



# PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL

GESTÃO 2025-2028

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO - SEPLAN

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

**Art. 6, XX da 14.133/2021**

**ETP 90/2026**

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

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

### OBJETO

Trata-se da análise da viabilidade técnica e econômica para aquisição **DE CARNES E FRIOS** para atender as demandas das secretarias da Prefeitura Municipal de Deodópolis/MS, realizada por meio do DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA ADM Nº 158/2026, SEMAS Nº 08/2026, SEMECT Nº 155/2026, SAUDE Nº 49/2026, AMHAD Nº 3/2026, SEMED Nº 163/2026, SEMF Nº156/2026, HOSPITAL Nº48/2026.

### LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:

Referência: Em conformidade com as Legislações:

Lei Nº 14.133/2021 - NLL

Decreto Municipal nº 007/2023 – Pregão Eletrônico

Decreto Municipal nº 016/2023 – Elaboração de ETP

IN Federal Nº 40/2020 - Elaboração de ETP

IN Municipal Nº 04/2021 - Elaboração de ETP

Resolução TCE/MS nº 88/2018 e suas alterações posteriores.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÓPOLIS

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL

GESTÃO 2025-2028

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO - SEPLAN

## I – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE – *Lei Federal 14.133/21, art. 18, §1º, I:*

- 1.1 A necessidade da aquisição de carnes e frios para as Secretarias da Prefeitura de Deodópolis reflete a demanda constante por alimentos para a execução de diversas ações, tanto em programas sociais quanto em atividades administrativas e educativas.
- 1.2 Muitos programas sociais, como o fornecimento de refeições para famílias em situação de vulnerabilidade ou para crianças em escolas públicas, exigem alimentos específicos e de qualidade. Carnes e frios são itens essenciais para garantir uma alimentação balanceada e saudável para os beneficiários desses programas.
- 1.3 Hospitais, unidades de saúde e postos de atendimento frequentemente oferecem alimentação para pacientes, cuidadores e funcionários. A aquisição desses produtos é fundamental para garantir que as refeições atendam a padrões de qualidade nutricional e higiene.
- 1.4 A alimentação fornecida nas escolas públicas é uma necessidade constante. Carnes e frios são componentes importantes das refeições escolares, e sua aquisição assegura que os alunos recebam uma alimentação adequada durante o período escolar.
- 1.5 Em eventos organizados pela prefeitura, como festivais, feiras, encontros e solenidades, muitas vezes há a necessidade de fornecer alimentação aos participantes. O fornecimento desses produtos garante que o evento ocorra de forma eficiente, oferecendo alimentação de qualidade a todos os envolvidos.
- 1.6 A aquisição desses produtos é organizada de maneira a atender todas as secretarias e programas que envolvem alimentação, com um planejamento rigoroso para evitar falhas e garantir que os itens cheguem frescos e dentro dos padrões exigidos.
- 1.7 Em resumo, a necessidade de aquisição de carnes e frios nas secretarias da prefeitura de Deodópolis visa suprir uma variedade de serviços essenciais à comunidade, com o foco na qualidade alimentar, saúde pública, educação e bem-estar social.

## II – DO PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO – *Lei Federal 14.133/21, art. 18, §1º II:*

- 2.1 Da perspectiva das diretrizes fixadas no Planejamento Estratégico do Município, a presente contratação está alinhada a capacidade financeira e orçamentária, bem como a economia de recursos essenciais para a sustentabilidade organizacional, constando no Plano Anual de Contratações Públicas, conforme previsto no art. 12, VII da 14.133/21.
- 2.2 A contratação em questão está devidamente contemplada no Plano Anual de Contratações para o exercício de 2026, conforme divulgado no Diário Oficial do Município em sua **Edição Extra de número, sob o item de n.º 169.**



# PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÓPOLIS

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL

GESTÃO 2025-2028

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO - SEPLAN

## III - DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS NECESSÁRIOS – *Lei Federal 14.133/21, art. 18, §1º, III:*

**3.1** O objeto licitado deverá possuir todas as características mínimas descritas nas especificações. Serão aceitos produtos com características superiores, desde que atendam a todos os requisitos mínimos exigidos nas especificações. As especificações dos itens constam no Anexo II deste estudo técnico.

**3.2** Considerando a natureza **altamente perecível** dos produtos, o fornecimento será realizado de forma **parcelada e contínua**, conforme a demanda, com exigência de **no mínimo 03 (três) entregas semanais**, assegurando a qualidade e adequada conservação dos alimentos.

**3.3** Os produtos deverão atender às normas sanitárias vigentes, sendo exigida **inspeção oficial** (SIF, SIE ou SIM), bem como origem em estabelecimentos devidamente regularizados junto aos órgãos competentes. O transporte deverá ser realizado em veículos apropriados, higienizados e equipados com sistema de refrigeração ou congelamento, garantindo a manutenção da cadeia de frio durante todo o trajeto. As entregas deverão ocorrer com produtos devidamente embalados, identificados e dentro do prazo de validade.

**3.4** Ressalta-se que a solução adotada assegura o atendimento da necessidade administrativa com **qualidade, segurança alimentar, economicidade e competitividade**, permitindo a participação de fornecedores aptos, inclusive locais e regionais.

**3.5** No momento da entrega, os produtos serão submetidos a rigoroso controle de qualidade por servidor designado ou equipe responsável, que realizará a conferência quanto à conformidade com as especificações contratuais. Serão verificados, entre outros aspectos, a integridade das embalagens, a aparência, odor e coloração dos produtos, bem como a temperatura de conservação, que deverá estar compatível com os padrões exigidos para produtos refrigerados ou congelados.

**3.6** Produtos que apresentarem sinais de deterioração, desconformidade com as especificações, prazo de validade insuficiente ou quaisquer irregularidades sanitárias serão recusados no ato do recebimento, ficando o fornecedor obrigado a realizar a substituição imediata, sem ônus adicional para a Administração, sob pena de aplicação das sanções cabíveis.

### **3.7 VIGÊNCIA CONTRATUAL**

O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze) meses**, contados da data de assinatura do contrato, prorrogável na forma da Lei nº 14.133/2021.

### **3.8 DOS CRITÉRIOS DE QUALIFICAÇÃO**

**3.9** Tendo isso em vista, o presente Estudo Técnico indica a compra de produtos de carnes e frios para as Secretarias desta Prefeitura.

**3.10** Os produtos deverão atender as condições sanitárias exigidas de comercialização do produto.

**3.11** Documentação complementar a habilitação e deverá ser exigido da empresa vencedora apresentação do **alvará da vigilância sanitária em plena validade**.

**3.12** Deverá ser observado a validade dos produtos, não serão recebidos produtos perecíveis de aparência ruim (os produtos deverão estar frescos);

**3.13** Os alimentos objeto deste Estudo Técnico não se implica na sua aceitação definitiva, o que ocorrerá após a vistoria e comprovação de conformidade pelo setor requisitante.

**3.14** Os itens ofertados deverão ser entregues em embalagens adequadas à sua conservação, onde conste a identificação do conteúdo, da quantidade e da sua validade.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÓPOLIS

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL

GESTÃO 2025-2028

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO - SEPLAN

## 3.15 LOCAL DE ENTREGA

**3.16** A entrega deverá ser realizada conforme endereço indicado na autorização de fornecimento, nos endereços das secretarias e no Paço Municipal, de segunda a sexta-feira, em horários compreendidos entre 07h as 11h e 13h as 17h, CEP 79.790-000, Deodópolis/MS. Quanto à execução contratual, considerando a natureza perecível dos produtos, será exigido que o fornecedor realize **no mínimo 03 (três) entregas semanais**, conforme cronograma e locais definidos pela Administração, de modo a assegurar a qualidade, o frescor e a adequada conservação dos alimentos fornecidos.

**3.17** Dessa forma, busca-se garantir uma contratação eficiente, econômica, com estímulo à economia local e adequada à realidade do consumo de produtos perecíveis no âmbito da Administração Pública.

## 3.18 NECESSIDADE DE SUBSTITUIÇÃO DE PEÇAS

Não há.

## 3.19 NECESSIDADE DE DEVOLUÇÃO

Caso os itens não atendam as especificações descritas, cabe ao servidor solicitante devolver e exigir adequação do produto apresentado de forma inadequada ou sem a qualidade esperada, no prazo máximo de **02 (dois) dias**.

## 3.20 RESPONSÁVEL PELA FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL

Será definida por portaria, após a publicação da empresa ganhadora.

### IV - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES – Lei Federal 14.133/21, art. 18, §1º, IV:

**4.1** A estimativa das quantidades necessárias para a aquisição de carnes e frios foi elaborada com base nas demandas apresentadas por cada gestor, formalizadas nas respectivas solicitações. Para tanto, considerou-se o histórico de consumo dos últimos anos, tendo como referência os quantitativos utilizados no Processo nº **35/2025**, aliado às necessidades específicas de cada unidade requisitante. Ressalta-se que os valores estimados dos itens se encontram detalhados na seção de estimativa do valor da contratação deste Estudo Técnico Preliminar – ETP.

N.º	CATMAT	ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	SECRETARIA	QUANTIDADE POR SECRETARIA
1	447765	APRESUNTADO, FATIADO - KG. EM FATIAS, COZIDO, REFRIGERADO, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	KG	325	Assistência Social	40
					Educação	
					Habitação	5
					Cultura, Esporte e Lazer	30
					Saúde	150
					Hospital	100
					Administração	
N.º	CATMAT	ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	SECRETARIA	QUANTIDADE POR SECRETARIA
2	339482	BEBIDA LACTEA - SABOR MORANGO, COM APROXIMADAMENTE 900G, DEVE CONTAR DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, INFORMAÇÕES DO	UNIDADE	510	Assistência Social	250
					Educação	



# PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÓPOLIS

ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL

GESTÃO 2025-2028

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO - SEPLAN

		FABRICANTE, REFRIGERAÇÃO E EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FABRICA.			Habitação	50
					Cultura, Esporte e Lazer	10
					Saúde	200
					Hospital	
					Administração	
N.º	CATMAT	ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	SECRETARIA	QUANTIDADE POR SECRETARIA
3	448214	CARNE BOVINA EM BIFES, TIPO COXÃO MOLE - KG. RESFRIADA OU CONGELADA, COM REGISTRO NO SIF, DATA DE VALIDADE, COR PROPRIA AVERMELHADA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	710	Assistência Social	
					Educação	80
					Cultura, Esporte e Lazer	30
					Saúde	
					Hospital	600
					Administração	
N.º	CATMAT	ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	SECRETARIA	QUANTIDADE POR SECRETARIA
4	447451	CARNE BOVINA EM BIFES, TIPO PATINHO - KG. CARNE IN NATURA, TIPO CORTE PATINHO, APRESENTAÇÃO EM BIFES, RESFRIADA OU CONGELADA, COM REGISTRO NO SIF, DATA DE VALIDADE, COR PROPRIA AVERMELHADA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS (15177)	KG	130	Assistência Social	
					Educação	
					Cultura, Esporte e Lazer	30
					Saúde	
					Hospital	100
					Administração	
N.º	CATMAT	ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	SECRETARIA	QUANTIDADE POR SECRETARIA
5	447496	CARNE BOVINA EM CUBOS - KG. CARNE BOVINA IN NATURA. TIPO DO CORTE MÚSCULO TRASEIRO, APRESENTAÇÃO EM CUBOS. RESFRIADA OU CONGELADA, COM REGISTRO NO SIF, DATA DE VALIDADE, COR PROPRIA AVERMELHADA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	685	Assistência Social	65
					Educação	
					Cultura, Esporte e Lazer	20
					Saúde	
					Hospital	600
					Administração	
N.º	CATMAT	ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	SECRETARIA	QUANTIDADE POR SECRETARIA
6	447498	CARNE BOVINA MOÍDA - KG. CARNE BOVINA IN NATURA. TIPO DO CORTE MÚSCULO TRASEIRO, APRESENTAÇÃO EM MOÍDA. RESFRIADA OU CONGELADA, COM REGISTRO NO SIF, DATA DE VALIDADE, COR PROPRIA AVERMELHADA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	1400	Assistência Social	250
					Educação	100
					Finanças	15
					Cultura, Esporte e Lazer	20
					Saúde	500
					Hospital	500
					Administração	15
N.º	CATMAT	ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	SECRETARIA	QUANTIDADE POR SECRETARIA



# PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÓPOLIS

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL

GESTÃO 2025-2028

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO - SEPLAN

7	447415	CARNE COSTELA BOVINA - COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, LIVRE DE APARAS. CONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA. RESFRIADA OU CONGELADA, COM REGISTRO NO SIF, DATA DE VALIDADE, COR PROPRIA AVERMELHADA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	430	Assistência Social	
					Educação	
					Cultura, Esporte e Lazer	30
					Saúde	
					Hospital	400
					Administração	
N.º	CATMAT	ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	SECRETARIA	QUANTIDADE POR SECRETARIA
8	447386	CARNE BOVINA MIOLO DE ACEM - KG. PEÇA INTERIRA, LIVRE DE APARAS. LIVRE DE RETALHOS. RESFRIADA OU CONGELADA, COM REGISTRO NO SIF, DATA DE VALIDADE, COR PROPRIA AVERMELHADA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	220	Assistência Social	
					Educação	
					Cultura, Esporte e Lazer	20
					Saúde	
					Hospital	200
					Administração	
N.º	CATMAT	ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	SECRETARIA	QUANTIDADE POR SECRETARIA
9	447734	CARNE BOVINA, TIPO CHARQUE, CARNE SALGADA - KG. CORTE PONTA DE AGULHA, EM CONSERVAÇÃO SECO(A). APRESENTAÇÃO EM MANTAS.COM REGISTRO NO SIF, DATA DE VALIDADE, COR PROPRIA AVERMELHADA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	140	Assistência Social	40
					Educação	100
					Cultura, Esporte e Lazer	
					Saúde	
					Hospital	
					Administração	
N.º	CATMAT	ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	SECRETARIA	QUANTIDADE POR SECRETARIA
10	479982	CARNE DE AVE IN NATURA, FRANGO TIPO COXA E SOBRECORA, -KG, CONGELADO, SEM TEMPERO, COM PELE E OSSO COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIAS, SEM MANCHAS E PARASITAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS DE PLÁSTICO ATÔXICAS PARA USO DE ALIMENTOS; DEVIDAMENTE SELADOS SEM FECHOS, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE.	KG	750	Assistência Social	130
					Educação	
					Cultura, Esporte e Lazer	20
					Saúde	
					Hospital	600
					Administração	
N.º	CATMAT	ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	SECRETARIA	QUANTIDADE POR SECRETARIA
11	447874	FRANGO INTEIRO, COM MIUDOS - RESFRIADO OU CONGELADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SIF.	KG	650	Assistência Social	130
					Educação	
					Cultura, Esporte e Lazer	20
					Saúde	
					Hospital	500
					Administração	



# PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÓPOLIS

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL

GESTÃO 2025-2028

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO - SEPLAN

N.º	CATMAT	ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	SECRETARIA	QUANTIDADE POR SECRETARIA
12	446701	IOGURTE - EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 1L, NOS SABORES: MORANGO, COCO, MAMÃO, SALADA DE FRUTAS, DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, ESTAR DEVIDAMENTE REFRIGERADO.	UNIDADE	880	Assistência Social	500
					Educação	
					Cultura, Esporte e Lazer	20
					Saúde	300
					Hospital	60
					Administração	
13	446005	LEITE DE VACA - LIQUIDO, PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL, PASTEURIZADO, SER CONSERVADO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM CONTENDO, NO MÍNIMO O NOME DO FABRICANTE E O DO PRODUTO, CNPJ, O NÚMERO DO LOTE, A DATA DE FABRICAÇÃO E O PRAZO DE VALIDADE E O REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA/SIF. EMBALAGEM CONTENDO 1L.	LITRO	930	Assistência Social	400
					Educação	
					Cultura, Esporte e Lazer	30
					Saúde	300
					Hospital	200
					Administração	
14	446004	LEITE INTEGRAL - LÍQUIDO, PASTEURIZADO, EMBALAGEM ESTERIL E HERMETICAMENTE FECHADA, CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA DE APROXIMADAMENTE 1L. SIMILAR A TIROL, ITALAC E PIRACANJUBA.	UNIDADE	1085	Assistência Social	100
					Habitação	50
					Finanças	50
					Educação	200
					Cultura, Esporte e Lazer	15
					Saúde	120
					Hospital	500
					Administração	50
15	446001	LEITE, SEM LACTOSE - EMBALAGEM ESTERIL E HERMETICAMENTE FECHADA, CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA DE APROXIMADAMENTE 1L. SIMILAR A NESTLÉ, ITALAC E PIRACANJUBA.	UNIDADE	90	Assistência Social	
					Educação	
					Cultura, Esporte e Lazer	
					Saúde	50
					Hospital	40
					Administração	
16	447702	LINGUIÇA, TIPO CALABRESA - KG. TAMANHO: GROSSA, PREPARADA COM CARNE SUÍNA, NÃO MISTA. COM TOUCINHO E CONDIMENTOS, TIPO DE PREPARAÇÃO: DEFUMADA, MANTIDA EM TEMPERATURA IDEAL DE REFRIGERAÇÃO,	KG	280	Assistência Social	40
					Educação	
					Finanças	10



# PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÓPOLIS

ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL

GESTÃO 2025-2028

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO - SEPLAN

N.º	CATMAT	ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	SECRETARIA	QUANTIDADE POR SECRETARIA
		ACONDICIONADA SACO DE POLIETILENO, REGISTRO NO MA.			Cultura, Esporte e Lazer	20
					Saúde	
					Hospital	200
					Administração	10
N.º	CATMAT	ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	SECRETARIA	QUANTIDADE POR SECRETARIA
17	447705	LINGUIÇA, TIPO TOSCANA - KG. EMBUTIDO. TIPO LINGUIÇA TOSCANA. TAMANHO: GROSSA, TIPO DE PREPARAÇÃO FRESCA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO OU CONGELADO, COM REGISTRO NO SIF, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE INFORMAÇÃO DO FABRICANTE.	KG	475	Assistência Social	60
					Educação	200
					Cultura, Esporte e Lazer	15
					Saúde	
					Hospital	200
					Administração	
N.º	CATMAT	ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	SECRETARIA	QUANTIDADE POR SECRETARIA
18	226268	MANDIOCA CONGELADA - KG. DESCASCADAS, CONGELADAS SEM FERIMENTOS OU SUJIDADES. DEVIDAMENTE EMBALADA EM SACO PLASTICO.	KG	295	Assistência Social	75
					Educação	
					Cultura, Esporte e Lazer	20
					Saúde	
					Hospital	200
					Administração	
N.º	CATMAT	ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	SECRETARIA	QUANTIDADE POR SECRETARIA
19	347985	MARGARINA COM SAL - EMBALAGEM 500 GR, PRODUTO INDUSTRIALIZADO, GORDUROSO EM EMULSÃO ESTÁVELA BASE DE ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E INTERESTERIFICADOS, COM 0% DE GORSURAS TRANS.ENRIQUECIDOS DE VITAMINAS.APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR CARACTERÍSTICOS E DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE BOLORES. ROTULAGEM CONTENDO, NO MÍNIMO, O NOME DO FABRICANTE E O DO PRODUTO, O CNPJ DO FABRICANTE, O NÚMERO DO LOTE, A DATA DE FABRICAÇÃO E A DATA OU PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM POLIPROPILENO COM PESO LÍQUIDO DE 500 G. QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR A MARCA DORIANA.	UNIDADE	540	Assistência Social	110
					Educação	50
					Finanças	10
					Cultura, Esporte e Lazer	10
					Saúde	
					Hospital	350
					Administração	10
N.º	CATMAT	ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	SECRETARIA	QUANTIDADE POR SECRETARIA
20	347995	MARGARINA SEM SAL - ROTULAGEM CONTENDO, NO MÍNIMO, O NOME DO FABRICANTE E O DO PRODUTO, O CNPJ DO FABRICANTE, O NÚMERO DO LOTE, A DATA DE FABRICAÇÃO E A DATA OU PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 500G. SIMILAR A QUALY, DORIANA E DELICIA.	POTE	200	Assistência Social	
					Educação	
					Cultura, Esporte e Lazer	
					Saúde	150
					Hospital	50
					Administração	



# PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÓPOLIS

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL

GESTÃO 2025-2028

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO - SEPLAN

N.º	CATMAT	ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	SECRETARIA	QUANTIDADE POR SECRETARIA
21	447789	FRIOS, VARIEDADE: MORTADELA - TIPO PREPARAÇÃO: COZIDO, COMPOSIÇÃO: COM TOUCINHO EM CUBOS, APRESENTAÇÃO: FATIADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO.VENDIDO POR KG. CONTER DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, FABRICANTE.	KG	45	Assistência Social	25
					Educação	5
					Cultura, Esporte e Lazer	15
					Saúde	
					Hospital	
					Administração	
22	400494	PÃO DE QUEIJO CONGELADO TRADICIONAL - EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 1KG. CADA PÃO DE QUEIJO DEVE PESAR EM MÉDIA 30G, DE BOA QUALIDADE, CONTENDO ESTAMPADO NA EMBALAGEM DATA DE FABRICAÇÃO, NÚMERO DO LOTE E DATA DE VALIDADE.	PACOTE	1080	Assistência Social	100
					Educação	20
					Finanças	30
					Habitação	10
					Cultura, Esporte e Lazer	
					Saúde	800
					Hospital	70
					Administração	50
23	447597	PEITO DE FRANGO - TIPO INTEIRO, SEM OSSO KG, CONGELADO, SEM TEMPERO, PROCESSAMENTO SEM PELE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIAS, SEM MANCHAS E PARASITAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS DE PLÁSTICO ATÓXICAS PARA USO DE ALIMENTOS/ DEVIDAMENTE SELADOS SEM FECHOS PESANDO APROXIMADAMENTE 1 KG, DEVE APRESENTAR DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO, INFORMAÇÃO DO FABRICANTE, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE.	KG	1355	Assistência Social	100
					Educação	300
					Finanças	15
					Cultura, Esporte e Lazer	
					Saúde	400
					Hospital	500
					Administração	40
24	448897	PEIXE MERLUZA FILÉ, CONGELADO - EMBALAGEM - 800 GR. EMBALAGEM EM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N.304 DE 22/04/96 E N.145 DE 22/04/98, DA RESOLUÇÃO DA ANVISA N.105 DE 19/05/99 E DA LEI MUNICIPAL / VIGILÂNCIA SANITÁRIA N.5504/99.	UNIDADE	160	Assistência Social	50
					Educação	
					Cultura, Esporte e Lazer	10
					Saúde	
					Hospital	100
					Administração	
25	448960	PEIXE SARDINHA - CONGELADA, INTEIRA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 800G (15207)	UNIDADE	80	Assistência Social	
					Educação	
					Cultura, Esporte e Lazer	10



# PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL

GESTÃO 2025-2028

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO - SEPLAN

						Saúde	
						Hospital	70
						Administração	
N.º	CATMAT	ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	SECRETARIA	QUANTIDADE POR SECRETARIA	
26	447771	FRIOS, VARIEDADE: PRESUNTO DE PERNIL, TIPO PREPARAÇÃO: COZIDO, COMPOSIÇÃO: SEM CAPA DE GORDURA, APRESENTAÇÃO: FATIADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A), CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, REGISTRO NO MA.	KG	380	Assistência Social	20	
					Educação		
					Finanças	30	
					Cultura, Esporte e Lazer		
					Saúde	300	
					Hospital		
					Administração	30	
N.º	CATMAT	ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	SECRETARIA	QUANTIDADE POR SECRETARIA	
27	446637	QUEIJO, TIPO: MUÇARELA, FATIADO. EMBALADO, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, REGISTRO NO MA, DEVIDAMENTE REFRIGERADO POR KG.	KG	585	Assistência Social	100	
					Educação		
					Finanças	30	
					Habitação	5	
					Cultura, Esporte e Lazer	20	
					Saúde	300	
					Hospital	100	
					Administração	30	
N.º	CATMAT	ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	SECRETARIA	QUANTIDADE POR SECRETARIA	
28	447720	EMBUTIDO TIPO SALSICHA, TIPO HOT DOG, PREPARAÇÃO: COZIDA. COM ASPECTO CARACTERÍSTICO, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS, ODOR E SABOR PRÓPRIO, COM ADIÇÃO DE ÁGUA OU GELO NO MÁXIMO DE 10%. EMBALAGEM DE POLIETILENO COM REGISTRO NO SIF. ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADA, CONTER DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, FABRICANTE.	KG	520	Assistência Social	120	
					Educação		
					Finanças	30	
					Cultura, Esporte e Lazer	20	
					Saúde	300	
					Hospital		
					Administração	50	

## V - LEVANTAMENTO DE MERCADO – Lei Federal 14.133/21, art. 18, §1º, V:

**5.1** Levantamento de mercado: A definição da solução para atendimento da demanda por carnes e frios no âmbito das Secretarias Municipais foi precedida de levantamento de mercado estruturado, nos termos do art. 18, §1º, inciso V, da Lei nº 14.133/2021, contemplando não apenas fornecedores, mas também modelos alternativos de atendimento da necessidade pública, com análise sob os prismas da viabilidade operacional, economicidade global, gestão de riscos e aderência ao interesse público.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÓPOLIS

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL

GESTÃO 2025-2028

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO - SEPLAN

- 5.2** Inicialmente, analisou-se a alternativa de aquisição direta de carnes e frios por meio de procedimento licitatório com fornecedores especializados. Essa solução apresenta elevado grau de aderência às necessidades da Administração, uma vez que permite a definição prévia de especificações técnicas, padrões de qualidade, frequência de entrega e condições sanitárias, assegurando previsibilidade e regularidade no abastecimento. Além disso, possibilita a seleção da proposta mais vantajosa mediante competição, em consonância com os princípios da isonomia e da economicidade.
- 5.3** Na sequência, avaliou-se a possibilidade de aquisição de carnes in natura em grande escala, diretamente de frigoríficos ou atacadistas, para posterior processamento interno pelo Município. Embora essa alternativa apresente aparente vantagem em termos de preço unitário, sua adoção implica a internalização de etapas relevantes da cadeia produtiva, como corte, porcionamento, armazenamento e controle sanitário. Tal cenário exige investimentos contínuos em infraestrutura (câmaras frias, equipamentos de corte), capacitação de pessoal, controle de estoque e gestão de perdas. Ademais, amplia-se significativamente o risco operacional, especialmente no que se refere à deterioração dos alimentos, desperdícios e não conformidades sanitárias, fatores que impactam diretamente a eficiência e podem comprometer a qualidade do serviço prestado. Assim, sob a ótica da economicidade em sentido amplo, essa alternativa tende a se mostrar menos vantajosa.
- 5.4** Também foi considerada a alternativa de contratação de empresa para fornecimento de refeições prontas (terceirização integral da alimentação). Embora essa solução transfira ao contratado a responsabilidade pela aquisição dos insumos, preparo e distribuição dos alimentos, ela acarreta elevado grau de dependência contratual e reduz o controle da Administração sobre a qualidade dos produtos utilizados e sobre os processos de preparo. **4.5** Além disso, trata-se, em regra, de uma solução mais onerosa, pois incorpora não apenas o custo dos insumos, mas também mão de obra, estrutura operacional, margem de lucro e custos indiretos da contratada. Tal alternativa pode ser adequada em contextos específicos e de maior complexidade, mas, para a realidade das secretarias municipais, tende a se mostrar economicamente desvantajosa e menos eficiente.
- 5.5** No tocante à possibilidade de formalização de parcerias, convênios ou recebimento de doações de alimentos, verifica-se que, embora juridicamente admissível em situações pontuais, essa alternativa não se presta como solução estruturante para atendimento da demanda. Isso porque tais mecanismos não asseguram regularidade, previsibilidade nem volume suficiente para suprir necessidades contínuas, sendo, por natureza, eventuais e condicionados à disponibilidade de terceiros. Ademais, a dependência de doações inviabiliza o adequado planejamento administrativo e orçamentário, em desacordo com o princípio do planejamento previsto na Lei nº 14.133/2021.
- 5.6** Outra alternativa analisada foi a produção própria de alimentos pelo Município, mediante aquisição de insumos brutos e processamento integral em estrutura pública. Essa hipótese demandaria a implantação e manutenção de uma cadeia produtiva interna, com elevados custos de capital (CAPEX) e operacionais



# PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÓPOLIS

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL

GESTÃO 2025-2028

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO - SEPLAN

(OPEX), incluindo instalações adequadas, equipamentos específicos, contratação e capacitação de pessoal, além de rigoroso controle sanitário. Tal modelo, além de complexo, não se mostra compatível com os princípios da eficiência e da economicidade, sobretudo quando comparado à existência de mercado estruturado e competitivo apto a fornecer os produtos já processados e em condições adequadas de consumo.

- 5.7** Diante das alternativas analisadas, destaca-se como mais adequada a aquisição de carnes e frios por meio de fornecedores especializados no atendimento institucional, solução que combina eficiência operacional, segurança sanitária e racionalidade econômica. Essa modalidade permite o fornecimento de produtos já processados, torcionados e padronizados, reduzindo significativamente a necessidade de manipulação interna, o que, por sua vez, minimiza riscos sanitários e perdas operacionais.
- 5.8** Sob o ponto de vista logístico, a contratação de fornecedor especializado possibilita a implementação de cronogramas de entrega compatíveis com a demanda das unidades administrativas, evitando tanto o desabastecimento quanto o acúmulo excessivo de estoque. Ademais, o controle de temperatura durante transporte e armazenamento, aliado à rastreabilidade dos produtos, assegura conformidade com as normas sanitárias e maior segurança alimentar.
- 5.9** No aspecto econômico, a análise não deve se restringir ao preço unitário do produto, mas considerar o custo global da contratação, conforme orientação do art. 11 da Lei nº 14.133/2021. Nesse sentido, a redução de desperdícios, a diminuição de custos com infraestrutura e pessoal, bem como a mitigação de riscos operacionais, tornam essa alternativa mais vantajosa ao Município no longo prazo.
- 5.10** Adicionalmente, a padronização dos produtos facilita o controle de consumo, a fiscalização contratual e o planejamento das aquisições, contribuindo para maior eficiência na gestão pública e melhor utilização dos recursos disponíveis.
- 5.11** Dessa forma, conclui-se que, dentre as alternativas avaliadas, a aquisição de carnes e frios junto a fornecedor especializado se apresenta como a solução mais eficiente, segura e economicamente vantajosa para o Município, por assegurar regularidade no fornecimento, qualidade dos produtos, redução de custos indiretos e aderência aos princípios da eficiência, economicidade e planejamento que regem a Administração Pública, nos termos da Lei nº 14.133/2021.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL

GESTÃO 2025-2028

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO - SEPLAN

## VI - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO – Lei Federal 14.133/21, art. 18, §1º, VI:

N.º	CÓDIGO BETHA	ITEM	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	1297	APRESUNTADO, FATIADO - KG. EM FATIAS, COZIDO, REFRIGERADO, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	325	R\$21,90	R\$ 7.117,50
2	15190	BEBIDA LACTEA - SABOR MORANGO, COM APROXIMADAMENTE 900G, DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, REFRIGERAÇÃO E EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FABRICA.	510	R\$ 6,80	R\$ 3.468
3	15185	CARNE BOVINA EM BIFES, TIPO COXÃO MOLE - KG. RESFRIADA OU CONGELADA, COM REGISTRO NO SIF, DATA DE VALIDADE, COR PROPRIA AVERMELHADA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	710	R\$ 36,70	R\$ 26.057
4	15177	CARNE BOVINA EM BIFES, TIPO PATINHO - KG. CARNE IN NATURA, TIPO CORTE PATINHO, APRESENTAÇÃO EM BIFES, RESFRIADA OU CONGELADA, COM REGISTRO NO SIF, DATA DE VALIDADE, COR PROPRIA AVERMELHADA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS .	130	R\$ 36,30	R\$ 4.719



# PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL

GESTÃO 2025-2028

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO - SEPLAN

5	15176	CARNE BOVINA EM CUBOS - KG. CARNE BOVINA IN NATURA. TIPO DO CORTE MÚSCULO TRASEIRO, APRESENTAÇÃO EM CUBOS. RESFRIADA OU CONGELADA, COM REGISTRO NO SIF, DATA DE VALIDADE, COR PROPRIA AVERMELHADA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	685	R\$ 27,48	R\$ 18.823,80
6	15175	CARNE BOVINA MOÍDA - KG. CARNE BOVINA IN NATURA. TIPO DO CORTE MÚSCULO TRASEIRO, APRESENTAÇÃO EM MOÍDA. RESFRIADA OU CONGELADA, COM REGISTRO NO SIF, DATA DE VALIDADE, COR PROPRIA AVERMELHADA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	1400	R\$ 23,50	R\$ 32.900
7	11918	CARNE, costela, bovina, com no máximo 10% de gordura, livre de aparas, resfriada, aspecto firme na cor vermelho vivo sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionadas em embalagem plástica.	430	R\$ 22,10	R\$ 10.793
8	1243	CARNE BOVINA MIOLO DE ACEM - KG. PEÇA INTERIRA, LIVRE DE APARAS. LIVRE DE RETALHOS. RESFRIADA OU CONGELADA, COM REGISTRO NO SIF, DATA DE VALIDADE, COR PROPRIA AVERMELHADA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	220	R\$ 26,90	R\$ 5,918



# PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL

GESTÃO 2025-2028

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO - SEPLAN

9	15227	CARNE BOVINA, TIPO CHARQUE, CARNE SALGADA - KG. CORTE PONTA DE AGULHA, EM CONSERVAÇÃO SECO(A). APRESENTAÇÃO EM MANTAS.COM REGISTRO NO SIF, DATA DE VALIDADE, COR PROPRIA AVERMELHADA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	140	R\$ 36,00	R\$ 5.299
10	1240	CARNE DE AVE IN NATURA, FRANGO, TIPO: COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - KG, CONGELADO, SEM TEMPERO, COM PELE E OSSO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIAS, SEM MANCHAS E PARASITAS ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS DE PLÁSTICO ATÓXICAS PARA USO DE ALIMENTOS; DEVIDAMENTE SELADOS SEM FECHOS, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. APRESENTAÇÃO: COM PELE E COM OSSO; ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO.	750	R\$ 13,00	R\$ 9.750
11	15182	FRANGO INTEIRO, COM MIUDOS - RESFRIADO OU CONGELADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SIF.	650	R\$ 11,00	R\$ 7.150
12	15160	IOGURTE - EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 1L, NOS SABORES: MORANGO, COCO, MAMÃO, SALADA DE FRUTAS, DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, ESTAR DEVIDAMENTE REFRIGERADO.	880	R\$ 10,30	R\$ 9.064
13	15186	LEITE DE VACA - LIQUIDO, PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL, PASTEURIZADO, SER CONSERVADO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM CONTENDO, NO MÍNIMO O NOME DO	930		



# PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL

GESTÃO 2025-2028

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO - SEPLAN

		FABRICANTE E O DO PRODUTO, CNPJ, O NÚMERO DO LOTE, A DATA DE FABRICAÇÃO E O PRAZO DE VALIDADE E O REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA/SIF. EMBALAGEM CONTENDO 1L.		R\$ 6,85	R\$ 6.370,50
14	15194	LEITE INTEGRAL - LÍQUIDO, PASTEURIZADO, EMBALAGEM ESTERIL E HERMETICAMENTE FECHADA, CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA DE APROXIMADAMENTE 1L. SIMILAR A TIROL, ITALAC E PIRACANJUBA.	1085	R\$ 6,80	R\$7.378
15	15195	LEITE, SEM LACTOSE - EMBALAGEM ESTERIL E HERMETICAMENTE FECHADA, CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA DE APROXIMADAMENTE 1L. SIMILAR A NESTLÉ, ITALAC E PIRACANJUBA.	90	R\$ 8,50	R\$ 765,00
16	15183	LINGUIÇA, TIPO CALABRESA - KG. TAMANHO: GROSSA, PREPARADA COM CARNE SUÍNA, NÃO MISTA. COM TOUCINHO E CONDIMENTOS, TIPO DE PREPARAÇÃO: DEFUMADA, MANTIDA EM TEMPERATURA IDEAL DE REFRIGERAÇÃO, ACONDICIONADA SACO DE POLIETILENO, REGISTRO NO MA.	280	R\$ 22,49	R\$ 6.297,20
17	15178	LINGUIÇA, TIPO TOSCANA - KG. EMBUTIDO. TIPO LINGUIÇA TOSCANA. TAMANHO: GROSSA, TIPO DE PREPARAÇÃO FRESCA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADAO OU CONGELADO, COM REGISTRO NO SIF, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE INFORMAÇÃO DO FABRICANTE.	475	R\$ 19,00	R\$ 11.542,50
18	15038	MANDIOCA CONGELADA - KG. DESCASCADAS, CONGELDAS SEM FERIMENTOS OU SUJIDADES. DEVIDAMENTE	295	R\$ 6,30	R\$ 1.858,50



# PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÓPOLIS

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL

GESTÃO 2025-2028

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO - SEPLAN

		EMBALADA EM SACO PLASTICO.			
19	1599	MARGARINA COM SAL - ROTULAGEM CONTENDO, NO MÍNIMO, O NOME DO FABRICANTE E O DO PRODUTO, O CNPJ DO FABRICANTE, O NÚMERO DO LOTE, A DATA DE FABRICAÇÃO E A DATA OU PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 500G. SIMILAR A QUALY, DORIANA E DELICIA.	540	R\$ 6,60	R\$ 3.564
20	15202	MARGARINA SEM SAL - ROTULAGEM CONTENDO, NO MÍNIMO, O NOME DO FABRICANTE E O DO PRODUTO, O CNPJ DO FABRICANTE, O NÚMERO DO LOTE, A DATA DE FABRICAÇÃO E A DATA OU PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 500G. SIMILAR A QUALY, DORIANA E DELICIA.	200	R\$ 6,00	R\$ 1.200
21	1606	FRIOS, VARIEDADE: MORTADELA, TIPO PREPARAÇÃO: COZIDO, COMPOSIÇÃO: COM TOUCINHO EM CUBOS, APRESENTAÇÃO: FATIADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A) . VENDIDO POR KG.	45	R\$ 16,00	R\$ 720
22	15698	PÃO DE QUEIJO CONGELADO TRADICIONAL - EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 1KG. CADA PÃO DE QUEIJO DEVE PESAR EM MÉDIA 30G, DE BOA QUALIDADE, CONTENDO ESTAMPADO NA EMBALAGEM DATA DE FABRICAÇÃO, NÚMERO DO LOTE E DATA DE VALIDADE.	1080	R\$ 18,70	R\$20,196
23	1239	PEITO DE FRANGO - KG. CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL FRANGO, TIPO CORTE PEITO, APRESENTAÇÃO INTEIRO. ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO, PROCESSAMENTO SEM PELE,SEM OSSO, REGISTRO NO SIF, DEVE APRESENTAR DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO,	1355	R\$ 22,55	R\$ 30.555,25



# PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÓPOLIS

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL

GESTÃO 2025-2028

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO - SEPLAN

		INFORMAÇÃO DO FABRICANTE.			
24	1610	PEIXE MERLUZA EM FILÉ - CONGELADO. INTEIRO, CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 800G. REGISTRO NO MA.	160	R\$ 43,50	R\$ 6.960,00
25	15207	PEIXE SARDINHA - CONGELADA, INTEIRA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 800G.	80	R\$ 16,20	R\$ 1.296
26	1618	FRIOS, VARIEDADE: PRESUNTO DE PERNIL, TIPO PREPARAÇÃO: COZIDO, COMPOSIÇÃO: SEM CAPA DE GORDURA, APRESENTAÇÃO: FATIADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A).	380	R\$22,50	R\$8.550
27	15163	QUEIJO, TIPO: MUÇARELA, FATIADO. EMBALADO, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, REGISTRO NO MA, DEVIDAMENTE REFRIGERADO POR KG.	585	R\$ 36,40	R\$ 21.294
28	1238	EMBUTIDO TIPO SALSICHA, TIPO HOT DOG, PREPARAÇÃO: COZIDA. COM ASPECTO CARACTERÍSTICO, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS, ODOR E SABOR PRÓPRIO, COM	520		



# PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÓPOLIS

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL

GESTÃO 2025-2028

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO - SEPLAN

		ADIÇÃO DE ÁGUA OU GELO NO MÁXIMO DE 10%. EMBALAGEM DE POLIETILENO COM REGISTRO NO SIF. ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADA.		R\$ 8,80	R\$ 4,576
--	--	--	--	----------	-----------

Total: R\$ 274.182,25

- 6.1** O custo total estimado da contratação é de **R\$ (274.182,25) duzentos e setenta e quatro mil cento e oitenta e dois reais e vinte cinco centavos**, valores da somatória obtidos através de pesquisas prévias.
- 6.2** Os valores acima informados são valores **ESTIMADOS**, a cotação e formação média de mercado será realizada pela equipe do Setor de Compras.
- 6.3.** Pesquisa esta, que deverá ser realizada conforme legislação vigente.

## VII - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO – Lei Federal 14.133/21, art. 18, §1º, VII:

- 7.1** A presente solução contempla a aquisição de carnes e frios, por meio de licitação na modalidade **Pregão Eletrônico**, visando à formação de **Ata de Registro de Preços**, com o objetivo de atender às demandas das Secretarias Municipais no desenvolvimento de suas atividades rotineiras, especialmente no fornecimento de alimentação às unidades administrativas, programas institucionais e demais serviços públicos.
- 7.2** Considerando a natureza **altamente precíval** dos produtos, o fornecimento será realizado de forma **parcelada e contínua**, conforme a demanda, com exigência de **no mínimo 03 (três) entregas semanais**, assegurando a qualidade e adequada conservação dos alimentos.
- 7.3** Os produtos deverão atender às normas sanitárias vigentes, sendo exigida **inspeção oficial** (SIF, SIE ou SIM), bem como origem em estabelecimentos devidamente regularizados junto aos órgãos competentes.
- 7.4** O transporte deverá ser realizado em veículos apropriados, higienizados e equipados com sistema de refrigeração ou congelamento, garantindo a manutenção da cadeia de frio durante todo o trajeto. As entregas deverão ocorrer com produtos devidamente embalados, identificados e dentro do prazo de validade.
- 7.5** Ressalta-se que a solução adotada assegura o atendimento da necessidade administrativa com **qualidade, segurança alimentar, economicidade e competitividade**, permitindo a participação de fornecedores aptos, inclusive locais e regionais.
- 7.6** No momento da entrega, os produtos serão submetidos a rigoroso controle de qualidade por servidor designado ou equipe responsável, que realizará a conferência quanto à conformidade com as especificações contratuais. Serão verificados, entre outros aspectos, a integridade das embalagens, a aparência, odor e coloração dos produtos, bem como a temperatura de conservação, que deverá estar compatível com os padrões exigidos para produtos refrigerados ou congelados.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL

GESTÃO 2025-2028

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO - SEPLAN

**7.7** Produtos que apresentarem sinais de deterioração, desconformidade com as especificações, prazo de validade insuficiente ou quaisquer irregularidades sanitárias serão recusados no ato do recebimento, ficando o fornecedor obrigado a realizar a substituição imediata, sem ônus adicional para a Administração, sob pena de aplicação das sanções cabíveis.

## **7.8 DA NÃO ABERTURA PARA INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS (IRP)**

**7.9** Na elaboração do Estudo Técnico Preliminar para aquisição de carnes e frios, aplica-se o disposto no art. 9º, § 2º, do Decreto Municipal nº 046/2024, de 25 de abril de 2024, que autoriza a dispensa do procedimento público de Intenção de Registro de Preços (IRP) quando o órgão gerenciador for o único contratante.

**7.10** A medida justifica-se pela natureza específica dos produtos, que exigem aquisições frequentes, planejamento logístico eficiente e fornecimento contínuo, de modo a evitar desabastecimento e garantir a qualidade dos alimentos ofertados.

**7.11** Dessa forma, a dispensa da IRP contribui para maior celeridade no processo de contratação, evitando a morosidade decorrente da participação de múltiplos órgãos, assegurando eficiência na gestão dos recursos públicos e a continuidade dos serviços prestados à população.

## **7.12 JUSTIFICATIVA PARA ADOÇÃO DE PREGÃO ELETRÔNICO;**

**7.13** A adoção da modalidade Pregão Eletrônico para a contratação de empresa especializada no fornecimento de carnes e frios justifica-se em razão de o objeto se enquadrar como bem comum, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

**7.14** Ademais, o Pregão Eletrônico proporciona maior competitividade ao certame, ampliando a participação de fornecedores de diferentes regiões, o que contribui para a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, em observância aos princípios da economicidade, isonomia e seleção da proposta mais vantajosa.

**7.15** Ressalta-se, ainda, que a utilização do meio eletrônico confere maior transparência, celeridade e eficiência ao processo licitatório, permitindo o acompanhamento em tempo real por parte dos órgãos de controle e da sociedade, além de reduzir custos operacionais relacionados à realização do certame presencial.

**7.16** No caso específico da aquisição de carnes e frios, a escolha pelo Pregão Eletrônico mostra-se ainda mais adequada, considerando tratar-se de fornecimento contínuo, com entregas parceladas, cujas características são amplamente padronizadas no mercado, sendo prática consolidada na Administração Pública, inclusive com a utilização do Sistema de Registro de Preços para melhor gestão das demandas variáveis e recorrentes.

**7.17** Dessa forma, a adoção do Pregão Eletrônico revela-se a alternativa mais eficiente e vantajosa para a Administração, garantindo a adequada aplicação dos recursos públicos e o atendimento das necessidades institucionais com qualidade e segurança alimentar.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL

GESTÃO 2025-2028

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO - SEPLAN

## 7.18 JUSTIFICATIVA PARA ADOÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS;

**7.19** A adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP) para a aquisição de carnes e frios justifica-se em razão da natureza contínua, frequente e variável da demanda, a qual não pode ser previamente quantificada de forma exata pela Administração.

**7.20** Considerando tratar-se de gêneros alimentícios perecíveis, cujo consumo ocorre de forma gradual e conforme as necessidades das Secretarias Municipais, o SRP permite a realização de contratações parceladas ao longo da vigência da ata, evitando a formação de estoques excessivos, reduzindo perdas por deterioração e assegurando maior eficiência na gestão dos produtos.

**7.21** Além disso, o sistema proporciona maior flexibilidade administrativa, possibilitando a aquisição conforme a demanda efetiva, bem como a adequação às variações de consumo decorrentes da ampliação ou redução dos serviços públicos ofertados.

**7.22** Ressalta-se, ainda, que a adoção do SRP contribui para a economicidade das contratações, uma vez que viabiliza a obtenção de preços mais vantajosos por meio da padronização dos itens e da realização de processo licitatório único, evitando a repetição de procedimentos ao longo do exercício financeiro.

**7.23** No caso específico da aquisição de carnes e frios, o SRP mostra-se a solução mais adequada, pois permite o fornecimento contínuo, com entregas parceladas e programadas, garantindo a qualidade dos produtos e a manutenção da cadeia de frio, fatores essenciais para a segurança alimentar.

**7.24** Assim como na presente contratação, outros municípios brasileiros também se utilizam das mesmas ferramentas e da mesma forma de contratação, especialmente por meio do Sistema de Registro de Preços, observando rigorosamente os princípios que regem a Administração Pública, tais como legalidade, eficiência, economicidade, planejamento e continuidade dos serviços públicos. Tal prática evidencia a consolidação desse modelo como instrumento legítimo e amplamente aceito na gestão pública, reforçando sua adequação e vantajosidade para contratações de natureza semelhante.

**Prefeitura Municipal de Rio Verde (MS) Pregão Eletrônico 049/2025**

<https://www.rioverde.ms.gov.br/portal/editais>

**Prefeitura Municipal de Ponte Serrada (SC) Pregão Eletrônico 013/2025**

<https://ponteserrada.sc.gov.br/licitacao/processo-licitatorio>

**Prefeitura Municipal de Murungaba (SP) Pregão Eletrônico 046/2025**

<https://www.morungaba.sp.gov.br/licitacoes/avisos>

**7.25** Sendo assim, resta devidamente comprovado que a presente contratação observa e respeita os princípios que regem a Administração Pública, encontrando-se em plena conformidade com as disposições da Lei nº 14.133/2021, autorizando, portanto, o regular prosseguimento do feito, com vistas à seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÓPOLIS

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL

GESTÃO 2025-2028

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO - SEPLAN

## VIII - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO – Lei Federal 14.133/21, art. 18, §1º, VIII:

- 8.1** Nos termos do art. 47 da Lei nº 14.133/2021, o parcelamento do objeto é a regra nas contratações públicas, devendo ser adotado sempre que tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com o objetivo de ampliar a competitividade e possibilitar a participação de um maior número de licitantes. No presente caso, que trata da aquisição de **carnes e frios**, o objeto é divisível, permitindo sua organização e julgamento por itens, sem prejuízo ao conjunto da contratação. Assim, a licitação será realizada com critério de julgamento de **Menor Preço por Item**, possibilitando a participação de empresas especializadas em diferentes tipos de produtos, o que contribui para a ampliação da concorrência e para a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração.
- 8.2** O parcelamento por itens não compromete a padronização, a qualidade dos produtos ou a eficiência logística, uma vez que todos os fornecedores deverão atender às mesmas exigências sanitárias, de transporte, armazenamento e entrega estabelecidas no Termo de Referência.
- 8.3** Ademais, a adoção do Sistema de Registro de Preços permite que as aquisições sejam realizadas de forma parcelada, conforme a necessidade da Administração, garantindo melhor gestão dos estoques e dos recursos públicos.
- 8.4** Dessa forma, conclui-se que o parcelamento do objeto, com julgamento pelo critério de menor preço por item, mostra-se a solução mais adequada, por atender aos princípios da competitividade, economicidade e eficiência, sem prejuízo à qualidade e à execução contratual.
- 8.5** Desta forma, para a presente aquisição, será priorizado o critério de julgamento o de **MENOR PREÇO** por item, conforme estabelece o art. 33, I da Lei 14.133/2021.

## IX - DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS – Lei Federal 14.133/21, art. 18, §1º, IX:

**9.1.** A aquisição de carnes e frios pela Administração Pública visa alcançar uma série de resultados pretendidos que garantam o atendimento das necessidades do órgão público de forma eficiente, econômica e em conformidade com as normativas legais e sanitárias. Esses resultados estão diretamente relacionados à qualidade dos produtos, eficiência na entrega, custo-benefício e segurança alimentar.

### **9.2. Garantia de Qualidade Alimentar Adequada;**

A qualidade dos produtos adquiridos é um dos principais objetivos dessa compra. Como carnes e frios são alimentos perecíveis e de alto risco sanitário, a Administração Pública espera garantir que todos os produtos atendam às exigências de segurança alimentar e normas sanitárias. Resultado Esperado: Obter carnes e frios de qualidade superior, livres de contaminantes, com data de validade adequada, e com embalagem e armazenamento que assegurem a conservação do produto até a entrega.

### **9.3. Atendimento às Normas Sanitárias e de Segurança;**

A Administração Pública visa garantir que todos os fornecedores estejam em conformidade com as regulamentações sanitárias. Isso inclui o cumprimento de requisitos de higiene e segurança alimentar, processos de fabricação adequados, e o transporte refrigerado (no caso de carnes frescas), com o objetivo de preservar a saúde pública. Resultado Esperado: A aquisição de carnes e frios de fornecedores certificados, que atendem às normas de boas práticas de fabricação e manipulação, garantindo a segurança alimentar dos



# PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÓPOLIS

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL

GESTÃO 2025-2028

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO - SEPLAN

servidores e beneficiários do serviço público.

## 9.4. Eficiência no Atendimento às Necessidades Alimentícias;

A principal motivação para a aquisição desses produtos é o atendimento das necessidades alimentícias de unidades da Administração Pública, como hospitais, escolas, refeitórios, entre outros. A expectativa é que os produtos adquiridos atendam à demanda de forma eficiente, sem faltas ou excessos, permitindo o fornecimento adequado e pontual das refeições. Resultado Esperado: Fornecimento regular e adequado às necessidades alimentícias das unidades públicas, com qualidade, quantidade e pontualidade na entrega, evitando a interrupção de serviços essenciais.

9.5. Portanto, a aquisição de carnes e frios pela Administração Pública visa a eficiência no fornecimento de alimentos de qualidade, cumprindo os requisitos legais e sanitários, proporcionando economia ao erário, e garantindo a continuidade das atividades públicas sem interrupções. Além disso, busca atender com transparência e competitividade, assegurando que o processo licitatório seja conduzido de maneira ética e responsável, contribuindo para a melhoria dos serviços públicos prestados à população.

## X - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO, PREVIAMENTE A CELEBRAÇÃO DO CONTRATO – Lei Federal 14.133/21, art. 18, §1º, X:

10.1 Não serão necessárias adequações dos ambientes, tampouco capacitação de servidores, dado que para a implantação da solução, a estrutura física e de pessoal conta com capacidade para implantação imediata.

## XI - CONTRATAÇÃO CORRELATA E OU INTERDEPENDENTE – Lei Federal 14.133/21, art. 18, §1º, XI:

11.1 Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

## XII – DOS IMPACTOS AMBIENTAIS – Lei Federal 14.133/21, art. 18, §1º, XII:

12.1. Impactos Ambientais na Aquisição de Carnes e Frios

12.2. A produção de carne é uma das principais responsáveis pelas emissões de gases de efeito estufa (GEE), especialmente o metano (CH<sub>4</sub>), gerado pelo gado bovino. Além disso, o transporte e a logística de distribuição também contribuem para as emissões de dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>) devido ao uso de veículos a diesel. Impacto Ambiental: Contribuição para o aquecimento global devido à emissão de GEE na produção, transporte e distribuição de carnes e frios.

12.3. A produção de carne está frequentemente associada ao desmatamento de áreas para criação de pastagens, o que leva à perda de biodiversidade e ao comprometimento de ecossistemas naturais. A produção intensiva de carne também pode resultar no uso excessivo de recursos hídricos e no lançamento de produtos químicos (como pesticidas e fertilizantes) no ambiente. Impacto Ambiental: Desmatamento e degradação ambiental em áreas de produção de carne, com consequente perda de biodiversidade e impactos no ciclo da água.

12.4. A gestão inadequada de resíduos durante o armazenamento e a disposição final de carnes e frios pode gerar impactos ambientais, como a geração de resíduos orgânicos, embalagens descartáveis (geralmente plásticos) e



# PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÓPOLIS

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL

GESTÃO 2025-2028

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO - SEPLAN

até o desperdício de produtos alimentícios que não são consumidos a tempo. Impacto Ambiental: Acúmulo de resíduos sólidos e desperdício de alimentos, o que contribui para a poluição e para a geração de lixo orgânico.

**12.5.** As carnes e frios, especialmente os produtos embalados, frequentemente são acondicionados em plásticos e outros materiais não biodegradáveis, que, quando não descartados corretamente, geram poluição ambiental, especialmente nos ambientes aquáticos. Impacto Ambiental: Poluição por plásticos e impactos nos ecossistemas naturais devido à utilização de materiais não recicláveis nas embalagens.

**12.6.** Mitigações e Ações para minimizar os Impactos Ambientais:

**12.7.** A Administração Pública pode incluir exigências ambientais no processo de licitação, priorizando fornecedores que adotem práticas sustentáveis em suas operações, como o uso de pastagens certificadas, redução de emissões de GEE, e certificações ambientais (ex.: selo verde, certificação de carne de baixo impacto ambiental). Ação de Mitigação: Incluir critérios ambientais nos requisitos da licitação, como a exigência de fornecedores com certificação de sustentabilidade ou redução de emissões de carbono.

**12.8.** Uma forma de mitigar o impacto ambiental causado pelo uso de embalagens plásticas e outros materiais descartáveis é exigir dos fornecedores que utilizem embalagens recicláveis, biodegradáveis ou até reutilizáveis. Além disso, pode-se priorizar a compra de produtos com menor quantidade de embalagens ou produtos a granel, sempre que possível. Ação de Mitigação: Incluir cláusulas contratuais que obriguem o uso de embalagens sustentáveis, incentivando fornecedores a adotar práticas de redução de plástico e reciclabilidade.

**12.9.** O impacto do transporte no aumento das emissões de gases de efeito estufa pode ser mitigado através da escolha de fornecedores que utilizem veículos mais eficientes, como os movidos a gás natural ou com tecnologias de baixo carbono. Além disso, o planejamento logístico eficiente pode reduzir a necessidade de transporte excessivo, minimizando a pegada de carbono. Ação de Mitigação: Estabelecer requisitos para fornecedores que utilizem modais de transporte sustentáveis e incentivem a otimização logística para reduzir distâncias e emissões de CO<sub>2</sub>.

**12.10.** Para mitigar o impacto causado pela geração de resíduos, a Administração pode adotar práticas de separação e reciclagem dos materiais gerados durante o armazenamento e consumo de carnes e frios. Além disso, fornecedores devem ser orientados a reduzir a quantidade de resíduos gerados durante a produção e transporte. Ação de Mitigação: Implementar a separação e coleta seletiva de resíduos, promovendo o reaproveitamento de embalagens e a reciclagem sempre que possível. Também pode ser incentivada a compostagem de resíduos orgânicos.

**12.11.** Embora a aquisição de carnes e frios traga alguns impactos ambientais, é possível mitigar esses efeitos adotando práticas sustentáveis em todas as etapas do processo licitatório e de fornecimento. A Administração Pública tem a responsabilidade de incorporar critérios ambientais nas compras públicas, como a redução de emissões de GEE, uso de embalagens sustentáveis, e a gestão adequada de resíduos, para minimizar os danos ao meio ambiente e promover a sustentabilidade nas aquisições de carnes e frios.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL

GESTÃO 2025-2028

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO - SEPLAN

## XIII - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A VIABILIDADE E RAZOABILIDADE DA CONTRATAÇÃO – *Lei Federal 14.133/21, art. 18, §1º, XIII:*

A viabilidade deste ETP verifica-se pela economia no valor da aquisição em função do ganho de escala, na eficiência com a diminuição dos custos administrativos em função da redução da fragmentação de processos licitatórios e efetividade com padronização dos materiais. Além disso, frisa-se que a presente contratação atende adequadamente às demandas formuladas, os benefícios a serem alcançados são adequados, os custos previstos são compatíveis e caracterizam a economicidade, os riscos envolvidos são administráveis. Considerando as informações do presente ETP, entende-se que a presente contratação se configura tecnicamente **VIÁVEL**.

Deodópolis/MS, 23 de abril de 2026.

---

**Érica Pereira da Silva**  
**Setor de Planejamento**



# PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL

GESTÃO 2025-2028

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO - SEPLAN

## XIV - APROVAÇÃO E ASSINATURA

### INTEGRANTES

---

**Érica Pereira da Silva**  
**Setor de Planejamento**

---

**Thais Soares Sartori**  
**Superintendente de Planejamento**

---

**Luana Minhos de Souza**  
**Setor de Planejamento**

Aprovo, o presente estudo técnico preliminar da aquisição como proposto, por atender as disposições de leis e instruções normativas.

AUTORIDADE COMPETENTE

**Jean Carlos Silva Gomes**  
Prefeito Municipal

## MAPA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS

Objeto	AQUISIÇÃO DE CARNES E FRIOS		
Equipe de Planejamento	ÉRICA PEREIRA DA SILVA, THAIS SOARES SARTORI, LUANA MINHOS DE SOUZA, ANDRESSA DA SILVA TEIXEIRA.		
<b>FASE DA ANÁLISE</b>			
(X) Planejamento da contratação/aquisição ( ) Gestão do Contrato			
<b>Risco 1 – NÃO HAVER DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA</b>			
<b>Probabilidade</b>	(X) Baixa	( ) Média	( ) Alta
<b>Impacto</b>	( X ) Baixo	( ) Médio	( ) Alto
<b>Dano</b>	Haverá atraso na realização da licitação		
<b>Estratégia para eliminar ou minimizar a ocorrência do risco</b>			
<b>Ações</b>	Verificar a disponibilidade de recurso para atender a aquisição.	<b>Responsável</b>	<b>SECRETARIA DE ADM.</b>
<b>Estratégia de contingência caso o risco se concretize</b>			
<b>Ações</b>	Buscar efetuar alocação de saldo orçamentário previsto no orçamento	<b>Responsável</b>	<b>SECRETARIA DE ADM.</b>

<b>Risco 2 – ESPECIFICAÇÕES INSUFICIENTES PARA OS SERVIÇOS</b>			
<b>Probabilidade</b>	( x ) Baixa	( ) Média	( ) Alta
<b>Impacto</b>	( x ) Baixa	( ) Média	( ) Alta
<b>Dano</b>	Item não condizente com a necessidade ou demanda.		
<b>Estratégia para eliminar ou minimizar a ocorrência do risco</b>			
<b>Ações</b>	Revisão de cada Cláusula ou Itens de obrigações da contratada e a estabelecer método de recebimento.	<b>Responsável</b>	PROCURADORIA JURÍDICA
<b>Estratégia de contingência caso o risco se concretize</b>			
<b>Ações</b>	Estudar a aplicação de advertência/multa/penalidades a empresa.	<b>Responsável</b>	PROCURADORIA JURÍDICA

<b>Risco 3 – ATRASO NA CONCLUSÃO DA LICITAÇÃO</b>			
<b>Probabilidade</b>	( ) Baixa	( ) Média	( x ) Alta
<b>Impacto</b>	( ) Baixa	( x ) Média	( ) Alta
<b>Dano</b>	A não conclusão do certame no prazo implica na demora da entrega dos materiais que já foram solicitados.		

**Estratégia para eliminar ou minimizar a ocorrência do risco**

<b>Risco 4 – Itens Desertos ou Fracassados</b>			
<b>Probabilidade</b>	( ) Baixa	( X ) Média	( ) Alta
<b>Impacto</b>	( ) Baixa	( X ) Média	( ) Alta
<b>Dano</b>	Definição deficiente dos itens ou especificação poderão acarretar fracasso nos itens, ou por se tratar de equipamentos específicos haja dificuldade de realizar uma ampla pesquisa de preços, fazendo com a média inicial seja baixa.		

**Estratégia para eliminar ou minimizar a ocorrência do risco**

<b>Ações</b>	Realizar pesquisa de preço observando os preços praticados no atual cenário.	<b>Responsável</b>	SETOR DE COMPRAS
--------------	--	--------------------	------------------

**Estratégia de contingência caso o risco se concretize**

<b>Ações</b>	Cancelamento de itens responsáveis pela demora e continuidade do certame	<b>Responsável</b>	SETOR DE COMPRAS
<b>Ações</b>	Prevendo o atraso, seria necessário um pedido de apoio de mais pessoas para ajudar a Equipe de licitação, ajudando na elaboração do certame. Solicitar à Secretaria de Gestão Administrativa e Financeira.	<b>Responsável</b>	<b>SECRETARIA DE PLANEJAMENTO</b>

**Estratégia de contingência caso o risco se concretize**

<b>Ações</b>	As secretarias designarão servidores para auxiliar nos trâmites para que o certame seja concretizado.	<b>Responsável</b>	TODAS AS SECRETARIAS ENVOLVIDAS
--------------	---	--------------------	---------------------------------