparência – CGU- NFE, Bolsa Nacional de Compras e Compras BR*, a fim de observar o preço praticado do item para balizar o presente estudo.

Ainda de forma complementar, foi realizada a pesquisa direta com fornecedores do ramo, tendo os fornecedores locais **REGINA LIMA PORTELA LTDA, PANIFICADORA PÃO DE OURO EIRELI - ME** e **G. G. COINETE LTDA** respondido, conforme C.I N.º 385/2025 (*anexo ao ETP*). A cotação recebida foi utilizada para compor o mapa de preços do referido objeto.

Assim, verificou-se os seguintes preços realizados, formando a média aritmética na última coluna, conforme segue no quadro abaixo:

MAPA DE APURAÇÃO DE PREÇOS

ITEM	PRODUTO / SERVIÇO	UNIDADE	QTDE.	HISTÓRICO DE PREÇOS (ÚLTIMAS CONTRATAÇÕES)	CONTRATAÇÕES SIMILARES (OUTROS ÓRGÃOS)	PAINEL DE PREÇOS	LICITANET	PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS	BL	PORTAL NACIONAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS	PORTAL DA TRANSPARÊNCIA - CGU - NFE	BOLSA NACIONAL DE COMPRAS	COMPRAS BR	PANIFICADORA PAO DE OURO EIRELI	REGINA LIMA	G.G. COINETE LTDA	MÉDIA ARITMÉTICA	TOTAL
1	BERINJELA - tamanho e coloração uniforme, firme e intacta sem lesões físicas ou mecânicas (rachaduras, perfurações, cortes) sem sujidades, parasitas e larvas	KG	600	////	////	////	////	////	10,00	13,60	////	13,00	////	12,00	13,99	<u>20,25</u>	12,52	7.512,00
2	CARNE DE SEGUNDA - ACÉM. Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, Ministério da Saúde ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura (congeladas: -18ºC, refrigeradas 6ºC) respeitando-se as características organolépticas próprias. Produtos salgados, curados ou defumados poderão ser entregues em temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante. Deverá apresentar as seguintes características: cor vermelho vivo, aspecto brilhante, cheiro suave e em estado de congelamento.	KG	620	33,70	35,52	////	////	////	////	////	39,99	////	////	49,90	30,90	37,50	37,92	23.510,40
3	CENOURA de 1ª qualidade, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca. Isento de brotos, 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	1350	3,60	////	4,57	////	////	////	////	4,98	////	////	<u>6,50</u>	4,69	4,50	4,47	6.034,50
4	CHUCHU - de primeira qualidade, in natura, pouca rugosidade média, 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 à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	500	4,60	////	5,80	////	////	////	////	5,95	////	////	<u>9,00</u>	5,74	7,45	5,95	2.975,00
5	CORANTE ALIMENTÍCIO Usado na decoração de bolos, tortas, doces em geral. Em confeitaria, panificação, fábricas de biscoitos e docerias. Quantidade mínima: 10ml ingredientes: água, álcool etílico e corantes artificiais.	UN	100	////	////	////	////	////	////	5,97	6,27	7,45	////	<u>11,00</u>	<u>9,90</u>	<u>15,00</u>	6,17	617,00

6	COUVE-FLOR – 1ª qualidade, extra, com coloração verde-escuro, separados em maços padronizados, procedentes de espécies genuínas e sãs. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica e biológica ou matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa. Embalagem atóxica, que proporciona visão do produto.	UN	500	////	////	13,93	////	////	////	14,90	////	14,00	////	////	19,00	13,90	12,00	14,62	7.310,00
7	ESSÊNCIA DE BAUNILHA de 1ª qualidade, água destilada, álcool etílico, corante caramelo e aromatizante, vidro com 30ml.	UN	75	////	////	////	////	////	7,02	8,59	////	////	////	6,93	18,00	7,50	15,00	7,51	563,25
8	MAMÃO – tipo formosa de 1ª qualidade, com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, com aproximadamente 800g, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	KG	1050	////	////	12,63	////	////	////	14,29	////	15,36	////	////	15,50	11,50	12,30	13,60	14.280,00
9	MASSA PARA PASTEL semi-pronta de 1ª qualidade feita de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Água, açúcar, Sal, Gordura vegetal, Margarina, Alcool alimentício, Emulsificante: Lecitina de soja. Peso mínimo de 400 g. Rendendo até 30 unidades.	PCT	230	////	////	9,39	////	////	////	9,50	////	9,39	////	////	22,00	7,99	12,00	9,65	2.219,50
10	MELÃO AMARELO de 1ª qualidade - in natura extra, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração amarela com aparência fresca e macia, procedente de es Melão amarelo de 1ª qualidade - in natura extra, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração amarela com aparência fresca e macia, procedente de espécie genuína e sã, fresca. 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	900	8,99	////	////	////	////	////	////	9,12	////	////	9,55	9,50	9,90	15,00	10,34	9.306,00
11	PEITO DE FRANGO SEM OSSO - de 1ª qualidade, pct 1 kg limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	KG	450	22,90	////	////	////	////	////	////	21,99	////	////	24,55	14,00	20,49	28,00	22,48	10.116,00

12	PEPINO - de 1ª primeira qualidade, tamanho médio e uniforme, fruto com 80 à 90% do grau de maturação, perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, grau de evolução e tamanho tal que lhe permita suportar a manipulação, c/ausência de sujidades, parasitas e larvas aderentes à superfície externa, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos e intactas. O transporte e a conservação deverão estar em condições adequadas p/ o consumo.	KG	350	////	8,14	9,45	////	////	////	////	8,99	////	////	8,50	7,74	10,50	8,89	3.111,50
13	REQUEIJÃO CULINÁRIO - contendo tabela nutricional com informações de calorias, especificação dos ingredientes, informações do fabricante e prazo de validade estampados na embalagem, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde ANVISA. Bisnaga com mínimo de 400 gr. similar ou superior a marca catupiry ou piraçanjuba.	UN	70	////	////	////	////	////	////	13,50	////	////	////	34,00	9,49	12,50	15,11	1.057,70
14	VAGEM - de primeira qualidade, extra in natura, de coloração brilhante, aspecto tenro e quebradico, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas. 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	350	////	21,90	////	25,00	////	////	////	23,34	////	////	28,00	27,49	35,70	26,90	9.415,00

Valor Total: R\$98.027,85

Importante salientar que os preços que estão em negrito e sublinhados foram desconsiderados na tabela principal para a aferição da média aritmética, conforme consta no subanexo e mapa de apuração de preço (anexos).



13 – JUSTIFICATIVA DA MODALIDADE DA LICITAÇÃO

Para a pretendida aquisição, por se tratar de bem comum, os quais podem ser designados no edital com expressão usual do mercado, é recomendada a seguinte modalidade conforme a lei nº 14.133/2021: **Pregão Eletrônico**.

O Pregão em sua forma eletrônica preza pela celeridade, economia, impessoalidade e maior competitividade. Tais características contribuem para a economia de escala, que acaba por reduzir os preços dos serviços.

Ressalta-se, que o objeto do referido processo é considerado serviço comum, pois, seu padrão de qualidade pode ser definido por especificações usuais de mercado, conforme preconiza o disposto no art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal de Licitações.

O principal objetivo do SRP é possibilitar que a Administração Pública adquira bens ou contrate serviços de forma planejada, sem a necessidade de realizar uma nova licitação a cada compra. O registro de preços é realizado para atender necessidades futuras, com base na previsão de consumo durante o período de vigência da data de registro de preços, e também, que o certame seja realizado através do SRP – Sistema de Registro de Preços.

De acordo com o Decreto de nº 11.462/23, que regulamenta os art. 82 a art. 86 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, para dispor sobre o sistema de registro de preços para a contratação de bens e serviços, inclusive obras e serviços de engenharia, no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional:

Art. 3º O SRP poderá ser adotado quando a Administração julgar pertinente, em especial:

I - quando, pelas características do objeto, houver necessidade de contratações permanentes ou frequentes;

II - quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida, como quantidade de horas de serviço, postos de trabalho ou em regime de tarefa;

III - quando for conveniente para atendimento a mais de um órgão ou a mais de uma entidade, inclusive nas compras centralizadas;

IV - quando for atender a execução descentralizada de programa ou projeto federal, por meio de compra nacional ou da adesão de que trata o § 2º do art. 32; ou



V - quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.

13.1. Justificativa para dispensa do IRP (INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇO) – em caso de SRP.

A Intenção de Registro de Preços (IRP) tem como finalidade permitir à Administração tornar pública suas intenções de realizar Pregão ou Concorrência para Registro de Preços, com a participação de outros órgãos governamentais que tenham interesse em contratar o mesmo objeto, possibilitando auferir melhores preços por meio de economia de escala. A matéria esta disciplinada pelo art. 86 da Lei nº 14133/21:

Art. 86. O órgão ou entidade gerenciadora deverá, na fase preparatória do processo licitatório, para fins de registro de preços, realizar procedimento público de intenção de registro de preços para, nos termos de regulamento, possibilitar, pelo prazo mínimo de 8 (oito) dias úteis, a participação de outros órgãos ou entidades na respectiva ata e determinar a estimativa total de quantidades da contratação.

Quanto à obrigatoriedade de divulgação da IRP, registra-se que o Decreto nº 11.462/23, que regulamenta os artigos 82 a 86 da NLLC, preconiza:

Art. 9º Para fins de registro de preços, o órgão ou a entidade gerenciadora deverá, na fase preparatória do processo licitatório ou da contratação direta, realizar procedimento público de IRP para possibilitar, pelo prazo mínimo de oito dias úteis, a participação de outros órgãos ou outras entidades da Administração Pública na ata de registro de preços e determinar a estimativa total de quantidades da contratação, observado, em especial, o disposto nos incisos III e IV do caput do art. 7º e nos incisos I, III e IV do caput do art. 8º.

§ 1º O prazo previsto no caput será contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação da IRP no SRP digital e no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, de que trata o art. 174 da Lei nº 14.133, de 2021.

§ 2º O procedimento previsto no caput poderá ser dispensado quando o órgão ou a entidade gerenciadora for o único contratante.

Corroborando, cita-se também que a NLLC no art. 86, § 1º dispõe que § 1º O procedimento do IRP será dispensável quando o órgão ou entidade gerenciadora for o único contratante e o Decreto Municipal nº 9.375/2023, em seu Art. 4º, §2º:

Art. 4º (...)

§2º O procedimento previsto no artigo será dispensável quando o órgão ou entidade gerenciadora for o único contratante.



Assim, em razão da finalidade do procedimento de Intenção de Registro de Preços é perfeitamente cabível o seu afastamento quando o Órgão for o único contratante. Como o uso será de uso exclusivo da Secretaria Municipal de Cidadania e Inclusão Social, o Órgão será o único contratante como objeto intencionado de aquisição de gêneros alimentícios.

Diante do exposto, a Prefeitura de Ponta Porã/MS optou-se pela não divulgação da presente IRP em virtude da ausência de estrutura administrativa satisfatória para fins de gerenciamento das Atas de Registro de Preços, bem como pela necessidade de realização e conclusão célere deste procedimento licitatório, o que não seria possível caso houvesse a divulgação da IRP, a qual poderia culminar na participação de outros órgãos da administração pública, levando esta Administração a qualidade de órgão gerenciador. Conforme da literalidade do decreto do seguinte dispositivo legal do Decreto Municipal n.º 9.942/2024, em seu Art. 4º, 1§:

§1º. O órgão ou entidade gerenciadora deverá, na fase preparatória do processo licitatório, para fins de registro de preços, realizar procedimento público ou intenção de registro de preços para, nos termos do Decreto, possibilitar, pelo prazo mínimo de 08 (oito) dias corridos, a participação de órgão ou entidades do Município de Ponta Porã, na respectiva ata, determinando a estimativa total de quantidades da contratação.

Portanto, diante do exposto, justifica-se a dispensa da Intenção de Registro de Preços.

13.2. DA EXCLUSIVIDADE DE PARTICIPAÇÃO DAS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

Ademais, visando promover o desenvolvimento econômico das pequenas empresas e cumprir com a previsão legal (art. 47 da LC 123/2006), para a presente aquisição dos itens deverá ser previsto a EXCLUSIVIDADE de participação das MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE no certame (art. 48, incisos I da LC 123/2006).



Complementar, a administração pública:

I - deverá realizar processo licitatório destinado exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte nos itens de contratação cujo valor seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais);

14 - JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Para contratação objeto do presente estudo, se vislumbra vantagem no parcelamento da solução, já que os itens podem ser fornecidos por diferentes empresas trazendo a vantagem ampla participação de licitantes, possibilitando assim, gerar economia de escala com a redução de custos ou despesas, de modo a proporcionar a obtenção de uma contratação mais vantajosa para a Administração.

Portanto, opta-se pelo parcelamento da solução, uma vez que seria economicamente viável dividir a solução em decorrência de uma maior participação de licitantes, fato que os motiva a reduzir o preço dos itens.

15 - BENEFÍCIOS DIRETOS E INDIRETOS DA CONTRATAÇÃO (RESULTADOS PRETENDIDOS)

A presente contratação, sinteticamente, tem o condão de operar efeitos concretos nos seguintes âmbitos:

- a) O acesso a alimentos saudáveis e nutritivos contribui para a melhoria da saúde dos assistidos;
- b) A boa prática de ofertar alimentos saudáveis contribui para a educação alimentar dos indivíduos;
- c) Evitar o desperdício de alimentos;
- d) Segurança na procedência dos alimentos;
- e) Uma alimentação regular baseada em todas as necessidades energéticas ajuda a prevenir doenças graves;
- f) Uma boa alimentação ajuda a eliminar os radicais livres, que são prejudiciais à saúde;
- g) Quando a alimentação é balanceada e feita de maneira regular, ocorre um fortalecimento da imunidade do corpo;



- h) Com uma alimentação adequada, as funções cerebrais são estimuladas para que executem suas atividades plenamente.

16 – PROVIDÊNCIAS PARA A ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DO ÓRGÃO

Não serão necessárias quaisquer adequações anteriores à contratação da aquisição referenciada neste estudo, tendo em vista que a Secretaria já possui os ambientes apropriados para receber os referidos itens.

17 - PROVIDÊNCIAS PARA MITIGAÇÃO DO IMPACTO AMBIENTAL

No escopo desta contratação não se vislumbra nenhum impacto ambiental relevante ou significativo. De toda forma, CONTRATANTE e CONTRATADA deverão observar a legislação e princípios de responsabilidade socioambiental como a Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei n.º 12.305/2010).

18 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

Não se vislumbra contratações correlatas e/ou interdependentes, pois o objeto não carece de outros equipamentos e/ou mão de obra especializada, pois os locais já contam com equipe especializada e ambiente adequado para a preparação das refeições.

19 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Devido à necessidade demonstrada, e levando em conta as considerações supracitadas, esta equipe declara ser **viável** a pretendida aquisição, devendo dar prosseguimento ao processo licitatório.

20 – FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DA ATA DE REGISTRO

Denota-se no Documento de Formalização da Demanda a indicação para atuar como fiscal da Ata de Registro de Preços, os servidores:



SECRETARIA MUNICIPAL DE CIDADANIA E INCLUSÃO SOCIAL

Nome:	Matrícula:
Fiscal: Kelly Priscila Rodrigues Guerreiro	6287-6
Suplente: Gislaine Cezar dos Santos	8503-11
Gestor: Mayara Alvino Carrion	8127-2

Ademais, imperioso que todos sejam devidamente instruídos acerca de seus deveres como fiscais da ata de registro, devendo ser nomeados por meio de portaria.

COMPETÊNCIAS

FISCAL	GESTOR
• Prestar informações a respeito da execução dos serviços e apontar ao gestor da ata de registro de preço eventuais irregularidades ensejadoras de penalidade ou glosa nos pagamentos devidos à contratada; • Manter o controle das ordens de serviço emitidas e cumpridas, quando cabível; • Conhecer as obrigações contratuais que afetem diretamente a fiscalização da ata de registro de preço; • Zelar pelo fiel cumprimento da ata de registro de preço sob sua fiscalização; • Verificar a conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de acordo com o objeto da ata de registro de preço e respectivas cláusulas contratuais; • Atestar formalmente a execução do objeto da ata de registro de preço, atestar as notas fiscais e as faturas correspondentes a sua prestação; • Informar ao gestor da ata de registro de preço sobre eventuais vícios, irregularidades ou baixa qualidade dos produtos ou serviços fornecidos pela contratada; • Propor soluções para regularização das faltas e problemas observados, sem prejuízo das penalidades aplicáveis; • Solicitar formalmente ao gestor esclarecimentos sobre as obrigações que afetem diretamente à fiscalização da ata de registro de preço; • Utilizar, se for o caso, o Instrumento de Medição de Resultado (IMR) para aferição da qualidade da prestação dos serviços; • Monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua	• Acompanhar, sempre que possível, o andamento das contratações que ficarão sob sua responsabilidade; • Manter registro atualizado das ocorrências relacionadas à execução da ata de registro de preço; • Acompanhar e fazer cumprir o cronograma de execução e os prazos previstos no ajuste; • Acompanhar o prazo de vigência da ata de registro de preço; • Solicitar, com justificativa, a rescisão da ata de registro de preço; • Emitir parecer sobre fato relacionado à gestão da ata de registro de preço; • Orientar o fiscal de ata de registro de preço sobre os procedimentos a serem adotados no decorrer da execução do ata de registro de preço; • Solicitar à contratada, justificadamente, a substituição do preposto ou de empregado desta, seja por comportamento inadequado à função, seja por insuficiência de desempenho; • Determinar formalmente à contratada a regularização das falhas ou defeitos observados, assinalando prazo para correção, sob pena de sanção; • Solicitar ao órgão competente, com justificativa, quaisquer alterações, supressões ou acréscimos contratuais, observada a legislação pertinente; • Solicitar orientação de ordem técnica aos diversos órgãos da Administração, de acordo com suas competências; • Conferir o atesto do fiscal de ata de registro de preço e encaminhar para pagamento faturas ou notas fiscais com as devidas observações e glosas, se for o caso;



degeneração, devendo intervir para requerer à contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas;

- Apresentar ao preposto da contratada a avaliação da execução do objeto, ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada, e obter dele a ciência;
- Comunicar ao órgão competente qualquer dano ou desvio causado ao patrimônio da Administração ou de terceiros, de que tenha ciência, por ação ou omissão dos empregados da contratada ou de seus prepostos.

- Solicitar ao órgão financeiro competente, com as devidas justificativas, emissão, reforço ou anulação, total ou parcial, de notas de empenho, bem como inclusão de valores na rubrica de Restos a Pagar;
- Solicitar a prestação, complementação, renovação, substituição ou liberação da garantia exigida nos termos do Art. 96, da Lei nº 14.133/2021;
- Executar outras ações de gestão que se façam necessárias ao pleno acompanhamento, fiscalização e controle das atividades desempenhadas pela contratada, a fim de garantir o fiel cumprimento das obrigações pactuadas e a observância do princípio da eficiência;
- Agendar e observar os prazos pactuados na ata de registro de preço sob sua responsabilidade;
- Comunicar-se com a Administração ou com terceiros sempre por escrito e com a antecedência necessária;
- Notificar formalmente à contratada sobre toda e qualquer decisão da Administração que repercuta na ata de registro de preço;
- Fundamentar, por escrito, todas as suas decisões, com observância dos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, interesse público e outros correlatos;
- Juntar todos os documentos obrigatórios à gestão da ata de registro de preço nos devidos processos;
- Instruir em processo apartado todos os documentos pertinentes à gestão da ata de registro de preço que não se enquadram no inciso anterior.
-

21. GERENCIAMENTO DE RISCOS

FASE DE ANÁLISE

- (X) Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor
- () Gestão da Ata de Registro de Preços



RISCO -1-		
Descrição do risco:		Falta ou alteração (substituição) na indicação dos integrantes para a equipe de planejamento da contratação provocando excesso de atribuições aos responsáveis pela elaboração do processo
Probabilidade:		() Baixa (X) Média () Alta
Impacto:		() Baixo (X) Médio () Alto
Id	Danos	
1.	Atraso no Planejamento da contratação	
2.	Inadequação da solução apresentada por falta de melhor análise	
3.	Não conclusão do processo em tempo hábil, acarretando o atraso nas fases subsequentes	
4.	Processo com inconsistências técnicas	
Id	Ação Preventiva	Responsável
1.	Indicação tempestiva dos integrantes da equipe de planejamento e estabelecimento de prazos dando condições de trabalho para os envolvidos se dedicarem ao processo.	Setor Solicitante e autoridade competente
2.	Melhor distribuição de tarefas aos integrantes da equipe de planejamento.	Autoridade competente
3.	Conscientização da importância da pronta indicação da equipe de planejamento e suas atribuições dentro do processo.	Autoridade competente
4.	Reuniões periódicas para verificação do cronograma do processo de contratação.	Setor de Compras e Licitação
5.	Atribuir prioridades de contratação levando em conta o momento atual vivido e o prazo para finalização desse processo e de outros.	Autoridade Competente



6.	Organizar rotinas de trabalho baseadas nas prioridades eleitas pela autoridade competente.	Membros da equipe de planejamento
7.	Definir com clareza qual o papel de cada componente da equipe de contratação, levando em conta as normas legais, possibilitando que cada participante saiba exatamente qual sua responsabilidade no processo.	Autoridade Competente
Id	Ação de Contingência	Responsável
1.	Acelerar as demais fases da contratação.	Setor de Compras e Licitação
2.	Reexame dos documentos preparatórios da contratação.	Setor de Compras e Licitação
3.	Organizar força tarefa para diluir responsabilidades e garantir a finalização tempestiva das fases processuais, obedecendo sempre os prazos legais estabelecidos para cada etapa do certame.	Autoridade Competente

RISCO -2-	
Descrição do risco:	Estudos Técnicos Preliminares (ETP), Mapa de Risco (MR) e Projeto Básico (PB) deficientes ou inconsistentes
Probabilidade:	() Baixa (X) Média () Alta
Impacto:	() Baixo () Médio (X) Alto
Id	Danos
1.	Especificação com inconsistências técnicas.
2.	Elaboração do ETP, MR e PB com ausência de itens normativamente previstos.
3.	Requisitos técnicos não atendidos.



Id	Ação Preventiva	Responsável
1.	Recrutamento de servidores com conhecimento técnico adequado à demanda para Aquisição de gêneros alimentícios para Secretaria Municipal de Cidadania e Inclusão Social.	Autoridade Competente
2.	(Formação da equipe) Realização de cursos, seminários e palestras ligadas ao tema.	Autoridade competente
3.	Revisão do objeto pelos servidores que compõem as áreas envolvidas e, em consequência, participação do processo de contratação.	Setor de Compras e Licitação
4.	Pesquisa de atas semelhantes no âmbito da Administração Pública	Equipe de planejamento da contratação
5.	Uso de modelos de instrumentais técnicos preestabelecidos pelos órgãos competentes.	Equipe de planejamento da contratação
Id	Ação de Contingência	Responsável
1.	Reexame de documentos durante o planejamento da contratação.	Equipe de planejamento da contratação
2.	Cancelamento do certame e inclusão da demanda em outro processo.	Autoridade competente

RISCO -3-

Descrição do risco:	Contratação com preço acima da média do mercado
Probabilidade:	(X) Baixa () Média () Alta
Impacto:	() Baixo () Médio (X) Alto
Id	Danos



1.	Prejuízo ao erário	
Id	Ação Preventiva	Responsável
1.	Realizar ampla pesquisa de preço obedecendo a Orientação normativa específica para tal fim.	Setor de Compras e Licitação
2.	Considerar custos com frete e instalação quando for o caso.	Setor de Compras e Licitação
Id	Ação de Contingência	Responsável
1.	Cancelamento da Aquisição de gêneros alimentícios para Secretaria Municipal de Cidadania e Inclusão Social.	Autoridade competente
2.	Não adjudicação do certame	Pregoeiro

RISCO -4-	
Descrição do risco:	Aquisição de gêneros alimentícios de forma equivocada/ errada, não cumprindo os requisitos mínimos necessários ao atendimento da demanda.
Probabilidade:	(X) Baixa () Média () Alta
Impacto:	() Baixo () Médio (X) Alto
Id	Danos
1.	Incompatibilidade dos itens adquiridos com o ambiente em que serão utilizados.
2.	Não demandando os itens contratados incorrendo em desperdício de recursos de investimento que já são escassos
3.	Desgaste entre setores da Prefeitura
4.	Prejuízo ao erário



Id	Ação Preventiva	Responsável
1.	Avaliação do espaço por equipe técnica multidisciplinar.	Equipe de planejamento da contratação
2.	Contratação de gêneros alimentícios, levando em consideração sua correta especificação com riqueza de detalhes.	Equipe de planejamento de contratação
3.	Conferir e revisar a lista prévia de alimentos.	Equipe de planejamento de contratação
Id	Ação de Contingência	Responsável
1.	Verificação minuciosa no ato do recebimento dos itens recebidos seja o mesmo que foi especificado na contratação.	O solicitante e Setor de Gestão patrimonial e almoxarifado

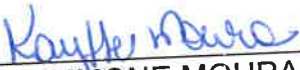
RISCO -5-		
Descrição do risco:	Levantamento aquém da demanda	
Probabilidade:	(X) Baixa () Média () Alta	
Impacto:	() Baixo () Médio (X) Alto	
Id	Danos	
1.	Necessidade de realizar nova licitação e possível fracionamento de despesa	
2.	Não terá contratação eficiente dos itens.	
Id	Ação Preventiva	Responsável
1.	Disponibilizar lista atualizada dos gêneros alimentícios que deverão ser licitados.	Setor Solicitante
Id	Ação de Contingência	Responsável



1.	Não havendo possibilidade de contratação de itens por verba de investimento previamente reservada, verificar junto a autoridade competente se teria outra alternativa para contratação dos gêneros alimentícios para o preparo de merenda.	Setor de Compras e Licitação
----	--	------------------------------

Ponta Porã, 19 de agosto de 2025.

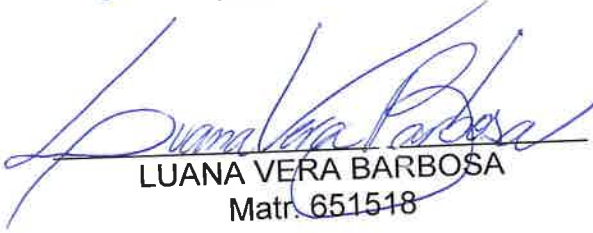
Membro responsável do setor requisitante


KAYTHE SIMMONE MOURA PIRES
Matr. 4159-1

Membros da Comissão de Estudos Técnicos


FRANCIELE FABIANE RIGO
Matr: 5923


GABRIELLI ZAURA SANCHE'S
Matr. 13128-2


LUANA VERA BARBOSA
Matr. 651518


SARA TALIANE LEANDRO SANTOS
Matr. 651342

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL

CARDÁPIO ILPI – Instituição de Longa Permanência para Idosos - 2025

IDADE ATENDIDA – igual ou superior a 60 anos

1ª e 3ª SEMANA	CAFÉ DA MANHÃ	ALMOÇO	LANCHE DA TARDE	JANTAR
2ª FEIRA	Pão, ovos mexidos, leite com café (suplemento alimentar tipo sustevit), fruta	Repolho e tomate, purê de batatas, galinhada, arroz branco, feijão preto	Bolo de laranja, suco de polpa, frutas	Sopa de legumes
3ª FEIRA	Pão c/ manteiga, chá de camomila, fruta	Salada de tomate e pepino, carne em cubos com batatas, arroz branco, feijão carioca	Torta salgada, suco de abacaxi com hortelã, fruta	Sopa de frango com legumes
4ª FEIRA	Pão, ovos mexidos, leite com café (suplemento alimentar tipo sustevit), fruta	Salada de folhas verdes, sopa de frango com legumes, feijão preto	Canjica	Sopa de legumes
5ª FEIRA	Pão com requeijão, iogurte, fruta	Salada de folhas verdes, legumes cozido, bife acebolado, arroz branco, feijão preto	Salada de frutas	Sopa de carne moída com legumes
6ª FEIRA	Pão, ovos mexidos, chá de camomila, fruta	Salada de folhas verde, chuchu e ovos cozidos, peixe (moqueca/assado), arroz integral, feijão carioca	Tortilha, chá mate	Sopa de legumes
SABADO	Pão c/ manteiga, leite com café (suplemento alimentar tipo sustevit), fruta	Salada de vagem e ovos cozido, costela c/ mandioca, arroz branco, feijão carioca	Coquito, chá/cocido, fruta	Sopa de frango com legumes

DOMINGO	Pão, ovos mexidos, leite com achocolatado (suplemento alimentar tipo sustevit), fruta	Salada de folhas verde, escondidinho de frango ou carne, arroz branco, feijão preto, suco de polpa	Açaí com frutas	Sopa de legumes
----------------	---	--	-----------------	-----------------

**Obs.: Café da manhã ofertar chá de camomila, erva doce e diminuir consumo de cha mate;
Ofertar ovos mexidos, omelete ou ovos cozido no café da manhã pelo menos tres vezes na semana;
Evitar açúcar, refrigerantes, salgadinho industrializado e bolacha doce;
Recomenda-se o consumo de frutas, verduras e legumes diariamente, pois são fonte de vitaminas, minerais e fibras;
Evite o consumo excessivo de sal;
A ceia deve ser servida apenas para os idosos que não jantam. Dar preferencia para chás de camomila, erva doce com torradas ou biscoito maisena.**

2ª e 4ª SEMANA	CAFÉ DA MANHÃ	ALMOÇO	LANCHE DA TARDE	JANTAR
2ª FEIRA	Pão, ovos mexidos, leite com café (tipo ensure), fruta	Salada de legumes, repolho e tomate, pucheiro com mandioca, arroz branco, feijão preto	Torta de carne moída, suco de polpa, frutas	Sopa de legumes
3ª FEIRA	Pão c/ manteiga, chá de camomila, fruta	Salada de folhas verde, legumes cru ralado, frango assado com batatas, arroz branco, feijão carioca	Bolo, suco de abacaxi com hortelã, fruta	Sopa de frango
4ª FEIRA	Pão, ovos mexidos, leite com café (ensure), fruta	Salada de folhas, chuchu e ovos cozidos, peixe grelhado/frito, arroz integral, feijão carioca	Chipinha, chá de camomila	Sopa de legumes
5ª FEIRA	Pão c/ requeijão, iogurte (com suplemento alimentar tipo ensure), fruta	Salada de tomate e pepino, pure de batatas, bife acebolado, arroz branco, feijão carioca	Pão caseiro ou enroladinho de presunto e queijo, suco de abacaxi	Sopa de carne moída
6ª FEIRA	Pão, ovos mexidos, chá de camomila, fruta	Salada de vagem e ovos cozidos, legumes cru e ralado, carne em cubos com batatas, arroz branco, feijão preto	Salada de frutas com suplemento alimentar (tipo ensure)	Sopa de legumes
SABADO	Pão c/ requeijão, leite com café (tipo ensure), fruta	Salada de folhas verde, almondegas assada, arroz branco, feijão carioca	Coquito, chá (cocido), fruta	Sopa de frango
DOMINGO	Pão, ovos mexidos, leite com achocolatado (tipo ensure), fruta	Salada de folhas verde, churrasco ou estrogonofe, arroz branco, feijão preto, suco de polpa	Gelatina, fruta	Sopa de legumes

**Obs.: Café da manhã ofertar chá de camomila, erva doce e diminuir consumo de chá mate;
Ofertar ovos mexidos, omelete ou ovos cozido no café da manhã pelo menos três vezes na semana;**



Evitar açúcar, refrigerantes, salgadinho industrializado e bolacha doce;
Recomenda-se o consumo de frutas, verduras e legumes diariamente, pois são fonte de vitaminas, minerais e fibras;
Evite o consumo excessivo de sal;
A ceia deve ser servida apenas para os idosos que não jantam. Dar preferência para chás de camomila, erva doce com torradas ou biscoito maisena.

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL

CARDÁPIO ABRIGO SEU FÉLIX 2025

IDADE ATENDIDA – 11 ANOS A 17 ANOS E 11 MESES

1ª e 3ª SEMANA	CAFÉ DA MANHÃ	ALMOÇO	LANCHE DA TARDE	JANTAR
2ª FEIRA	Pão c/ manteiga, leite c/ achocolatado, fruta	Repolho e tomate, galinhada, arroz branco, feijão preto	Sanduíche natural de frango, suco de abacaxi, fruta	Repolho e tomate, galinhada, arroz branco, feijão preto
3ª FEIRA	Pão, ovos mexido, leite com café, fruta	Salada de tomate e pepino, bisteca, arroz branco, feijão carioca	Bolo de fuba, suco de polpa	Salada de tomate e pepino, bisteca, arroz branco, feijão carioca
4ª FEIRA	Pão c/ manteiga, leite com banana, frutas	Alface e tomate, costela com mandioca, arroz branco, feijão preto	Torta de carne moída, suco de polpa, frutas	Alface e tomate, costela com mandioca, arroz branco, feijão preto
5ª FEIRA	Pão, ovos mexido, iogurte, fruta	Beterraba, brócolis refogado, peixe assado, arroz cozido, feijão carioca	Salada de frutas	Beterraba, brócolis refogado, peixe assado, arroz cozido, feijão carioca
6ª FEIRA	Pão c/ manteiga, chá de camomila, fruta	Alface e tomate, legumes cozido, bife acebolado, arroz branco, feijão preto	Pão caseiro, suco de polpa, frutas	Alface e tomate, legumes cozido, bife acebolado, arroz branco, feijão preto
SABADO	Pão, ovos mexido, leite c/ achocolatado, fruta	Alface, repolho e tomate, file de frango grelhado, arroz branco, feijão carioca	Arroz doce	Alface, repolho e tomate, file de frango grelhado, arroz branco, feijão carioca



DOMINGO	Pão c/ manteiga, chá mate, fruta	Salada de folhas verde, churrasco, arroz branco, feijão preto	Açaí	Salada de folhas verde, churrasco, arroz branco, feijão preto
----------------	----------------------------------	---	------	---

Obs.: Nas segundas dar preferencia numa semana para macarronada com carne moída na outra macarronada com bacon e calabresa;

Aos domingos uma semana estrogonofe, outra semana churrasco, outra lasanha, e na ultima semana do mes escondidinho;

Dar preferencia por chás (erva-doce e camomila) na ceia, lanches mais leves como torradas com oregano, bolachas tipo água e sal ou maisena, ou algum tipo de fruta;

Evitar açúcar, refrigerantes, salgadinhos industrializados e bolacha recheada;

Recomenda-se o consumo de frutas, verduras e legumes diariamente, pois são fontes de vitaminas, minerais e fibras;

Evitar o consumo excessivo de sal.

2ª e 4ª SEMANA	CAFÉ DA MANHÃ	ALMOÇO	LANCHE DA TARDE	JANTAR
2ª FEIRA	Pão, ovos mexido, iogurte, fruta	Repolho e tomate, ovos cozido, macarronada de carne moida, feijão preto	Bolo, suco de abacaxi, fruta	Repolho e tomate, ovos cozido, macarronada de carne moida, feijão preto
3ª FEIRA	Pão c/ manteiga, chá de camomila, fruta	Salada de tomate e pepino, frango com batatas no forno, arroz branco, feijão carioca	Torta salgada, suco de polpa	Salada de tomate e pepino, frango com batatas no forno, arroz branco, feijão carioca
4ª FEIRA	Pão c/ manteiga, leite c/ achocolatado, fruta	Alface e tomate, costela c/ mandioca, arroz branco, feijão preto	Biscoito maisena ou água e sal, suco de polpa, frutas	Alface e tomate, costela c/ mandioca, arroz branco, feijão preto
5ª FEIRA	Pão, ovos mexido, leite com café, fruta	Beterraba, brócolis refogado, peixe frito, arroz cozido, feijão carioca	Salada de frutas	Beterraba, brócolis refogado, peixe frito, arroz cozido, feijão carioca
6ª FEIRA	Pão c/ manteiga, leite com banana, fruta	Alface e tomate, legumes cozido, bife acebolado, arroz branco, feijão preto	Pipoca, suco de polpa, frutas	Alface e tomate, legumes cozido, bife acebolado, arroz branco, feijão preto
SABADO	Pão c/ manteiga, leite c/ achocolatado, fruta	Alface, repolho e tomate, carne suína, mandioca, arroz branco, feijão carioca	Torrada/ pão ou pizza, suco de polpa, frutas	Alface, repolho e tomate, carne suína, mandioca, arroz branco, feijão carioca
DOMINGO	Pão, ovos mexido, leite c/ achocolatado e frutas	Salada de folhas verdes, lasanha, arroz branco, feijão preto	Açaí	Salada de folhas verdes, lasanha, arroz branco, feijão preto

Obs.: Nas segundas dar preferência numa semana para macarronada com carne moida na outra macarronada com bacon e calabresa;



Aos domingos uma semana estrogonofe, outra semana churrasco, outra lasanha, e na ultima semana do mes escondidinho;

Dar preferencia por chás (erva-doce e camomila) na ceia, lanches mais leves como torradas com oregano, bolachas tipo agua e sal ou maisena, ou algum tipo de fruta;

Evitar açúcar, refrigerantes, salgadinhos industrializados e bolacha recheada;

Recomenda-se o consumo de frutas, verduras e legumes diariamente, pois são fontes de vitaminas, minerais e fibras;

Evitar o consumo excessivo de sal.

Evitar o consumo excessivo de sal.

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL

CARDÁPIO ABRIGO MUNICIPAL 2025

IDADE ATENDIDA - 0 a 11 ANOS

1ª e 3ª SEMANA	CAFÉ DA MANHÃ	ALMOÇO	LANCHE DA TARDE	JANTAR
2ª FEIRA	Pão francês, ovos mexido, chá de camomila, frutas	Repolho e tomate, pure de batatas, carreteiro, feijão carioca	Torta salgada, chá, fruta	Repolho e tomate, pure de batatas, carreteiro, feijão carioca
3ª FEIRA	Pão francês c/ manteiga, chocolate quente, frutas	Tomate, pepino, moqueca de peixe ou peixe assado, arroz branco cozido, feijão preto	Bolo de chocolate, chocolate quente	Tomate, pepino, moqueca de peixe ou peixe assado, arroz branco cozido, feijão preto
4ª FEIRA	Pão francês, ovos mexido, chá mate, fruta	Salada de chuchu com ovos cozido, carne em cubos com batatas, arroz branco, feijão carioca	Chipinha/pão de queijo, iogurte	Salada de chuchu com ovos cozido, carne em cubos com batatas, arroz branco, feijão carioca
5ª FEIRA	Pão, requeijão, leite com banana, frutas	Salada de folhas verde e tomate, batata doce cozida, galinhada, feijão preto	Salada de frutas, aveia em flocos	Salada de folhas verde e tomate, batata doce cozida, galinhada, feijão preto
6ª FEIRA	Pão, manteiga, chá mate, fruta	Folhas verdes, legumes cozido, bife acebolado, arroz branco, feijão preto	Enroladinho de presunto e queijo, chá	Folhas verdes, legumes cozido, bife acebolado, arroz branco, feijão preto
SABADO	Pão, ovo mexido, leite com achocolatado, fruta	Tomate e pepino, escondidinho de carne moida, arroz branco, feijão carioca	Arroz doce	Tomate e pepino, escondidinho de carne moida, arroz branco, feijão carioca



DOMINGO	Pão caseiro ou bolo, manteiga, chá de camomila, fruta.	Salada de folhas, fricassê de frango/carne, arroz branco, feijão preto	Pavê	Salada de folhas, fricassê de frango/carne, arroz branco, feijão preto
----------------	--	--	------	--

Obs.: dar preferência por chás como erva doce e camomila na ceia, lanches mais leves como torrada com óregano, bolachas tipo água e sal ou maisena ou algum tipo de fruta;

Cachorro quente ofertar apenas 1 vez na semana;

Evitar açúcar, refrigerantes, salgadinhos industrializados e bolacha recheada;

Recomenda-se o consumo de frutas, verduras e legumes diariamente, pois são fontes de vitaminas, minerais e fibras;

Evitar o consumo excessivo de sal.

2ª e 4ª SEMANA	CAFÉ DA MANHÃ	ALMOÇO	LANCHE DA TARDE	JANTAR
2ª FEIRA	Pão, ovos mexido, leite c/ achocolatado, fruta	Repolho e tomate, purê de batatas, bife a cavalo (ovos e queijo), arroz branco, feijão carioca	Enroladinho presunto e queijo, suco de abacaxi com hortelã	Repolho e tomate, purê de batatas, bife a cavalo (ovos e queijo), arroz branco, feijão carioca
3ª FEIRA	Pão c/ manteiga, chá de camomila, fruta	Folhas verdes, legumes cozido, frango assado c/ batatas, arroz branco cozido, feijão preto	Bolo de chocolate c/ cobertura, suco de polpa de fruta	Folhas verdes, legumes cozido, frango assado c/ batatas, arroz branco cozido, feijão preto
4ª FEIRA	Pão c/ requeijão, chá mate, fruta	Couve refogado, agrião e tomate, carne em cubos c/ abóbora refogada, arroz branco, feijão preto	Torta de frango, suco de polpa de fruta	Couve refogado, agrião e tomate, carne em cubos c/ abóbora refogada, arroz branco, feijão preto
5ª FEIRA	Pão, ovos mexido, iogurte, fruta	Alface e tomate, salada de chuchu com ovos cozido, filé de peixe (grelhado ou frito) feijão carioca, arroz branco	Salada de frutas, aveia em flocos	Alface e tomate, salada de chuchu com ovos cozido, filé de peixe (grelhado ou frito) feijão carioca, arroz branco
6ª FEIRA	Pão c/ manteiga, leite c/ achocolatado, fruta	Folhas verdes, batata doce cozida, filé sassami grelhado, arroz branco cozido, feijão preto	Biscoito de polvilho, iogurte, fruta	Folhas verdes, batata doce cozida, filé sassami grelhado, arroz branco cozido, feijão preto
SABADO	Pão, ovos mexidos, vitamina de banana, fruta	Alface e tomate, abóbora refogada, macarronada de carne moída, feijão carioca	Cachorro quente, suco de polpa, fruta	Alface e tomate, abóbora refogada, macarronada de carne moída, feijão carioca
DOMINGO	Pão caseiro c/ manteiga ou bolo, chá mate, fruta	Salada de folhas verde, churrasco ou estrogonofe de carne, arroz branco, feijão preto	Mousse de limão ou maracujá, suco de polpa	Salada de folhas verde, churrasco ou estrogonofe de carne, arroz branco, feijão preto

Obs.: dar preferencia por chás como erva doce e camomila na ceia, lanches mais leves como torrada com óregano, bolachas tipo água e sal ou maisena ou algum tipo de fruta;



Cachorro quente ofertar apenas 1 vez na semana;
Evitar açúcar, refrigerantes, salgadinhos industrializados e bolacha recheada;
Recomenda-se o consumo de frutas, verduras e legumes diariamente, pois são fontes de vitaminas, minerais e fibras;
Evitar o consumo excessivo de sal.

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL
CARDÁPIO SERVIÇO DE CONVIVENCIA E FORTALECIMENTO DE VINCULO - 2025
PARA CRIANÇAS E ADOLESCENTES

SEMANA	LANCHE MATINAL	LANCHE DA TARDE
2ª FEIRA	Bolo de fubá c/ goiabada, suco de polpa	Pão Frances c/ mortadela, refrigerante
3ª FEIRA	Pão caseiro, margarina, suco de polpa	Mini pizza, suco de polpa
4ª FEIRA	Bolo de chocolate, chá mate	Pão Frances c/ mortadela, suco de polpa
5ª FEIRA	Pão com presunto e mussarela, suco de polpa	Mini pizza, suco de polpa
6ª FEIRA	Cachorro quente, chá mate gelado ou quente	Cachorro quente, suco de polpa

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL

CARDÁPIO RESIDÊNCIA INCLUSIVA 2025

IDADE ATENDIDA – A PARTIR DE 18 ANOS

1ª e 3ª SEMANA	CAFÉ DA MANHÃ	ALMOÇO	LANCHE DA TARDE	JANTAR
2ª FEIRA	Pão de leite, ovos mexidos, chá de camomila, fruta	Salada de repolho e tomate, carreteiro, pure de batatas, feijão preto	Manjar de ameixa	Salada de repolho e tomate, carreteiro, pure de batatas, feijão preto
3ª FEIRA	Pão de leite com manteiga, chocolate quente, fruta	Salada de chuchu com ovos cozido, frango com batatas assado, arroz branco cozido, feijão carioca	Bolo de laranja, suco de polpa	Salada de chuchu com ovos cozido, frango com batatas assado, arroz branco cozido, feijão carioca
4ª FEIRA	Ovos cozido, chá de camomila, fruta	Salada de folhas verde, macarronada com carne moída, feijão preto	Pão ou pizza de presunto e queijo, oregano e tomate, suco verde	Salada de folhas verde, macarronada com carne moída, feijão preto
5ª FEIRA	Pão de leite, manteiga, leite com banana, fruta	Couve e tomate, pepino em rodela, peixe assado, arroz branco, feijão carioca	Salada de frutas	Couve e tomate, pepino em rodela, peixe assado, arroz branco, feijão carioca
6ª FEIRA	Pão de leite, ovo frito, chá de camomila, fruta	Salada de folhas verdes, tomate, bife acebolado, arroz branco, feijão preto	Sopa Paraguaia, chá	Salada de folhas verdes, tomate, bife acebolado, arroz branco, feijão preto
SABADO	Pão de leite, manteiga, leite com achocolatado, fruta	Couve flor, tomate rodela, filé de frango grelhado, arroz branco, feijão carioca	Bolo	Couve flor, tomate rodela, filé de frango grelhado, arroz branco, feijão carioca



DOMINGO	Pão de leite, ovos mexidos, vitamina de frutas	Salada de folhas verde, lasanha, arroz branco, feijão preto	Açaí	Salada de folhas verde, lasanha, arroz branco, feijão preto
----------------	--	---	------	---

Obs.: Aos domingos podem variar com churrasco, estrogonofe, lasanha ou fricassê de frango.

Intercalar uma preparação para cada domingo no mês;

Dar preferência por chás como erva doce e camomila na ceia, lanches mais leves como torrada com orégano, bolachas tipo água e sal ou maisena ou algum tipo de fruta;

Evitar açúcar, refrigerante, salgadinho industrializado e bolacha doce;

Recomenda-se o consumo de frutas, verduras e legumes diariamente, pois são fonte de vitaminas, minerais e fibras;

Evitar consumo excessivo de sal e alimentos gordurosos.



2ª e 4ª SEMANA	CAFÉ DA MANHÃ	ALMOÇO	LANCHE DA TARDE	JANTAR
2ª FEIRA	Pão de leite, ovos mexidos, chá de camomila, fruta	Salada de chuchu e ovos cozido, tomate, bife acebolado, arroz branco cozido, feijão preto, suco de polpa de frutas	Enroladinho de presunto e queijo, suco de polpa, fruta	Salada de chuchu e ovos cozido, tomate, bife acebolado, arroz branco cozido, feijão preto, suco de polpa de frutas
3ª FEIRA	Pão de leite e requeijão, leite com achocolatado, fruta	Salada de repolho, tomate, carne em cubos com abóbriinha, arroz branco, feijão carioca, suco de abacaxi com hortelã	Torta de frango, suco de abacaxi, frutas	Salada de repolho, tomate, carne em cubos com abóbriinha, arroz branco, feijão carioca, suco de abacaxi com hortelã
4ª FEIRA	Omelete, chá de camomila, fruta	Salada de folhas verde, legumes cozido, frango assado com batatas, arroz branco, feijão preto, suco de maracujá	Pão caseiro, suco de polpa	Salada de folhas verde, legumes cozido, frango assado com batatas, arroz branco, feijão preto, suco de maracujá
5ª FEIRA	Pão de leite e manteiga, iogurte, frutas	Couve e tomate, pepino em rodela macarronada com carne moída e ovos, arroz branco, feijão carioca, suco de polpa	Salada de frutas	Couve e tomate, pepino em rodela macarronada com carne moída e ovos, arroz branco, feijão carioca, suco de polpa
6ª FEIRA	Pão de leite, ovos mexidos, leite com banana, fruta	Alface/tomate, vagem refogada, peixe grelhado ou frito, arroz branco, feijão preto, suco de polpa	Torrada de presunto, queijo e orégano, suco verde, fruta	Alface/tomate, vagem refogada, peixe grelhado ou frito, arroz branco, feijão preto, suco de polpa
SABADO	Pão de leite e requeijão, chá de camomila, fruta	Couve flor, tomate rodela, purê de batatas, filé de frango grelhado, feijão carioca, arroz branco, suco de maracujá	Bolo	Couve flor, tomate rodela, purê de batatas, filé de frango grelhado, feijão carioca, arroz branco, suco de maracujá
DOMINGO	Pão de leite, ovos mexidos, vitamina de frutas	Salada de folhas verde, estrogonofe de carne com batata palha, arroz branco, feijão preto, suco de laranja	Bolo	Salada de folhas verde, estrogonofe de carne com batata palha, arroz branco, feijão preto, suco de laranja



**Obs.: Aos domingos podem variar com churrasco, estrogonofe, lasanha ou fricassê de frango.
Intercalar uma preparação para cada domingo no mês;
Dar preferência por chás como erva doce e camomila na ceia, lanches mais leves como torrada com
orégano, bolachas tipo água e sal ou maisena ou algum tipo de fruta;**

**Evitar açúcar, refrigerante, salgadinho industrializado e bolacha doce;
Recomenda-se o consumo de frutas, verduras e legumes diariamente, pois são fonte de vitaminas,
minerais e fibras;
Evitar consumo excessivo de sal e alimentos gordurosos.**



SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL
CARDÁPIO SERVIÇO DE CONVIVENCIA E FORTALECIMENTO DE VINCULO -
CONVIVER 2025

IDADE ATENDIDA – A PARTIR DE 60 ANOS

SEMANA	LANCHE MATINAL	LANCHE DA TARDE
2ª FEIRA	Bolo de chocolate, suco de polpa	Torta de frango, suco de polpa
3ª FEIRA	Torta de frango, suco de polpa	Bolo de laranja, chá mate
4ª FEIRA	Pão com carne moída, suco de polpa	Pão pizza, suco de polpa
5ª FEIRA	Pão com presunto e mussarela, suco de polpa	Enroladinho de presunto e queijo assado, suco de polpa
6ª FEIRA	Bolo de laranja, suco de polpa	Esfirra de carne, suco de polpa