PREFEITURA DO MUNICIPIO DE ARIQUEMES

Estudo Técnico Preliminar 355/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 17419/2026

2. Descrição da necessidade

2.1. Contextualização da Necessidade

2.1.1. As unidades e serviços vinculados à Administração Pública Municipal desenvolvem, de forma contínua, atividades de atendimento à população, assistência à saúde, acompanhamento socioassistencial, convivência e integração comunitária. No desenvolvimento dessas atribuições, determinadas unidades necessitam preparar e disponibilizar refeições, lanches e outras preparações alimentares destinadas aos usuários atendidos, de acordo com a natureza e a programação de cada serviço.

2.1.2. No âmbito da Secretaria Municipal de Saúde – SEMSAU, a necessidade está relacionada à rotina de alimentação das unidades e serviços que realizam atendimento aos usuários do Sistema Único de Saúde – SUS, especialmente pacientes e acompanhantes. Os alimentos são utilizados no preparo das refeições e demais preparações previstas nos cardápios elaborados para atendimento das demandas das unidades, constituindo parte da rotina de funcionamento dos serviços que disponibilizam alimentação aos usuários.

2.1.3. No âmbito da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social – SEMDES, a necessidade decorre das atividades desenvolvidas pelo Espaço Conviver, Centros de Referência de Assistência Social – CRAS, Centro de Referência Especializado de Assistência Social – CREAS e Centro de Convivência Idade Viva. Nessas unidades, os alimentos são utilizados no preparo de refeições e outras preparações disponibilizadas durante reuniões, oficinas, encontros, eventos e demais ações realizadas com os usuários dos serviços socioassistenciais.

2.1.4. A demanda compreende, especificamente, alimentos de natureza perecível, como carne bovina, peixe, legumes e verduras, utilizados em diferentes preparações alimentares. Por apresentarem características que exigem cuidados específicos de conservação e possuírem prazo de validade reduzido em comparação a produtos não perecíveis, esses alimentos demandam planejamento compatível com o consumo das unidades, a frequência das atividades e as condições adequadas de armazenamento e manipulação.

2.2. Relevância e Justificativa

2.2.1. A disponibilidade adequada dos alimentos é necessária para preservar a continuidade das atividades de alimentação desenvolvidas pelas unidades municipais, uma vez que a ausência ou insuficiência desses produtos pode interferir diretamente no preparo das refeições, lanches e demais preparações previstas para os usuários.

2.2.2. Na área da Saúde, a necessidade assume especial relevância em razão da rotina de atendimento das unidades que disponibilizam alimentação a pacientes e acompanhantes. A indisponibilidade de determinados alimentos pode exigir alterações nos cardápios previamente planejados, comprometer preparações previstas e dificultar a manutenção da rotina alimentar estabelecida pelas unidades.

2.2.3. Na área da Assistência Social, os alimentos constituem apoio às atividades desenvolvidas com os usuários dos serviços socioassistenciais. A indisponibilidade desses produtos pode dificultar a execução das atividades programadas e exigir alterações nas preparações previstas para os participantes.

D: 4333253 e CRC: 18CF10AB

2.2.4. A característica perecível dos alimentos também constitui aspecto relevante da necessidade pois requerem condições apropriadas de armazenamento, conservação e manipulação, além de reposição compatível com o consumo, de modo a evitar tanto a falta dos produtos necessários às atividades quanto perdas decorrentes de aquisição ou disponibilização em quantidade incompatível com a capacidade de utilização das unidades.

2.2.5. A não satisfação da necessidade pode ocasionar descontinuidade ou alteração não planejada das preparações alimentares, substituição de ingredientes, comprometimento dos cardápios estabelecidos, desperdício de alimentos e dificuldades na realização de atividades que dependem da preparação e disponibilização de refeições e lanches.

2.3. Público-Alvo e Benefícios

2.3.1. O público diretamente beneficiado compreende os usuários dos serviços municipais que recebem alimentação ou participam de atividades nas quais são disponibilizadas refeições, lanches e demais preparações, destacando-se:

- pacientes e acompanhantes atendidos pelas unidades e serviços da rede municipal de saúde;
- usuários dos serviços, programas e ações desenvolvidos pela rede socioassistencial;
- crianças, adolescentes, adultos e idosos participantes das atividades realizadas pelo Espaço Conviver, CRAS, CREAS e Centro de Convivência Idade Viva;
- famílias e demais usuários que participam de reuniões, oficinas, encontros, eventos e ações coletivas promovidas pelas unidades municipais.

2.3.2. O atendimento da necessidade contribui para a continuidade das atividades institucionais, para a regularidade das preparações alimentares e para a adequada execução das ações de saúde e assistência social, proporcionando melhores condições de atendimento, acolhimento e permanência dos usuários nas atividades desenvolvidas pelo Município.

2.3.3. Como benefício indireto, a manutenção da disponibilidade adequada dos alimentos contribui para o planejamento das atividades das unidades, reduzindo a ocorrência de alterações emergenciais de cardápios, substituições não planejadas e perdas decorrentes da indisponibilidade ou inadequação dos produtos necessários às preparações.

2.4. Alinhamento Institucional

2.4.1. A necessidade está alinhada às atribuições institucionais do Município relacionadas à prestação de serviços públicos de saúde e assistência social, considerando que a adequada execução dessas políticas públicas exige condições materiais compatíveis com as atividades desenvolvidas pelas unidades responsáveis pelo atendimento da população.

2.4.2. Na área da saúde, a necessidade relaciona-se à continuidade dos serviços prestados aos usuários do Sistema Único de Saúde – SUS, especialmente nas unidades que desenvolvem atividades de alimentação como parte de sua rotina de atendimento.

2.4.3. Na área da assistência social, a necessidade está vinculada à execução das ações, serviços e atividades desenvolvidos pela rede socioassistencial municipal, especialmente aquelas destinadas ao atendimento, convivência, acompanhamento e fortalecimento dos vínculos dos usuários.

2.4.4. Dessa forma, a necessidade identificada contribui para a manutenção das condições necessárias ao regular funcionamento das unidades municipais e para a continuidade das atividades finalísticas desenvolvidas nas áreas de saúde e assistência social.

2.5. Síntese do Problema a Ser Resolvido

2.5.1. O problema identificado consiste na necessidade de manter condições adequadas para a continuidade das atividades de alimentação desenvolvidas pelas unidades municipais de Saúde e Assistência Social, considerando as diferentes rotinas de atendimento, a frequência das atividades e as necessidades dos usuários dos serviços.

D: 4333253 e CRC: 18CF10AB

2.5.2. A insuficiência de condições para atender às demandas de alimentação pode comprometer a execução dos cardápios e preparações planejadas, provocar alterações não previstas, dificultar a realização de reuniões, oficinas, encontros, eventos e demais atividades que envolvam alimentação, além de gerar perdas decorrentes da inadequação entre o consumo, a conservação e as características dos alimentos utilizados.

2.5.3. Assim, a necessidade a ser atendida está relacionada à manutenção da continuidade e regularidade das atividades que dependem da disponibilização de alimentação, assegurando condições compatíveis com o funcionamento das unidades e com a prestação dos serviços públicos de Saúde e Assistência Social, sem antecipar, nesta etapa, a definição da solução a ser adotada pela Administração.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE	LORENA PEREIRA FIORENZANI
SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL	MICHELINE BARCELOS

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Considerando a necessidade de assegurar condições adequadas para a continuidade das atividades desenvolvidas pelas unidades municipais de Saúde e Assistência Social, a futura contratação deverá estabelecer requisitos capazes de garantir que os produtos fornecidos sejam adequados ao consumo humano, atendam às especificações técnicas definidas pela Administração, sejam entregues em condições apropriadas de conservação e mantenham padrões de qualidade e segurança sanitária compatíveis com sua natureza.

4.1.1 Requisitos Funcionais e Operacionais

4.1.1.1 Os produtos deverão corresponder integralmente às especificações técnicas, unidades de fornecimento, características, padrões de apresentação e demais condições estabelecidas nos documentos da contratação.

4.1.2. O fornecimento deverá contemplar exclusivamente os grupos de alimentos que integram o objeto, compreendendo **carne bovina, peixe, legumes e verduras**, observadas as especificações individualizadas de cada item.

4.1.3. Os alimentos deverão ser próprios para o consumo humano, apresentar características compatíveis com sua natureza e finalidade e estar em condições adequadas para utilização no preparo de refeições, lanches e demais preparações alimentares.

4.1.4. Os produtos deverão ser entregues em quantidade, unidade de medida e apresentação compatíveis com o solicitado pela Administração, não sendo admitida a entrega de produtos em desacordo com as especificações estabelecidas.

4.1.5. Considerando a utilização dos alimentos em diferentes unidades municipais, os produtos deverão apresentar padrão de qualidade uniforme e compatível com as especificações definidas para cada item, de modo a possibilitar sua utilização nas preparações planejadas.

4.2. Requisitos de Qualidade e Segurança dos Alimentos

4.2.1. Os alimentos deverão apresentar características sensoriais próprias de cada produto, tais como aparência, cor, odor, textura e consistência compatíveis com sua natureza, não podendo apresentar sinais de deterioração, fermentação, contaminação, presença de sujidades, parasitas ou qualquer outra característica que comprometa sua qualidade ou segurança.

4.2.2. Os produtos deverão ser provenientes de estabelecimentos regularmente constituídos e atender às exigências sanitárias e de inspeção aplicáveis à sua natureza.

D: 4333253 e CRC: 18CF10AB

4.2.3. Os produtos de origem animal deverão possuir procedência de estabelecimento sujeito à inspeção sanitária oficial, observada a legislação aplicável e o âmbito de comercialização correspondente.

4.2.4. Os alimentos deverão ser entregues devidamente acondicionados e protegidos contra contaminação, deterioração, danos físicos e demais condições que possam comprometer sua qualidade durante o transporte e até o recebimento pela Administração.

4.2.5. As embalagens, quando aplicáveis, deverão estar íntegras, limpas, adequadas ao produto, próprias para contato com alimentos e devidamente identificadas conforme a legislação pertinente.

4.2.6. Não serão aceitos produtos que apresentem embalagem violada, sinais de descongelamento inadequado, deterioração, alterações de características sensoriais ou qualquer condição que indique comprometimento da qualidade ou segurança para consumo.

4.3. Requisitos de Conservação, Transporte e Entrega

4.3.1. O transporte dos alimentos deverá ser realizado em condições que preservem sua qualidade, integridade e segurança, observadas as características específicas de cada produto.

4.3.2. Os veículos e equipamentos utilizados no transporte deverão apresentar condições adequadas de higiene, conservação e funcionamento, de forma a evitar contaminação, deterioração ou alteração das características dos alimentos.

4.3.3. Os produtos que necessitem de controle de temperatura deverão ser transportados em condições compatíveis com sua conservação, de modo a preservar a cadeia de frio durante o deslocamento e até o momento da entrega.

4.3.4. As entregas deverão ser realizadas nos locais, condições e horários estabelecidos pela Administração, conforme as necessidades das unidades demandantes e as condições definidas nos documentos da contratação.

4.3.5. Em razão da natureza perecível dos produtos, o fornecimento deverá permitir o atendimento das demandas das unidades em quantidade compatível com o consumo e com a capacidade de armazenamento disponível, evitando situações de desabastecimento e perdas decorrentes de excesso de produtos.

4.4. Requisitos de Atendimento da Demanda

4.4.1. Deverá possibilitar o atendimento das demandas das unidades municipais de forma compatível com o planejamento e a programação das atividades de Saúde e Assistência Social.

4.4.2. O fornecedor deverá possuir capacidade operacional para atender às solicitações da Administração nos prazos estabelecidos, considerando a possibilidade de atendimento a diferentes unidades e locais indicados nos documentos da contratação.

4.4.3. Deverá ser mantida comunicação adequada entre o fornecedor e a Administração para recebimento das solicitações, esclarecimento de dúvidas, programação das entregas e comunicação de eventuais ocorrências que possam afetar o atendimento da demanda.

4.5. Requisitos de Recebimento e Conformidade

4.5.1. O recebimento dos produtos ficará condicionado à verificação de sua conformidade com as especificações estabelecidas, incluindo quantidade, qualidade, integridade, condições de conservação, apresentação e demais características exigidas.

4.5.2. Os produtos que estiverem em desacordo com as especificações, apresentarem condições inadequadas de conservação ou forem considerados impróprios para utilização deverão ser recusados pela Administração.

4.5.3. Os produtos recusados em razão de desconformidade deverão ser substituídos pelo fornecedor, sem ônus adicional para a Administração, dentro do prazo estabelecido nos documentos da contratação, de forma a não comprometer a continuidade das atividades das unidades demandantes.

D: 4333253 e CRC: 18CF10AB

4.5.4. A aceitação do produto no momento do recebimento não afastará a responsabilidade do fornecedor quanto à qualidade e segurança dos alimentos, nos limites estabelecidos pela legislação e pelos documentos da contratação.

4.6. Requisitos de Padrão de Mercado e Rastreabilidade

4.6.1. Os produtos deverão observar os padrões de qualidade e apresentação usualmente praticados no mercado para cada categoria de alimento, sem prejuízo das especificações técnicas estabelecidas pela Administração.

4.6.2. Sempre que aplicável, os produtos deverão apresentar identificação que permita verificar sua procedência, origem, lote, data de produção ou embalagem e prazo de validade, conforme as exigências legais pertinentes.

4.6.3. Para os produtos de origem animal, deverão ser observados os requisitos de inspeção, identificação e rastreabilidade estabelecidos pela legislação sanitária e de defesa agropecuária aplicável.

4.6.4. As especificações dos produtos deverão utilizar características objetivas e usualmente reconhecidas pelo mercado, evitando exigências de marca, fabricante ou características que possam restringir injustificadamente a competitividade.

4.7. Requisitos Sanitários e Normativos

4.7.1. A execução da contratação deverá observar a legislação sanitária, de segurança dos alimentos, de inspeção e de defesa agropecuária aplicável aos produtos objeto da contratação.

4.7.2. Deverão ser observadas, conforme aplicabilidade a cada produto e etapa do fornecimento, as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA e dos órgãos de vigilância sanitária e inspeção competentes.

4.7.3. Os produtos de origem animal deverão atender às normas oficiais de inspeção e fiscalização sanitária aplicáveis, inclusive quanto à procedência, processamento, acondicionamento, conservação, transporte e comercialização.

4.7.4. O fornecimento deverá observar as boas práticas aplicáveis à manipulação, armazenamento, transporte e conservação de alimentos, de modo a prevenir contaminações e preservar a segurança dos produtos destinados ao consumo.

4.7.5. A contratação deverá observar a Lei nº 14.133/2021 e demais normas municipais aplicáveis às contratações públicas, sem prejuízo da legislação específica relacionada à segurança e à qualidade dos alimentos.

4.8. Requisitos de Sustentabilidade

4.8.1. Sempre que tecnicamente viável e sem prejuízo da qualidade e segurança dos alimentos, deverão ser adotadas práticas que reduzam a geração de resíduos e o uso desnecessário de materiais de embalagem.

4.8.2. As embalagens e materiais utilizados no acondicionamento e transporte deverão observar, quando aplicável, requisitos de reutilização, reciclabilidade ou adequada destinação, em conformidade com a legislação ambiental pertinente.

4.8.3. O planejamento das entregas deverá considerar a natureza perecível dos alimentos, buscando compatibilizar as quantidades entregues com a capacidade de consumo e armazenamento das unidades, de modo a reduzir perdas e desperdícios.

4.9. Requisitos de Habilitação e Regularidade

4.9.1. Os interessados deverão comprovar, na forma estabelecida no instrumento convocatório, as condições de habilitação jurídica, fiscal, trabalhista, econômico-financeira e técnica exigidas pela legislação e compatíveis com o objeto.

D: 4333253 e CRC: 18CF10AB

4.9.2. Quando exigível em razão da natureza dos produtos ou das atividades desenvolvidas, deverão ser apresentados os documentos e registros sanitários ou de inspeção pertinentes, observados os limites e requisitos previstos na legislação aplicável.

4.9.3. Durante a execução da contratação, deverão ser mantidas as condições de habilitação e qualificação exigidas para a contratação, na forma da legislação vigente.

4.10. Requisitos Relacionados à Execução e à Continuidade

4.10.1. Considerando a natureza contínua da demanda e a perecibilidade dos produtos, a execução deverá ocorrer de forma a evitar interrupções que possam comprometer o preparo de refeições, lanches e demais atividades alimentares das unidades demandantes.

4.10.2. Eventuais ocorrências que impeçam ou possam comprometer o atendimento das solicitações deverão ser comunicadas tempestivamente à Administração, sem prejuízo das responsabilidades decorrentes do descumprimento das obrigações assumidas.

4.10.3. O fornecedor deverá responder pela qualidade dos produtos entregues e pelos prejuízos decorrentes do fornecimento de alimentos em desacordo com as especificações ou com as condições sanitárias exigidas.

4.10.4. Os requisitos estabelecidos deverão ser suficientes para assegurar qualidade, segurança alimentar, regularidade e adequação dos produtos às necessidades das unidades municipais, sem impor condições desnecessárias ou restritivas à competitividade do certame.

5. Levantamento de Mercado

5.1. Em atendimento às disposições do art. 18, § 1º, inciso V, da Lei nº 14.133/2021 e da Instrução Normativa SEGES /ME nº 58/2022, foi realizado levantamento de mercado com o objetivo de identificar e analisar as alternativas disponíveis para atendimento da necessidade da Administração, considerando as características dos alimentos utilizados nas atividades das unidades municipais, a perecibilidade dos produtos, a necessidade de regularidade no abastecimento, as condições de conservação e transporte, a disponibilidade de fornecedores e a realidade do mercado regional.

5.2. Fornecimento por empresas estabelecidas no Município

Consiste na aquisição junto a fornecedores estabelecidos no próprio Município, tais como distribuidores, comerciantes, empresas especializadas e estabelecimentos que atuem na comercialização dos produtos necessários.

Vantagens: proximidade, possibilidade de entregas mais rápidas, facilidade de comunicação e reposição, redução das distâncias logísticas e estímulo à economia local.

Desvantagens: eventual limitação do número de fornecedores, menor diversidade de produtos ou capacidade de atendimento e possível concentração da oferta em determinados segmentos.

5.2.2. Fornecimento por empresas de outros municípios da região

Consiste na aquisição junto a fornecedores localizados em municípios próximos ou na região de influência comercial do Município.

Vantagens: ampliação do universo de fornecedores, maior competitividade, possibilidade de acesso a empresas com maior capacidade de fornecimento e obtenção de condições comerciais mais vantajosas.

Desvantagens: aumento da distância de transporte, maiores custos logísticos e necessidade de maior planejamento das entregas e das condições de conservação.

5.2.3. Fornecimento por empresas de outros Estados ou de abrangência regional/nacional

D: 4333253 e CRC: 18CF10AB

Consiste na aquisição junto a empresas com atuação além do mercado local e regional, incluindo distribuidores e empresas especializadas na comercialização de alimentos.

Vantagens: ampliação significativa da competitividade, maior capacidade de fornecimento, acesso a empresas especializadas e possibilidade de melhores condições comerciais decorrentes da escala de operação.

Desvantagens: maiores distâncias de transporte, maior complexidade logística, aumento dos custos relacionados ao deslocamento e maior necessidade de controle das condições de conservação dos produtos perecíveis.

5.2.4. Fornecimento direto por produtores, cooperativas e organizações da agricultura familiar

Consiste na aquisição diretamente de produtores rurais, cooperativas, associações ou organizações aptas a fornecer os produtos, observadas as condições legais, sanitárias e de habilitação aplicáveis.

Vantagens: aproximação entre produção e consumo, redução de intermediários, estímulo à produção regional e possibilidade de aquisição de produtos com maior proximidade da origem.

Desvantagens: capacidade produtiva variável, sazonalidade, possibilidade de limitações quanto à quantidade e diversidade dos produtos e necessidade de avaliação da capacidade logística e de regularidade do fornecimento.

5.2.5. Fornecimento por distribuidores e atacadistas especializados

Consiste na aquisição por intermédio de empresas especializadas na distribuição e comercialização de alimentos, com capacidade de reunir produtos provenientes de diferentes fornecedores e organizar sua distribuição.

Vantagens: maior capacidade de armazenamento e distribuição, possibilidade de atendimento de diferentes categorias de produtos, estrutura logística própria e capacidade de atendimento de demandas recorrentes.

Desvantagens: existência de intermediários na cadeia de fornecimento, possível acréscimo de custos decorrentes da intermediação e necessidade de verificação da origem e das condições sanitárias dos produtos.

5.2.6. Sistema de Registro de Preços – SRP

Consiste na utilização do Sistema de Registro de Preços para possibilitar futuras e eventuais contratações, mediante solicitações realizadas conforme a necessidade efetiva das unidades administrativas, permitindo o fornecimento parcelado dos produtos ao longo da vigência da ata, sem necessidade de aquisição imediata da totalidade dos quantitativos estimados.

Vantagens:

- possibilita o atendimento conforme a necessidade efetiva das unidades;
- favorece o fornecimento parcelado, compatível com a natureza perecível dos produtos;
- reduz a necessidade de aquisição antecipada de grandes volumes;
- permite melhor adequação entre consumo, armazenamento e reposição;
- proporciona maior flexibilidade diante de oscilações na demanda;
- possibilita o planejamento conjunto das necessidades das unidades participantes;
- favorece a obtenção de condições competitivas mediante procedimento licitatório.

Desvantagens:

- exige planejamento adequado dos quantitativos estimados;
- demanda acompanhamento da vigência e do saldo dos quantitativos registrados;
- os quantitativos estimados não representam, por si só, garantia de contratação integral;

D: 4333253 e CRC: 18CF10AB

- requer organização das solicitações e programação das entregas pelas unidades demandantes.

5.3. Mapeamento e Disponibilidade do Mercado Fornecedor

5.3.1. O mercado fornecedor de gêneros alimentícios perecíveis é amplo, diversificado e altamente competitivo, composto por frigoríficos, entrepostos de pescados, distribuidores atacadistas, cooperativas agrícolas, supermercados, feirantes e empresas especializadas na distribuição de alimentos.

5.3.2. Constatou-se a presença de agentes econômicos em âmbito local, regional e estadual habilitados a atender às demandas do Município, reduzindo a vulnerabilidade da cadeia de suprimento e estimulando a economia regional.

5.4. **Logística, Conservação e Modus Operandi do Fornecimento**

5.4.1. Devido à perecibilidade e vulnerabilidade microbiológica dos itens, a viabilidade técnica e sanitária do fornecimento pressupõe:

a) Entregas fracionadas e programadas mediante Ordem de Fornecimento emitida pelos órgãos demandantes;

b) Manutenção rigorosa da cadeia de frio (veículos térmicos/refrigerados) para carnes, peixes e laticínios, e transporte protegido contra intempéries para hortifrúti;

c) Recebimento condicionado ao cumprimento das condições higiênico-sanitárias e prazos mínimos de validade remanescente.

5.5. **Padrões de Mercado e Especificações Objetivas**

5.5.1. Os itens pretendidos constituem bens comuns, com padrões de qualidade e comercialização bem consolidados no mercado nacional (conforme padronização do Catálogo de Materiais do Governo Federal – CatMAT).

5.5.2. As especificações propostas baseiam-se em critérios estritamente objetivos (tipo, corte, classificação, peso, acondicionamento e normas técnicas de órgãos como ANVISA e MAPA), garantindo ampla escolha sem direcionamento de marcas.

5.6. **Aspectos Econômicos e Dinâmica de Preços**

5.6.1. O mercado de perecíveis é sujeito a oscilações de preços decorrentes da sazonalidade agrícola, do valor dos insumos de produção, do clima, da oferta de safra e dos custos logísticos de combustível/refrigeração.

5.6.2. A pesquisa formal de preços será processada em conformidade com as diretrizes da Lei nº 14.133/2021 (art. 23), utilizando prioritariamente o Painel de Preços do Governo Federal, contratações similares de outros órgãos públicos e cotações diretas no mercado fornecedor.

5.7. **Aspectos Sanitários e Regulatórios Obrigatórios**

5.7.1. Os agentes econômicos desse segmento devem atuar em estrita conformidade com os regulamentos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).

5.7.2. Para os produtos de origem animal (carnes, peixes e laticínios), exige-se obrigatoriamente a comprovação de registro do estabelecimento e do produto perante os órgãos oficiais de inspeção sanitária (Serviço de Inspeção Municipal - SIM, Estadual - SIE, ou Federal - SIF/MAPA).

5.8. **Análise de Riscos e Oportunidades do Mercado**

5.8.1. Riscos do Mercado: Oscilação de preços de mercado ao longo do ano, perda de qualidade por falha no transporte refrigerado e interrupção na cadeia de suprimentos de produtores específicos.

5.8.2. Oportunidades: A consolidação do planejamento de compras entre as diferentes Secretarias municipais (Saúde e Assistência Social) gera ganho em escala, atrai maior número de licitantes e possibilita preços mais vantajosos para a Administração Pública.

5.9. **Síntese da Análise Comparativa das Alternativas**

5.9.1. O levantamento de mercado evidenciou a existência de ampla oferta de fornecedores aptos a atender à necessidade da Administração, abrangendo empresas locais, regionais e de maior abrangência territorial, distribuidores, atacadistas e, conforme a natureza dos produtos, produtores, cooperativas e organizações da agricultura familiar.

5.9.2. As alternativas analisadas apresentam diferentes características quanto à capacidade de fornecimento, abrangência territorial, condições logísticas, custos de transporte, regularidade do abastecimento e capacidade de atendimento das demandas das unidades municipais.

D: 4333253 e CRC: 18CF10AB

6. Descrição da solução como um todo

6.1. Comparativo das Soluções Identificadas no Levantamento de Mercado

6.1.1. A partir do levantamento de mercado realizado, foram identificadas diferentes alternativas capazes de atender à necessidade da Administração, considerando a disponibilidade de fornecedores, a abrangência territorial, a capacidade de fornecimento, as condições logísticas e sanitárias e a possibilidade de atendimento contínuo das unidades municipais.

6.1.2. As alternativas analisadas foram comparadas considerando sua disponibilidade no mercado, a existência de padrões e normas aplicáveis, a necessidade de adaptações, a capacidade de atendimento da demanda, a logística envolvida, a continuidade do abastecimento e a eficiência administrativa.

Alternativa	**Oferta no mercado**	**Padrões e normas aplicáveis**	**Necessidade de adaptação**	**Continuidade do abastecimento**
Fornecedores locais	Ampla para parte dos produtos, com variação conforme a categoria	Sim. Aplicam-se normas sanitárias e de qualidade	Baixa	Boa, desde que haja fornecedores em quantidade suficiente
Fornecedores regionais	Ampla	Sim	Baixa	Boa, com maior abrangência de fornecedores
Fornecedores de outras regiões /Estados	Ampla	Sim	Baixa	Potencialmente elevada, porém sujeita a maior complexidade logística
Produtores, cooperativas e organizações da agricultura familiar	Disponibilidade variável conforme produto, sazonalidade e capacidade produtiva	Sim, observadas as normas específicas aplicáveis	Moderada, especialmente quanto à logística e regularidade	Variável
Distribuidores e atacadistas especializados	Ampla	Sim	Baixa	Elevada, em razão da estrutura de distribuição
Sistema de Registro de Preços	Instrumento amplamente utilizado no mercado público para demandas		Baixa	Elevada, mediante contratações

D: 4333253 e CRC: 18CF10AB

	recorrentes e variáveis	Sim, com observância da Lei nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis		conforme a necessidade e vigência da ata

6.1.3. As alternativas de fornecimento identificadas apresentam disponibilidade no mercado e estão sujeitas aos padrões sanitários e de qualidade aplicáveis aos alimentos. Não foram identificadas necessidades de customização tecnológica ou adaptação específica dos produtos, sendo suficiente a definição objetiva das especificações, condições de conservação, transporte, embalagem, validade e demais requisitos pertinentes.

6.1.4. A principal diferença entre as alternativas está relacionada à capacidade de atendimento, à abrangência do mercado fornecedor, à logística e à forma de organização do fornecimento. Nesse aspecto, a alternativa escolhida apresenta maior compatibilidade com a natureza variável da demanda e com a necessidade de reposição conforme o consumo efetivo das unidades.

6.2. Tipo de Objeto da Contratação

6.2.1. O objeto caracteriza-se como aquisição de bens comuns, uma vez que os produtos possuem padrões de qualidade e desempenho que podem ser objetivamente definidos no instrumento convocatório mediante especificações usuais de mercado.

6.2.2. Os produtos a serem adquiridos compreendem gêneros alimentícios perecíveis, especificamente carne bovina, peixe, legumes e verduras, cujas características de qualidade, conservação, apresentação, acondicionamento e demais condições de fornecimento poderão ser descritas objetivamente.

6.2.3. A contratação não envolve desenvolvimento, customização ou fabricação sob medida, devendo os produtos atender às especificações estabelecidas pela Administração e às normas sanitárias e de qualidade aplicáveis.

6.3. Forma de Contratação – Sistema de Registro de Preços

6.3.1. Considerando as características da necessidade identificada e as alternativas analisadas, a solução escolhida consiste na utilização do Sistema de Registro de Preços – SRP, para futura e eventual aquisição dos gêneros alimentícios, com fornecimento parcelado conforme a necessidade efetiva das unidades participantes.

6.3.2. A adoção do SRP mostra-se adequada em razão da impossibilidade de determinar com precisão o momento e a quantidade exata de cada aquisição ao longo do período, considerando as oscilações da demanda das unidades de Saúde e Assistência Social, a programação das atividades e a natureza perecível dos produtos.

6.3.3. O fornecimento parcelado permitirá adequar as aquisições ao consumo efetivo das unidades, reduzindo a necessidade de armazenamento prolongado e contribuindo para a prevenção de perdas decorrentes da deterioração ou do vencimento dos produtos.

6.3.4. A utilização do SRP também possibilita maior flexibilidade administrativa, uma vez que as contratações poderão ocorrer conforme a necessidade, observados os quantitativos registrados, a vigência da ata e as condições estabelecidas no instrumento convocatório.

6.4. Critério de Julgamento por Item

6.4.1. Considerando a diversidade dos produtos e a existência de diferentes segmentos no mercado fornecedor, recomenda-se que o procedimento licitatório adote o critério de julgamento pelo menor preço por item.

6.4.2. A adoção do julgamento por item permite que cada produto seja disputado individualmente, ampliando a participação de fornecedores que possuam capacidade de atendimento de determinados produtos ou categorias, sem exigir que um único fornecedor possua estrutura para atender integralmente todas as necessidades.

D: 4333253 e CRC: 18CF10AB

6.4.3. O julgamento por item também favorece a competitividade e reduz o risco de concentração do objeto em um único fornecedor, possibilitando a participação de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte e de fornecedores especializados em determinados segmentos.

6.4.4. A adoção do julgamento por item mostra-se especialmente adequada diante das diferenças existentes entre os produtos quanto à origem, características, cadeia de fornecimento, conservação, transporte e disponibilidade no mercado.

6.5. Tipo de Adjudicação

6.5.1. A adjudicação deverá ocorrer por item, em correspondência com o critério de julgamento pelo menor preço por item.

6.5.2. A adjudicação por item permite que cada fornecedor seja responsável apenas pelos produtos para os quais apresentou proposta vencedora, ampliando a competitividade e evitando a formação de agrupamentos que possam restringir a participação de empresas especializadas.

6.5.3. A adoção dessa sistemática também reduz a dependência da Administração em relação a um único fornecedor e contribui para a diversificação das fontes de abastecimento.

6.6. Requisitos de Qualidade

6.6.1. Os produtos deverão atender integralmente às especificações estabelecidas pela Administração, às normas sanitárias e aos padrões de qualidade aplicáveis à sua natureza.

6.6.2. Deverão ser observadas, conforme aplicável a cada produto, as condições relativas a:

a) qualidade e características próprias do produto;

b) integridade das embalagens e acondicionamento;

c) condições adequadas de conservação e transporte;

d) prazo de validade compatível com o consumo e as condições estabelecidas pela Administração;

e) higiene e segurança sanitária;

f) origem e procedência regular dos produtos;

g) requisitos de inspeção sanitária aplicáveis aos produtos de origem animal;

h) ausência de sinais de deterioração, contaminação, alteração ou qualquer condição que comprometa sua qualidade ou segurança para consumo.

6.6.3. Os produtos de origem animal deverão observar as exigências dos serviços oficiais de inspeção e demais normas sanitárias aplicáveis, conforme a natureza e a origem do produto.

6.6.4. O recebimento dos produtos ficará condicionado à verificação de sua conformidade com as especificações, quantidades, condições de conservação e demais requisitos estabelecidos pela Administração.

6.7. Continuidade da Contratação

6.7.1. A continuidade do abastecimento constitui aspecto relevante da solução, considerando que as unidades municipais desenvolvem atividades recorrentes que dependem da disponibilidade de insumos para preparação e disponibilização de alimentação aos usuários.

6.7.2. A utilização do Sistema de Registro de Preços, associada ao fornecimento parcelado, possibilita maior previsibilidade e flexibilidade para o atendimento das necessidades ao longo da vigência da ata, reduzindo a necessidade de realização de procedimentos sucessivos para cada demanda.

D: 4333253 e CRC: 18CF10AB

6.7.3. A adoção do julgamento e da adjudicação por item contribui adicionalmente para a continuidade do abastecimento ao ampliar o número potencial de fornecedores e reduzir a dependência de um único agente econômico.

6.7.4. A continuidade pretendida não implica obrigatoriedade de aquisição integral dos quantitativos estimados, devendo as contratações ocorrer conforme a necessidade efetiva da Administração e observadas as condições estabelecidas no instrumento convocatório e na ata de registro de preços.

6.8. Justificativa para a Escolha da Solução

6.8.1. A solução foi selecionada após análise comparativa das alternativas identificadas no levantamento de mercado, considerando a necessidade de atendimento contínuo das unidades municipais, a variabilidade da demanda, a perecibilidade dos produtos, as condições de armazenamento e a necessidade de compatibilizar as aquisições com o consumo efetivo.

6.8.2. A aquisição exclusivamente junto a fornecedores locais apresenta a vantagem da proximidade, porém pode restringir o universo competitivo e a capacidade de fornecimento de determinadas categorias de produtos. A ampliação para fornecedores regionais e nacionais aumenta a competitividade, mas pode representar maior complexidade logística para produtos perecíveis.

6.8.3. A aquisição diretamente de produtores, cooperativas e organizações da agricultura familiar constitui alternativa relevante para determinados produtos, especialmente aqueles de produção regional, porém sua capacidade de atendimento pode variar em razão da sazonalidade, disponibilidade e estrutura produtiva, não sendo suficiente, isoladamente, para assegurar o atendimento integral e contínuo de todas as necessidades identificadas.

6.8.4. A utilização de distribuidores e atacadistas especializados apresenta capacidade operacional e logística compatível com demandas recorrentes, porém não elimina a necessidade de uma forma de contratação que permita à Administração adequar as aquisições ao consumo efetivo.

6.8.5. Nesse contexto, o Sistema de Registro de Preços apresenta maior aderência à necessidade identificada, pois permite a realização de aquisições conforme a demanda, possibilita o fornecimento parcelado, reduz a necessidade de armazenamento prolongado e permite melhor adequação entre os quantitativos adquiridos e o consumo das unidades.

6.8.6. A solução também favorece a eficiência administrativa, uma vez que permite o planejamento conjunto das demandas das unidades participantes e evita a necessidade de instauração de procedimentos sucessivos para cada aquisição durante a vigência da ata, sem impor à Administração a aquisição imediata da totalidade dos quantitativos estimados.

6.8.7. A escolha pelo julgamento e adjudicação por item complementa a solução, pois amplia a competitividade, possibilita a participação de fornecedores com diferentes capacidades e especializações e reduz o risco de concentração do fornecimento em um único agente econômico.

6.8.8. A solução apresenta ampla disponibilidade no mercado, uma vez que os produtos pretendidos são bens comuns e amplamente comercializados, havendo diferentes perfis de fornecedores aptos a participar da disputa, desde empresas locais e regionais até distribuidores e fornecedores de maior abrangência.

6.8.9. Quanto à sustentabilidade, a solução possibilita a redução de perdas decorrentes de aquisição e armazenamento excessivos, uma vez que o fornecimento parcelado permite maior compatibilidade entre as aquisições e o consumo efetivo. A ampliação da participação de fornecedores locais e regionais também pode contribuir para a redução das distâncias de transporte e para o fortalecimento da economia local e regional, quando houver condições de competitividade e atendimento aos requisitos estabelecidos.

6.8.10. Diante do conjunto de fatores analisados, conclui-se que a **aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, mediante Sistema de Registro de Preços, com julgamento e adjudicação por item e fornecimento parcelado conforme a demanda**, constitui a solução que apresenta maior compatibilidade com as necessidades identificadas, conciliando continuidade do abastecimento, flexibilidade, competitividade, qualidade, segurança sanitária e eficiência na aplicação dos recursos públicos.

D: 4333253 e CRC: 18CF10AB

Da Renovação dos quantitativos registrados

6.6 Em conformidade com o disposto no art. 1º do Decreto nº 21.515/2024, que altera os artigos 22 e 23 do Decreto nº 20.626/2024, bem como no art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021, fica autorizada a renovação dos quantitativos registrados na presente Ata de Registro de Preços, limitada ao quantitativo originalmente licitado, desde que observadas as condições estabelecidas para a prorrogação de sua vigência.

6.6.1 A renovação dos quantitativos registrados poderá ser efetivada mediante o atendimento cumulativo dos seguintes requisitos:

6.6.2 comprovação, pela Administração, de que os preços registrados permanecem vantajosos, em observância aos princípios da economicidade e eficiência; previsão expressa da possibilidade de renovação nos documentos convocatórios e na fase preparatória do processo licitatório;

6.6.3 justificativa técnica elaborada pela unidade requisitante, demonstrando a efetiva necessidade de manutenção ou incremento dos quantitativos para atender ao interesse público.

6.7 A renovação dos quantitativos deverá ser formalizada mediante termo aditivo específico, mantendo-se as condições originalmente pactuadas e respeitando-se os limites e disposições estabelecidos na Lei Federal nº 14.133 /2021, de modo a assegurar o cumprimento dos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência.

Justificativa para não Exigência de Garantia Contratual

Considerando o disposto no art. 96 da Lei nº 14.133/2021, que faculta à Administração exigir garantia contratual quando demonstrada sua necessidade, verifica-se que, no presente caso, tal exigência não se mostra pertinente, uma vez que o objeto da contratação refere-se ao fornecimento de bens de consumo comuns — Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios perecíveis (Carne bovina, Peixe, Legumes, Verduras) , de baixo valor unitário, entrega parcelada e natureza simples, sem complexidade técnica ou riscos operacionais relevantes. A execução contratual será acompanhada por servidor designado, com recebimento provisório e definitivo de cada remessa, o que possibilita a verificação imediata da conformidade dos produtos e, em caso de irregularidades, a substituição dos itens ou suspensão do pagamento até a regularização. Assim, os mecanismos administrativos e contratuais de controle, como a conferência das entregas, aplicação de penalidades e obrigação de reposição sem ônus, são suficientes para resguardar o interesse público, tornando desnecessária a exigência de garantia formal. Ademais, tal exigência poderia restringir a competitividade e elevar os preços ofertados, sobretudo para micro e pequenas empresas, contrariando os princípios da economicidade, proporcionalidade e ampla participação previstos na Lei nº 14.133/2021. Dessa forma, justifica-se a não exigência de garantia contratual, por se tratar de medida desproporcional e economicamente desfavorável diante da baixa complexidade e do reduzido risco da contratação.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

14.1 Para chegar ao cálculo estimado das quantidades apresentadas, a Diretoria de Compras enviou memorando as secretarias municipais solicitando as mesmas que estimassem os quantitativos necessários para cada item conforme sua demanda, devidamente justificados através de Metodologia de Cálculo, a qual se encontra a seguir.

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - **SEMSAU**	ID:4269165
Para a definição das quantidades, adotou-se como base o consumo histórico dos últimos 12 (doze) meses, conforme registros constantes na ARP nº 090/SML/2025/14.133-2021, vinculada ao Processo nº 14218/SEMPOG/2025, decorrente do PE nº 90104/2025/PREGAO/SML/PMA-GSRP. Sobre os quantitativos apurados, foi aplicado um acréscimo de 25% (vinte e cinco por cento), com a finalidade de resguardar a Administração quanto a possíveis variações de consumo, aumento da demanda, ampliação de serviços e eventuais intercorrências no fornecimento, assegurando, assim, a continuidade do atendimento sem prejuízos às atividades institucionais. Quanto aos itens 1 e 7, trata-se de itens novos, cuja inclusão foi fundamentada no Memorando nº 84 /SEMSAU/UTI/2026. A solicitação decorre de avaliação técnica realizada pela equipe de nutrição, que identificou a necessidade de ampliação das opções alimentares ofertadas aos pacientes internados no	

D: 4333253 e CRC: 18CF10AB

Hospital Municipal, Obstetrícia e Casa de Parto, especialmente no que se refere às ceias hospitalares. A solicitação da compra com a apresentação em Embalagens de 170 a 200 ml, justifica-se por critérios técnicos e assistenciais, uma vez que a oferta em porções individuais proporciona melhores condições higiênico-sanitárias, reduz o risco de contaminação cruzada, facilita o controle de consumo por paciente e evita desperdícios. Ademais, tal formato atende de forma mais adequada à rotina hospitalar, especialmente no contexto da UTI, onde há maior rigor nos protocolos de segurança alimentar e na individualização das dietas. A estimativa de consumo deste item foi calculada considerando uma média de 40 (quarenta) pacientes/dia, oferta do produto 3 (três) vezes por semana, ao longo de 12 (doze) meses, acrescida de margem de segurança de 10% (dez por cento), com o objetivo de garantir o abastecimento contínuo diante de variações na ocupação hospitalar e possíveis atrasos nos processos de aquisição e fornecimento

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL - **SEMDES**	ID: 4269186
A estimativa dos quantitativos para o Registro de Preços destinado à aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, compreendendo carne bovina, peixe, legumes e verduras, foi elaborada com base no levantamento das necessidades apresentadas individualmente pelos departamentos e unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social – SEMDES, considerando o período estimado de 12 (doze) meses. Para a definição dos quantitativos, foram considerados, de forma conjunta, os seguintes critérios: a estimativa de consumo anteriormente realizada, o número de usuários atendidos, o planejamento anual das atividades, oficinas, reuniões, encontros, eventos e demais ações previstas por cada unidade, bem como a necessidade de manutenção do fornecimento regular dos alimentos durante a vigência da contratação. A metodologia adotada consiste na análise do quantitativo anteriormente estimado, realizando-se os ajustes necessários de acordo com a demanda atual informada por cada departamento. Assim, para cada item, considerou-se a necessidade projetada para o período de 12 (doze) meses, acrescendo ou reduzindo os quantitativos conforme as particularidades e o planejamento das atividades desenvolvidas pelas unidades. Houve acréscimo nos quantitativos dos itens 1, 5 e 6, em razão da previsão de maior demanda decorrente das atividades e eventos planejados pelos departamentos, destacando-se o Espaço Conviver, que desenvolve atividades contínuas destinadas principalmente ao atendimento de crianças, em dois turnos, o que demanda maior disponibilidade de gêneros alimentícios para a preparação e oferta de lanches aos usuários. Dessa forma, os quantitativos foram consolidados a partir das informações encaminhadas pelos setores demandantes, buscando representar de maneira mais precisa a necessidade efetiva da Administração para o período de 12 (doze) meses, observando os princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade e da adequada utilização dos recursos públicos, em conformidade com as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021.	

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 1.523.119,22

Valor (R$): 1.523.119,22 (Um milhão, quinhentos e vinte três mil, cento e dezenove reais e vinte e dois centavos). Valor estimado através de Pesquisa de Preço junto às empresas do ramo, conforme o anexo deste ETP.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 A adjudicação do Pregão Eletrônico para Sistema de Registro de Preços será considerado o critério menor preço **POR ITEM**, visando propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para o fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens.

D: 4333253 e CRC: 18CF10AB

9.2 O objetivo do parcelamento é o de melhor aproveitar os recursos disponíveis no mercado e ampliara competitividade, sendo que este parcelamento é técnica e economicamente viável e não represente perda de economia de escala, em conformidade com o estabelecido no ato convocatório pela Comissão de Licitação, de acordo com a Lei nº 14.133, de 2021, cujos parâmetros de preços serão subsidiados com o QUADRO COMPARATIVO/DEMONSTRATIVO DE PREÇOS, permitindo ampliação da competição e favorecendo a obtenção da proposta mais vantajosa para Administração, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado.

9.3 Justifica-se o parcelamento, tendo em vista o objeto ser divisível e não haver prejuízo para o conjunto a ser licitado, nos termos do art. 40, da Lei 14.133/2021 e da Súmula/TCU 247:

> É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 Considerando a solução definida para atendimento da necessidade, consistente no Sistema de Registro de Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios perecíveis (Carne bovina,Peixe,Legumes,Verduras), foi realizada análise quanto à existência de outras contratações que possuam relação com o objeto, seja por similaridade ou correspondência, seja por eventual dependência para sua plena execução

10.2 A aquisição pretendida guarda correlação funcional com outras contratações voltadas à manutenção da alimentação institucional das unidades municipais, destacando-se:

- **Gêneros Alimentícios Não Perecíveis:** Arroz, feijão, óleo, macarrão e condimentos, que compõem o planejamento nutricional juntamente com os itens perecíveis;
- **Insumos e Infraestrutura de Cocção:** Fornecimento de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) e utensílios de cozinha;
- **Apoio Operacional e Logístico:** Serviços de preparo/distribuição de refeições e transporte de insumos, quando não integrados à obrigação do fornecedor.

10.3. **Independência Operacional e Autonomia Contratual:** Embora convirjam para a garantia da segurança alimentar dos usuários do SUS e da rede socioassistencial, as referidas soluções possuem autonomia técnica e mercadológica, devendo ser licitadas e geridas em processos distintos para preservação da ampla competitividade.

10.3. **Diretriz de Coordenação Institucional:** A gestão e fiscalização do contrato deverão atuar em alinhamento constante com os demais setores de suprimento e nutrição do Município, assegurando a sincronia das entregas e prevenindo qualquer interrupção na cadeia de preparo das refeições públicas.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 Segue a justificativa da previsão ou não da contratação no PCA 2026 das secretarias, detalhado no quadro abaixo:

SEMSAU: Declaramos que a despesa consta no Plano de Contratações Anual - PCA, conforme Inciso VII do Artigo 12 da Lei Federal 14.133/21, com o Número da contratação: 121/2026, Nº DFD: 264/2025

D: 4333253 e CRC: 18CF10AB

SEMDES: Declaramos que a despesa consta no Plano de Contratações Anual - PCA, conforme inciso VII do Artigo 12 da Lei Federal 14.133/21, com o número da contratação: 121/2026, Nº DFD: 236/2025 inicio da contratação 01/06 /2026 fim da contratação 30/09/2026.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. A contratação tem como objetivo proporcionar condições adequadas para o atendimento regular das demandas das unidades municipais de Saúde e Assistência Social que utilizam carne bovina, peixe, legumes e verduras no preparo de refeições, lanches e demais atividades alimentares, assegurando maior regularidade, qualidade e adequação no atendimento aos usuários dos serviços públicos.

12.2. Com a contratação, pretende-se alcançar os seguintes benefícios:

a) assegurar a disponibilidade regular dos alimentos necessários ao preparo de refeições e demais preparações destinadas aos usuários e participantes das atividades desenvolvidas pelas unidades municipais;

b) contribuir para a continuidade dos serviços de Saúde e Assistência Social, reduzindo o risco de interrupções ou alterações não planejadas nas atividades que dependem do fornecimento dos alimentos;

c) possibilitar maior adequação entre as quantidades adquiridas e o consumo efetivamente verificado pelas unidades, considerando a natureza perecível dos produtos;

d) reduzir perdas e desperdícios decorrentes da aquisição de quantidades superiores à capacidade de consumo ou armazenamento das unidades;

e) assegurar que os produtos utilizados nas preparações alimentares atendam aos padrões de qualidade, conservação e segurança sanitária estabelecidos pela legislação aplicável;

f) proporcionar maior previsibilidade e organização no planejamento das aquisições e no atendimento das demandas das diferentes unidades municipais;

g) promover maior eficiência na utilização dos recursos públicos, mediante o planejamento das aquisições, a redução de perdas e a racionalização dos procedimentos administrativos relacionados ao atendimento de demandas recorrentes;

h) permitir maior flexibilidade no atendimento das necessidades das unidades, considerando possíveis variações na programação de refeições, atividades, eventos e demais ações desenvolvidas ao longo da execução;

i) contribuir para a melhoria das condições de atendimento aos usuários dos serviços públicos municipais, especialmente pacientes e acompanhantes atendidos pelas unidades de Saúde e usuários participantes dos serviços, programas e atividades da Assistência Social;

j) promover maior controle sobre o recebimento, a qualidade, a conservação e a conformidade dos produtos fornecidos, possibilitando à Administração acompanhar de forma mais efetiva a execução do fornecimento;

k) reduzir a necessidade de adoção de medidas emergenciais decorrentes de eventual insuficiência de alimentos para atendimento das atividades programadas;

l) assegurar maior eficiência e continuidade no atendimento das demandas alimentares das unidades municipais, compatibilizando o fornecimento com as necessidades efetivamente identificadas pela Administração.

12.3. De forma geral, espera-se que a contratação contribua para a continuidade e qualidade dos serviços públicos municipais, mediante o fornecimento adequado de alimentos perecíveis, com utilização racional dos recursos públicos, redução de desperdícios e atendimento compatível com as necessidades dos usuários e das unidades demandantes.

12.4 Benefícios Pretendidos pelas secretarias

D: 4333253 e CRC: 18CF10AB

SEMSAU: Com a contratação, pretende-se garantir o abastecimento contínuo e regular de gêneros alimentícios perecíveis necessários ao funcionamento das unidades e serviços vinculados à Secretaria Municipal de Saúde, evitando interrupções no fornecimento de alimentos e assegurando a continuidade das atividades relacionadas à alimentação dos pacientes e demais usuários atendidos.
Assegurar o fornecimento de alimentos em quantidade e qualidade adequadas, observando as especificações estabelecidas, as condições de conservação e os requisitos higiênico-sanitários aplicáveis, de modo a proporcionar maior segurança no consumo e reduzir os riscos relacionados ao fornecimento de produtos impróprios ou inadequados.
Garantir a manutenção da regularidade das refeições, lanches e ceias hospitalares, especialmente para os pacientes internados no Hospital Municipal, Obstetrícia e Casa de Parto, contribuindo para a adequada assistência prestada durante o período de permanência nas unidades de saúde. Proporcionar maior variedade e adequação dos alimentos ofertados aos pacientes, especialmente mediante a inclusão de bebida láctea e iogurte natural zero lactose, permitindo à equipe de Nutrição dispor de alternativas compatíveis com diferentes necessidades alimentares e com a composição dos cardápios e ceias hospitalares.
Contribuir para a segurança alimentar e nutricional dos pacientes, mediante a disponibilização de alimentos adequados às necessidades identificadas pela equipe técnica, favorecendo a manutenção de uma alimentação equilibrada e compatível com as condições clínicas e nutricionais dos usuários, observadas as prescrições e orientações profissionais aplicáveis.
Reduzir o risco de desabastecimento e de aquisição emergencial de gêneros alimentícios, mediante planejamento prévio dos quantitativos e formação de condições adequadas para o atendimento das demandas durante o período de vigência da contratação.
Promover maior eficiência no planejamento e na gestão dos recursos públicos, utilizando como referência o consumo histórico das unidades e margem de segurança compatível com possíveis oscilações da demanda, de forma a equilibrar a necessidade de disponibilidade dos produtos com a prevenção de aquisições excessivas.
Reduzir perdas e desperdícios de alimentos, especialmente por meio da aquisição de produtos em apresentações e quantidades compatíveis com a rotina das unidades, destacando-se as embalagens individuais de 170 a 200 gramas dos produtos lácteos, que facilitam a distribuição por paciente, o controle
do consumo e o adequado armazenamento após o recebimento.
Assegurar que os produtos perecíveis sejam fornecidos em condições adequadas de transporte, acondicionamento, conservação e validade, contribuindo para a manutenção da qualidade dos alimentos desde o recebimento até sua utilização pelas unidades de saúde.
Garantir maior previsibilidade no abastecimento, permitindo que as equipes responsáveis pelo planejamento de cardápios, armazenamento e distribuição dos alimentos possam organizar suas atividades de forma contínua e eficiente, reduzindo a necessidade de substituições decorrentes da indisponibilidade dos produtos.
Contribuir para a melhoria da qualidade dos serviços públicos de saúde, uma vez que a adequada alimentação dos pacientes integra o conjunto de cuidados necessários durante o atendimento e a internação, proporcionando melhores condições para a execução das atividades assistenciais.
Dessa forma, espera-se que a contratação proporcione continuidade, segurança, qualidade e eficiência no fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis, assegurando o atendimento das necessidades alimentares das unidades da Secretaria Municipal de Saúde, com utilização racional dos recursos públicos e sem comprometimento da assistência prestada aos usuários do SUS.

SEMDES: Garantir o fornecimento regular de gêneros alimentícios perecíveis para atender às atividades do Espaço Conviver, CRAS, CREAS e Centro de Convivência Idade Viva, assegurando a continuidade das ações desenvolvidas e o atendimento adequado aos usuários.
Busca-se ainda promover melhor planejamento das aquisições, controle dos quantitativos, redução de desperdícios e utilização eficiente dos recursos públicos.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Previamente à contratação, a Administração deverá adotar as providências necessárias para assegurar que as unidades demandantes estejam preparadas para o recebimento, conferência, armazenamento e utilização dos produtos, considerando a natureza perecível dos alimentos e as condições específicas de conservação exigidas para cada item.

D: 4333253 e CRC: 18CF10AB

13.2. Deverão ser realizadas as adequações necessárias nas unidades responsáveis pelo recebimento dos produtos, especialmente quanto às condições de armazenamento, conservação, higiene e organização dos espaços destinados aos alimentos, observadas as características de cada produto e as normas sanitárias aplicáveis.

13.3. As unidades demandantes deverão organizar sua programação de consumo, de forma a possibilitar que as solicitações de fornecimento sejam realizadas de acordo com as necessidades efetivamente identificadas, evitando tanto o desabastecimento quanto a aquisição de quantidades superiores à capacidade de consumo e armazenamento.

13.4. A Administração deverá definir previamente os responsáveis pelo acompanhamento e fiscalização da execução da contratação, bem como estabelecer as atribuições relacionadas ao recebimento, conferência das quantidades, verificação da qualidade e das condições de conservação dos produtos e registro de eventuais ocorrências.

13.5. Os servidores responsáveis pelo recebimento e fiscalização deverão ser orientados quanto aos procedimentos de conferência dos produtos, especialmente no que se refere à quantidade, especificações, integridade das embalagens, características dos alimentos, condições de conservação, temperatura quando aplicável e demais requisitos previstos nos instrumentos da contratação.

13.6. Deverão ser estabelecidos fluxos internos para solicitação, recebimento, conferência e distribuição dos produtos entre as unidades demandantes, de modo a proporcionar maior organização e controle das aquisições realizadas no âmbito do Registro de Preços.

13.7. A Administração deverá providenciar a elaboração dos documentos necessários à formalização da contratação, incluindo o Termo de Referência, instrumento convocatório, minuta da Ata de Registro de Preços e demais documentos pertinentes, observadas as disposições da Lei nº 14.133/2021 e regulamentação aplicável.

13.8. Deverão ser conferidos e consolidados os quantitativos estimados pelas unidades demandantes, de modo a assegurar que as quantidades previstas no Registro de Preços estejam fundamentadas nas necessidades identificadas e compatíveis com o planejamento de consumo.

13.9. Antes do início do fornecimento, deverão ser estabelecidos os locais, horários, condições e procedimentos para realização das entregas, considerando as particularidades das unidades atendidas e a necessidade de preservar a qualidade e a segurança dos alimentos durante o transporte e o recebimento.

13.10. A Administração deverá manter mecanismos de controle das quantidades solicitadas, recebidas e utilizadas, possibilitando o acompanhamento do saldo registrado, do consumo das unidades e da necessidade de novos fornecimentos durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

13.11. Eventuais necessidades de adequação de equipamentos ou espaços destinados à conservação dos alimentos deverão ser identificadas e providenciadas pelas unidades responsáveis, especialmente nos casos de produtos que dependam de condições específicas de temperatura e armazenamento.

13.12. Não se identifica, em princípio, necessidade de capacitação técnica especializada ou de contratação de mão de obra adicional exclusivamente em razão da futura contratação, sendo suficiente a orientação dos servidores envolvidos quanto aos procedimentos de recebimento, fiscalização, conservação e controle dos produtos.

13.13. As providências acima deverão ser adotadas previamente ao início da execução, de modo a garantir que a Administração disponha de estrutura, procedimentos e responsáveis definidos para o adequado recebimento e acompanhamento do fornecimento, contribuindo para a continuidade das atividades e para a adequada utilização dos recursos públicos.

D: 4333253 e CRC: 18CF10AB

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 A aquisição e o consumo de gêneros alimentícios perecíveis (carnes, peixes, legumes e verduras) geram impactos ambientais diretos e indiretos ao longo da cadeia logística, de transporte, conservação e descarte. Para mitigar esses efeitos, a Administração Pública Municipal estabelece critérios de sustentabilidade aplicáveis ao processo de contratação:

Geração de Resíduos Orgânicos e Embalagens

- **Descrição:** O descarte de produtos vencidos, deteriorados ou com avarias, bem como das embalagens utilizadas no transporte e armazenamento (plástico, isopor, papelão), pode contribuir para o aumento de resíduos sólidos urbanos.
- **Medidas Mitigadoras:** Orientação às unidades recebedoras para adoção de boas práticas de armazenamento e manipulação dos alimentos. Incentivo à separação de resíduos e destinação correta das embalagens recicláveis.

Consumo de Combustíveis Fósseis e Emissão de Poluentes

- **Descrição:** O transporte constante de gêneros alimentícios até os órgãos da Administração contribui para a emissão de gases poluentes (CO e outros) provenientes de veículos, principalmente em entregas fragmentadas.
- **Medidas Mitigadoras:** Priorização de fornecedores locais e regionais, reduzindo o tempo e a distância de transporte. Organização das entregas por cronograma otimizado, reduzindo deslocamentos desnecessários.

Desperdício de Alimentos

- **Descrição:** A aquisição de itens em quantidades superiores à necessidade real pode levar ao vencimento e descarte de alimentos, gerando impactos ambientais e desperdício de recursos públicos.
- **Medidas Mitigadoras:** Planejamento adequado da demanda por parte das secretarias, adoção de controle de estoque e acompanhamento rigoroso da validade dos produtos.

Uso de Produtos com Agrotóxicos e Aditivos

- **Descrição:** No caso de legumes e verduras, o uso excessivo de agrotóxicos por parte dos produtores pode gerar resíduos tóxicos que impactam o solo, a água e a saúde dos consumidores.
- **Medidas Mitigadoras:** Inclusão de critérios técnicos que incentivem a aquisição de produtos com menor carga de agrotóxicos e/ou produção orgânica, quando possível. Exigência de certificados de conformidade com normas sanitárias e ambientais.

Armazenamento e Descarte Inadequado de Subprodutos

- **Descrição:** O armazenamento incorreto dos alimentos pode gerar contaminações e aumentar a necessidade de descarte precoce.
- **Medidas Mitigadoras:** Capacitação dos responsáveis pelo recebimento dos produtos nas unidades da Administração sobre conservação adequada e descarte responsável.

14.2 A Administração Pública deve considerar esses impactos na fase de planejamento da contratação, promovendo práticas sustentáveis que assegurem a preservação ambiental, a responsabilidade social e o uso racional dos recursos públicos, conforme previsto nos princípios da nova Lei de Licitações.

Se quiser adaptar para algum objeto mais específico (ex: apenas carnes ou hortifrútis), posso ajustar o texto.

D: 4333253 e CRC: 18CF10AB

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1 Com fundamento nos estudos realizados ao longo deste Estudo Técnico Preliminar, declara-se **viável a contratação** para o fornecimento de carne bovina, peixe, legumes e verduras, destinados ao atendimento das necessidades das unidades municipais de Saúde e Assistência Social.

15.2. A análise realizada demonstrou a existência de oferta dos produtos no mercado, bem como a possibilidade de atendimento das especificações e condições de qualidade, conservação, transporte e segurança sanitária necessárias à execução do objeto.

15.3. A solução escolhida, consistente na adoção do Sistema de Registro de Preços, mostra-se compatível com as características da demanda, especialmente em razão da natureza perecível dos produtos, da recorrência do consumo e da possibilidade de variação das necessidades das unidades demandantes.

15.4. A adoção do Registro de Preços permite maior flexibilidade para o atendimento das demandas efetivamente verificadas durante a vigência da Ata, possibilitando o planejamento das entregas de acordo com o consumo e a capacidade de armazenamento das unidades, contribuindo para a redução de perdas e desperdícios.

15.5. Sob os aspectos técnico e econômico, a solução apresenta condições de atender à necessidade identificada, considerando a disponibilidade dos produtos no mercado, a possibilidade de estabelecimento de especificações objetivas e verificáveis, a observância dos requisitos sanitários aplicáveis e a racionalização dos procedimentos administrativos relacionados às aquisições recorrentes.

15.6. Não foram identificados, no âmbito deste estudo, impedimentos técnicos, operacionais ou econômicos que inviabilizem a contratação, desde que sejam observados, na fase de planejamento e durante a execução, os requisitos estabelecidos neste Estudo Técnico Preliminar e nos demais instrumentos da contratação.

15.7. Diante do exposto, declara-se a viabilidade da contratação, mediante Sistema de Registro de Preços, para o fornecimento dos alimentos perecíveis objeto deste estudo, visando assegurar a continuidade das atividades desenvolvidas pelas unidades municipais de Saúde e Assistência Social, com qualidade, regularidade, segurança alimentar e utilização adequada dos recursos públicos.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

KARINA GOMES DE SOUZA

Membro da Diretoria de Compras

SCARLETT IANARA AYRES MOURA

Agente Administrativo

D: 4333253 e CRC: 18CF10AB

ESTEFANO MONTEIRO GAMBARINI

Diretor Administrativo e Financeiro

D: 4333253 e CRC: 18CF10AB

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARIQUEMES

AV. TANCREDO NEVES, 2166 - SETOR INSTITUCIONAL

04104816/0001-16

Exercício: 2026

QUADRO DE MÉDIA DE PREÇOS - AGRUPADO

Cotação: 02563/26

Impresso em: 28 de setembro de 2026

Objeto: SOLICITAÇÃO GERADA PARA COTAÇÃO DE VÁRIAS SOLICITAÇÕES

Item	Produto	Descrição	Unid.	Quantidade	Proponente 01, 06, 11, 16	Proponente 02, 07, 12, 17	Proponente 03, 08, 13, 18	Proponente 04, 09, 14, 19	Proponente 05, 10, 15, 20	Preço Médio	Valor Total Médio
1	523.001.133	BEBIDA LÁCTEA	EMB	3488	0,00 0,00 0,00 0,00	0,00 0,00 0,00 0,00	3,04 0,00 0,00 0,00	0,00 0,00 0,00 0,00	0,00 0,00 0,00 0,00	3,04	10.603,52
2	523.001.091	CARNE BOVINA IN NATURA - TIPO CORTE: COXÃO DURO	QUILO	6188	0,00 55,02 0,00 0,00	57,24 0,00 0,00 0,00	0,00 0,00 0,00 0,00	0,00 47,99 0,00 0,00	52,90 68,00 0,00 0,00	56,23	347.951,24
3	523.001.024	CARNE BOVINA IN NATURA TIPO CORTE: ACÉM, MÚSCULO OU PALETA APRESENTAÇÃO: MOÍDA	QUILO	3494	0,00 54,13 0,00 0,00	40,90 0,00 0,00 0,00	0,00 0,00 0,00 0,00	0,00 39,99 0,00 0,00	52,90 55,00 0,00 0,00	48,58	169.738,52
4	523.001.018	CARNE BOVINA IN NATURA TIPO CORTE: CONTRAFILÉ	QUILO	248	0,00 65,45 0,00 0,00	56,82 0,00 0,00 0,00	0,00 0,00 0,00 0,00	0,00 59,99 0,00 0,00	69,90 69,00 0,00 0,00	64,23	15.929,04
5	523.001.019	CARNE BOVINA IN NATURA TIPO CORTE: COXÃO MOLE	QUILO	9832	0,00 0,00 0,00 0,00	55,01 0,00 0,00 0,00	0,00 0,00 0,00 0,00	0,00 45,99 0,00 0,00	59,90 0,00 0,00 0,00	53,63	527.290,16
6	523.001.033	CARNE DE AVE IN NATURA TIPO ANIMAL: FRANGO TIPO CORTE: COXA E SOBRECOXA SEM PELE, SEM OSSO, SEM DORSO	QUILO	9916	0,00 16,50 0,00 0,00	21,99 18,87 0,00 0,00	0,00 0,00 0,00 0,00	0,00 0,00 0,00 0,00	0,00 0,00 0,00 0,00	19,12	189.593,92
7	523.001.007	CONDIMENTO TIPO: ALHO BRANCO	QUILO	884	0,00 37,65 0,00 0,00	0,00 0,00 0,00 0,00	0,00 0,00 0,00 0,00	0,00 0,00 0,00 0,00	39,90 45,00 0,00 0,00	40,85	36.111,40
8	523.001.134	IOGURTE NATURAL	EMB	6076	0,00 5,00 0,00 0,00	0,00 4,22 0,00 0,00	0,00 0,00 0,00 0,00	0,00 0,00 0,00 0,00	5,99 0,00 0,00 0,00	5,07	30.805,32



D: 4320255 e CRC: 0FC41DAF

QUADRO DE MÉDIA DE PREÇOS - AGRUPADO

Cotação: 02563/26

Impresso em: 28 de setembro de 2026

Objeto: SOLICITAÇÃO GERADA PARA COTAÇÃO DE VÁRIAS SOLICITAÇÕES

Item	Produto	Descrição	Unid.	Quantidade	Proponente 01, 06, 11, 16	Proponente 02, 07, 12, 17	Proponente 03, 08, 13, 18	Proponente 04, 09, 14, 19	Proponente 05, 10, 15, 20	Preço Médio	Valor Total Médio
9	523.001.003	LEGUME IN NATURA TIPO: ABÓBORA CABOTIÁ / JAPONESA	QUILO	705	0,00 11,60 0,00 0,00	9,10 0,00 0,00 0,00	0,00 0,00 0,00 0,00	0,00 0,00 0,00 0,00	0,00 8,00 0,00 0,00	9,57	6.746,85
10	523.001.030	LEGUME IN NATURA TIPO: CHUCHU VERDE	QUILO	3092	0,00 0,00 0,00 0,00	0,00 0,00 0,00 0,00	4,99 0,00 0,00 0,00	0,00 0,00 0,00 0,00	0,00 0,00 0,00 0,00	4,99	15.429,08
11	523.001.054	LEGUME IN NATURA TIPO: PEPINO	QUILO	141	0,00 11,73 0,00 0,00	0,00 10,65 0,00 0,00	0,00 0,00 0,00 0,00	0,00 0,00 0,00 0,00	12,00 10,00 0,00 0,00	11,10	1.565,10
12	523.001.081	LEGUMES - CEBOLA BRANCA	QUILO	1445	0,00 12,33 0,00 0,00	0,00 10,30 0,00 0,00	0,00 0,00 0,00 0,00	0,00 0,00 0,00 0,00	12,90 15,00 0,00 0,00	12,63	18.250,35
13	523.001.051	PÃO TIPO: DE FORMA	EMB	1265	0,00 15,66 0,00 0,00	0,00 11,19 0,00 0,00	0,00 0,00 0,00 0,00	0,00 0,00 0,00 0,00	13,99 0,00 0,00 0,00	13,61	17.216,65
14	523.001.082	PEIXE IN NATURA - TIPO DOURADO	QUILO	2091	0,00 61,27 0,00 0,00	0,00 52,59 0,00 0,00	0,00 0,00 0,00 0,00	0,00 0,00 0,00 0,00	65,90 62,00 0,00 0,00	60,44	126.380,04
15	523.001.006	VERDURA IN NATURA TIPO: ALFACE LISA	UND	271	4,49 0,00 0,00 0,00	5,30 0,00 0,00 0,00	0,00 0,00 0,00 0,00	5,20 0,00 0,00 0,00	0,00 0,00 0,00 0,00	5,00	1.355,00
16	523.001.008	VERDURA IN NATURA TIPO: ALMEIRÃO	KILO	208	0,00 8,00 0,00 0,00	0,00 8,60 0,00 0,00	0,00 11,26 0,00 0,00	0,00 0,00 0,00 0,00	0,00 0,00 0,00 0,00	9,29	1.932,32

ID: 4320255 e CRC: 0FC41DAF

QUADRO DE MÉDIA DE PREÇOS - AGRUPADO

Cotação: 02563/26

Impresso em: 28 de setembro de 2026

Objeto: SOLICITAÇÃO GERADA PARA COTAÇÃO DE VÁRIAS SOLICITAÇÕES

Item	Produto	Descrição	Unid.	Quantidade	Proponente 01, 06, 11, 16	Proponente 02, 07, 12, 17	Proponente 03, 08, 13, 18	Proponente 04, 09, 14, 19	Proponente 05, 10, 15, 20	Preço Médio	Valor Total Médio
17	523.001.032	VERDURA IN NATURA TIPO: COUVE MANTEIGA	UND	954	3,99 5,18 0,00 0,00	0,00 4,29 0,00 0,00	0,00 0,00 0,00 0,00	0,00 0,00 0,00 0,00	0,00 0,00 0,00 0,00	4,49	4.283,46
18	523.001.072	VERDURA IN NATURA TIPO: RÚCULA	KILO	225	0,00 7,85 0,00 0,00	0,00 11,17 0,00 0,00	0,00 6,80 0,00 0,00	0,00 0,00 0,00 0,00	0,00 0,00 0,00 0,00	8,61	1.937,25

Total de registros: 18

1.523.119,22

#		Nome Proponente	CNPJ/CPF
1	6907	GERAL 1 (SITE ELETRÔNICO 01)	351.596.190-97
2	6940	GERAL 3 (SITE IG)	
3	6983	GERAL 4 (MEDIANA)	
4	8767	GERAL 2 (SITE ELETRÔNICO 02)	00.000.000/0000-00
5	11603	ANDRADE & DEZANI LTDA	11.110.685/0001-45
6	13472	BANCO DE PREÇO 1	07.797.967/0001-95
7	13473	BANCO DE PREÇO 2	07.797.967/0001-95
8	13489	BANCO DE PREÇOS 03	07.797.967/0001-95
9	19438	C C DE LIMA LTDA	63.789.244/0001-15
10	19440	3P COMERCIO LTDA	66.165.570/0001-40

D: 4320255 e CRC: 0FCF1DAF

Município de Ariquemes

04.104.816/0001-16
Av. Tancredo Neves
www.ariquemes.ro.gov.br

FICHA CADASTRAL DO DOCUMENTO ELETRÔNICO

Tipo do Documento	Identificação/Número	Data
Quadro	**Comparativo**	**28/09/2026**

ID: **4320275**
CRC: **CFC4C86F**
Processo: **1-17419/2026**
Usuário: **GEOVANA KELRI ALVES DE SOUZA**
Criação: **28/09/2026 10:38:41** Finalização: **28/09/2026 10:49:55**

Processo | Documento

MD5: **671BACE3AE138CFD01298337E822B364**

SHA256: **5EF2671CED1BF9CE52B69ACDC925B176AFC1535AA0AC1BFB065872B3BF8E8897**

Súmula/Objeto:

Quadro Comparativo.

INTERESSADOS

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - SEMSAU	ARIQUEMES	RO	28/09/2026 10:38:41

ASSUNTOS

REGISTRO DE PREÇOS (791)	28/09/2026 10:38:41

ASSINATURAS ELETRÔNICAS

GEOVANA KELRI ALVES DE SOUZA	ASSESSOR ESPECIAL IV CDS 03 (COMISSAO)	28/09/2026 10:50:29

Assinado na forma do Decreto Municipal nº 16.426/2020.

IZABEL FARIAS DA COSTA	GERENTE DE COTAÇÃO	28/09/2026 10:51:10

Assinado na forma do Decreto Municipal nº 16.426/2020.

RAIANY CARVALHO SILVA	DIRETORA DE COMPRAS - SML	28/09/2026 10:58:39

Assinado na forma do Decreto Municipal nº 16.426/2020.

A autenticidade deste documento pode ser conferida através do QRCode acima ou ainda através do site transparencia.ariquemes.ro.gov.br informando o ID 4320275 e o CRC CFC4C86F.

ID: 4333253 e CRC: 18CF10AB

Município de Ariquemes

04.104.816/0001-16
Av. Tancredo Neves
www.ariquemes.ro.gov.br

FICHA CADASTRAL DO DOCUMENTO ELETRÔNICO

Tipo do Documento	Identificação/Número	Data
Estudo Técnico Preliminar - ETP	**355/2026**	**02/10/2026**

ID: **4333253**
CRC: **18CF10AB**
Processo: **1-17419/2026**
Usuário: **KARINA GOMES DE SOUZA**
Criação: **06/10/2026 09:00:32** Finalização: **06/10/2026 09:11:25**

Processo

Documento

MD5: **1A7C918FD4DAC60FD080F31FD314F9B0**

SHA256: **1D4155C24CDD28F3E7218CB57FF5FA8121CEFA834C45E74E889F9D5C7CC08C9B**

Súmula/Objeto:

Estudo Técnico Preliminar - ETP 355/2026

INTERESSADOS

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - SEMSAU	ARIQUEMES	RO	02/10/2026 11:02:49

ASSUNTOS

REGISTRO DE PREÇOS (791)	02/10/2026 11:02:49

ASSINATURAS ELETRÔNICAS

KARINA GOMES DE SOUZA	DIRETORIA DE COMPRAS E NÚCLEO DE COTAÇÕES - SML	06/10/2026 09:11:52

Assinado na forma do Decreto Municipal nº 16.426/2020.

SCARLETT IANARA AYRES MOURA	AGENTE ADMINISTRATIVO	06/10/2026 12:54:10

Assinado na forma do Decreto Municipal nº 16.426/2020.

ESTEFANO MONTEIRO GAMBARINI	Diretor Administrativo e Financeiro (Comissão)	07/10/2026 14:18:10

Assinado na forma do Decreto Municipal nº 16.426/2020.

A autenticidade deste documento pode ser conferida através do QRCode acima ou ainda através do site transparencia.ariquemes.ro.gov.br informando o ID 4333253 e o CRC 18CF10AB.