ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 032/2026

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

1.1. O presente estudo tem como objetivo atender às demandas apresentadas pelas Secretarias Municipais de Barcarena, conforme as condições, descrições e quantidades especificadas nos Documentos de Formalização de Demanda (DFD) mencionados neste estudo. Esse atendimento está em conformidade com o disposto no art. 6º, inciso XX, da Lei nº 14.133/2021, no Decreto Municipal nº 015/2024, e nas demais legislações pertinentes.

1.2. A Administração Municipal, por intermédio de suas Secretarias, departamentos, coordenações, unidades administrativas e demais equipamentos públicos, desenvolve continuamente ações voltadas à execução de políticas públicas e à prestação de serviços à população. Essas atividades compreendem rotinas administrativas e operacionais, atendimento ao público, ações assistenciais, reuniões, capacitações, treinamentos, oficinas, palestras, conferências, campanhas, fiscalizações, ações de campo, mutirões, eventos institucionais e demais atividades relacionadas às competências dos órgãos municipais.

1.3. A execução dessas atividades envolve servidores, colaboradores, equipes de apoio, usuários dos serviços públicos e participantes das ações promovidas pelo Município, inclusive em atividades externas, jornadas prolongadas e locais de difícil acesso. Nesse contexto, a disponibilização de água mineral, gelo, lanches e refeições constitui suporte necessário ao adequado desenvolvimento das atividades institucionais, de acordo com as particularidades e necessidades de cada Secretaria demandante.

1.4. A água mineral destina-se ao abastecimento das unidades e à hidratação de servidores, usuários e demais pessoas envolvidas nas atividades municipais. O gelo atende às necessidades de conservação e apoio logístico em determinadas ações e atividades. Os lanches e refeições, por sua vez, destinam-se ao atendimento de situações que, em razão da natureza, duração ou local de realização, demandem o fornecimento de alimentação, a exemplo de reuniões, capacitações, campanhas, ações de campo, eventos, plantões, mutirões e outras atividades institucionais.

1.5. Trata-se de necessidade recorrente da Administração Municipal, cujo atendimento vem sendo realizado por meio de contratações destinadas ao fornecimento desses produtos. A demanda apresenta características distintas conforme o item e a atividade desenvolvida, abrangendo tanto necessidades de consumo regular quanto demandas variáveis decorrentes da programação e execução das ações das Secretarias, razão pela qual o fornecimento deverá ocorrer de acordo com as necessidades efetivamente apresentadas pelos órgãos demandantes.

1.6. A ausência ou insuficiência desses produtos poderá prejudicar o adequado desenvolvimento das atividades administrativas, operacionais, assistenciais e institucionais, especialmente aquelas realizadas de forma prolongada, externa ou descentralizada, comprometendo o suporte necessário às equipes, aos usuários dos serviços públicos e aos participantes das ações promovidas pelo Município.

1.7. Dessa forma, a contratação mostra-se necessária para assegurar o atendimento das demandas das Secretarias Municipais, proporcionando condições adequadas para o desenvolvimento de suas atividades e contribuindo para a continuidade, eficiência e qualidade dos serviços e das políticas públicas executadas pelo Município de Barcarena.

2. PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

2.1. A contratação está prevista no Plano de Contratações Anual para o ano de 2026, devidamente publicado no PNCP, da linha 419 a 480 e possui orçamento direcionado para a contratação na despesa para o exercício de 2026, conforme o inciso II, do § 1º, do art. 18 da Lei 14.133/2021.

2.1.1. ID PCA no PNCP: 05058458000115-0-000001/2026

2.1.2. Data de publicação no PNCP: 30/01/2026

2.1.3. DFD da demanda: n°05/2026 – SEMADE, n°08/2026 – SEMUSB, n°009/2026 – SEMUTE, n°021/2026 – SEMAT, n°22/2026 – SEMAS E n°030/2026 – SEMED.

2.1.4. Classe/Grupo: 2130788143 - Material

2.1.5. Identificador da Futura Contratação: 3-2026

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. **Requisitos Legais:**

3.1.1 A contratação objeto deste Estudo Técnico Preliminar – ETP tem amparo legal nos seguintes dispositivos legais e normativos:

a) **Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021**, que estabelece normas gerais de licitação e contratação para as Administrações Públicas direta, autárquicas e fundacionais da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios;

b) **Lei Complementar nº 123/2006**, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, no que se refere ao tratamento favorecido, diferenciado e simplificado destinado às microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas;

c) **Lei nº 8.078/1990 – Código de Defesa do Consumidor**, aplicável subsidiariamente quanto aos aspectos relacionados à qualidade, adequação, segurança, acondicionamento, transporte e regularidade dos produtos fornecidos;

d) **Resolução RDC nº 216,** de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, quando aplicável;

e) **Resolução RDC nº 275,** de 21 de outubro de 2002, da ANVISA, que dispõe sobre os Procedimentos Operacionais Padronizados e a lista de verificação das Boas Práticas de Fabricação aplicáveis aos estabelecimentos produtores e industrializadores de alimentos;

f) **Resolução RDC nº 717**, de 1º de julho de 2022, da ANVISA, que dispõe sobre os requisitos sanitários das águas envasadas e do gelo para consumo humano;

g) **Resolução RDC nº 719,** de 1º de julho de 2022, da ANVISA, que dispõe sobre os requisitos sanitários das misturas para o preparo de alimentos e dos alimentos prontos para o consumo;

h) **Portaria nº 1.428**, de 26 de novembro de 1993, que estabelece regulamentos técnicos relacionados à inspeção sanitária, às boas práticas de produção e prestação de serviços e aos padrões de identidade e qualidade na área de alimentos;

i) Demais normas sanitárias, regulamentos, instruções normativas e atos expedidos pelos órgãos competentes de vigilância sanitária, inspeção e controle de qualidade aplicáveis aos produtos abrangidos pela contratação.

3.2. **Requisitos de Negócio:**

3.2.1. Considera-se nesta contratação que os produtos demandados são de natureza comum, cujos padrões de desempenho e qualidade são objetivamente definidos, por meio de especificações usuais de mercado;

3.2.2. A contratação será realizada mediante Sistema de Registro de Preços – SRP, considerando a frequência das aquisições, a participação de múltiplas Secretarias Municipais e a necessidade de fornecimento parcelado, conforme as demandas apresentadas pelas unidades requisitantes e registradas nos respectivos Documentos de Formalização de Demanda – DFDs.

3.2.3. A ata de Registro de Preços terá prazo de vigência de até 1 (um) ano, podendo ser prorrogada por igual período, uma única vez, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados;

3.2.4. A contratação com os fornecedores registrados na ata de registro de preços, será formalizada por instrumento contratual, conforme parágrafo único, art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

3.2.5. O Contrato terá vigência de **12 meses** contados a partir de sua assinatura, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133/21.

3.2.6. As quantidades estimadas foram definidas pelas Secretarias demandantes com base nas necessidades apresentadas nos respectivos DFDs e documentos de suporte, considerando, conforme o caso, o histórico de consumo, as contratações anteriores, a projeção das atividades institucionais e as necessidades previstas para o período de vigência da contratação.

3.3. **Qualidade, Higiene e Segurança dos Produtos:**

3.3.1. Os produtos fornecidos deverão atender integralmente às especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência, bem como aos padrões de identidade, qualidade, higiene, segurança alimentar, acondicionamento, conservação e transporte previstos na legislação aplicável.

3.3.2. Os alimentos, lanches e refeições deverão ser preparados, acondicionados, armazenados, transportados e entregues em condições adequadas de higiene e conservação, de forma a preservar suas características e garantir sua segurança para consumo.

3.3.3. A água mineral deverá ser fornecida em embalagem íntegra e apropriada ao produto, devidamente lacrada e identificada, observando-se os requisitos sanitários e demais condições estabelecidas na especificação técnica de cada item.

3.3.4. O gelo destinado ao consumo deverá ser produzido com água própria para consumo humano e fornecido em condições adequadas de higiene, acondicionamento, armazenamento e transporte, de modo a preservar sua qualidade e evitar contaminações.

3.3.5. Os produtos industrializados deverão apresentar identificação e rotulagem exigidas pela legislação aplicável, bem como prazo de validade compatível com os critérios definidos no Termo de Referência.

3.3.6. Não serão aceitos produtos vencidos, deteriorados, violados, contaminados, avariados ou que apresentem características, quantidades, acondicionamento ou condições de conservação em desacordo com as especificações estabelecidas pela Administração.

3.3.7. Os produtos considerados inadequados ou em desacordo com as especificações deverão ser substituídos pela contratada, às suas expensas e sem qualquer ônus adicional para a Administração, dentro do prazo estabelecido no Termo de Referência.

3.3.8. A Administração poderá recusar, total ou parcialmente, os produtos que não atendam às especificações técnicas ou às condições de qualidade, higiene, segurança, acondicionamento, conservação, transporte e validade previstas na contratação.

3.3.9. Considerando a natureza perecível dos lanches e refeições prontas, o fornecimento deverá observar logística compatível com os prazos, horários e locais definidos pela Administração, de modo a assegurar que os alimentos sejam entregues em condições adequadas de temperatura, conservação, higiene e qualidade para consumo.

3.3.10. A contratada deverá possuir estrutura operacional e logística suficiente para realizar as entregas nos locais indicados pelas Secretarias requisitantes, dentro dos prazos estabelecidos, especialmente nos casos de refeições e lanches preparados para consumo imediato, não sendo admitidas condições de transporte ou tempo de deslocamento que possam comprometer a qualidade e a segurança dos alimentos.

4. ESTIMATIVA DE QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO

4.1. A estimativa das quantidades da presente contratação foi definida com base nas demandas apresentadas pelas Secretarias Municipais participantes, conforme registrado nos respectivos Documentos de Formalização de Demanda – DFDs e documentos de suporte, considerando, conforme as particularidades de cada unidade requisitante, o histórico de consumo e de contratações anteriores, a projeção das atividades institucionais previstas e a provável necessidade de utilização dos produtos durante o período de vigência da contratação.

4.2. Os quantitativos foram estimados pelas Secretarias demandantes de acordo com suas necessidades administrativas, operacionais, assistenciais e institucionais, abrangendo o atendimento das unidades municipais, ações de campo, reuniões, capacitações, campanhas, eventos, fiscalizações, atendimentos ao público e demais atividades relacionadas às respectivas competências institucionais.

4.3. As memórias de cálculo e demais documentos que fundamentam os quantitativos estimados integram os respectivos Documentos de Formalização de Demanda, constituindo suporte para a consolidação das quantidades previstas neste Estudo Técnico Preliminar.

4.4. Os quantitativos consolidados encontram-se discriminados na planilha quantitativa e orçamentária constante do item 6.4 deste Estudo Técnico Preliminar, correspondendo à estimativa de consumo das Secretarias participantes para o período previsto da contratação.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1. Foram utilizadas as seguintes fontes de consulta, análise de mercado e coleta de preços para a realização da pesquisa de preços e elaboração do orçamento estimado desta contratação:

5.1.1. **Tribunal de Contas dos Municípios do Estado do Pará (TCM-PA):** Foram consultados os registros e dados disponibilizados pelo TCM – PA para análise de preços de contratos públicos anteriores relacionados ao objeto. A pesquisa incluiu tanto a verificação de valores contratados quanto de procedimentos de contratação realizados em anos anteriores;

5.1.2. **Atas de Registro de Preços e contratações dos anos anteriores da Prefeitura Municipal de Barcarena:** Foi realizada a análise de atas de registro de preços de contratações dos anos anteriores deste município, para verificar os preços aplicados em processos similares. Esta pesquisa permitiu identificar a evolução dos preços e auxiliar na determinação de valores justos para a contratação atual;

5.1.3. **Consulta a Processos Licitatórios de outros entes públicos e do Município:** A pesquisa contemplou, ainda, a análise de processos licitatórios realizados por outros entes públicos, com destaque para aqueles conduzidos por meio do Sistema de Registro de Preços. O objetivo foi levantar dados de licitações similares, permitindo a comparação de preços, condições contratuais e fornecedores envolvidos;

5.1.4. **Banco de Preços:** Plataforma utilizada para pesquisa, coleta e formação da cesta de preços, visando estabelecer o orçamento estimado dos itens. Importante destacar que o Banco de Preços reúne diversas fontes governamentais, complementares e sites de domínio amplo, o sistema não é considerado uma fonte e, sim, um meio para que as pesquisas sejam realizadas de forma segura, ágil e eficaz.

5.2. Dessa forma, conclui-se que a pesquisa de preços foi conduzida com base em fontes confiáveis e atualizadas, garantindo que os valores estimados estejam alinhados aos padrões de mercado e atendam integralmente às exigências legais.

5.3. Para atendimento da presente demanda, buscou-se soluções disponíveis no mercado, a saber:

5.3.1. **Solução 1 - Aquisição de água mineral, gelo, lanches e refeições junto a fornecedores especializados, com fornecimento parcelado sob demanda:** consiste na aquisição dos produtos junto ao mercado, mediante fornecimento realizado de forma parcelada, conforme as necessidades efetivamente apresentadas pelas Secretarias Municipais durante o período da contratação.

Vantagens:

- permite o fornecimento dos produtos de acordo com a demanda efetivamente verificada;
- reduz a necessidade de formação e manutenção de estoques;
- diminui os riscos de perdas, vencimento e deterioração dos produtos;
- possibilita que os produtos perecíveis, especialmente lanches e refeições, sejam preparados e entregues próximos ao momento do consumo;
- transfere ao fornecedor a responsabilidade pela produção, armazenamento, conservação e logística dos produtos até sua entrega, conforme as condições estabelecidas pela Administração;
- possibilita maior flexibilidade para atendimento das diferentes unidades, ações e atividades institucionais.

Desvantagens:

- exige planejamento e acompanhamento contínuo das solicitações e entregas;

- depende da capacidade operacional e logística dos fornecedores para atendimento nos prazos, quantitativos e locais estabelecidos;
- demanda fiscalização das condições de qualidade, higiene, conservação, transporte e entrega dos produtos.

Conclusão da análise: A solução mostra-se adequada às características da demanda, especialmente em razão da existência de produtos perecíveis, da necessidade de entregas em diferentes períodos e locais e da variação dos quantitativos efetivamente demandados pelas Secretarias ao longo da contratação.

5.3.2. **Solução 2 - Realização de contratações individualizadas pelas Secretarias Municipais:** consiste na realização de procedimentos próprios e independentes por cada Secretaria para aquisição de água mineral, gelo, lanches e refeições, de acordo com suas respectivas necessidades.

Vantagens:

- permite que cada Secretaria conduza a aquisição de acordo com suas necessidades específicas;
- possibilita maior autonomia administrativa na definição dos momentos de contratação.

Desvantagens:

- implica multiplicidade de procedimentos para aquisição de objetos semelhantes;
- aumenta o esforço administrativo relacionado ao planejamento, instrução, contratação, gestão e fiscalização;
- pode reduzir o ganho decorrente da consolidação das demandas municipais;
- dificulta a padronização das especificações e condições de fornecimento;
- pode ocasionar contratações fragmentadas e menor eficiência administrativa.

Conclusão da análise: Embora possível, a solução apresenta menor eficiência administrativa diante da existência de necessidades semelhantes entre diversas Secretarias Municipais, sendo mais racional a consolidação das demandas em procedimento único, preservados os quantitativos e necessidades de cada órgão requisitante.

5.3.3. **Solução 3 – Atendimento parcial da demanda mediante preparação própria de lanches e refeições pela Administração:** consiste na utilização de estrutura, pessoal e recursos próprios da Administração para preparação de lanches e refeições, mediante aquisição dos respectivos gêneros alimentícios, insumos, embalagens e demais materiais necessários.

5.3.4. A solução possui **caráter parcial**, uma vez que determinados produtos abrangidos pela presente demanda, como água mineral e gelo, continuariam dependendo de aquisição junto a fornecedores do mercado.

Vantagens:

- possibilita maior controle direto sobre a preparação e disponibilização dos alimentos;
- permite adequação da produção às necessidades previamente programadas;

- reduz, quanto aos produtos preparados internamente, a dependência de fornecedores de refeições e lanches prontos.

Desvantagens:

- exige disponibilidade de instalações adequadas para preparação, armazenamento e acondicionamento dos alimentos;
- demanda pessoal suficiente e capacitado para produção, manipulação e distribuição;
- requer equipamentos, utensílios, insumos e materiais necessários à preparação;
- aumenta as responsabilidades administrativas relacionadas ao controle sanitário, armazenamento, produção e distribuição;
- demanda organização logística para atendimento das diferentes Secretarias, unidades e locais de realização das atividades;
- não atende integralmente ao objeto, permanecendo necessária a aquisição externa de determinados produtos.

Conclusão da análise: Embora possa ser utilizada pontualmente em unidades que disponham de estrutura e pessoal adequados, a solução não se mostra conveniente para atendimento global da demanda, considerando a diversidade de Secretarias participantes, a dispersão dos locais de consumo, as necessidades variáveis e a necessidade de aquisição externa de parte dos produtos.

5.4. A análise das alternativas demonstra que a **aquisição de água mineral, gelo, lanches e refeições junto a fornecedores especializados, com fornecimento parcelado sob demanda**, apresenta maior aderência às necessidades da Administração Municipal, considerando a diversidade dos produtos, a participação de múltiplas Secretarias, a frequência das aquisições, a natureza perecível de parte dos itens e a variação das demandas ao longo do período.

5.5. Para operacionalização da solução escolhida, mostra-se adequada a realização de procedimento licitatório único **mediante Sistema de Registro de Preços – SRP**, permitindo a consolidação das demandas das Secretarias participantes e a realização das **aquisições de forma parcelada**, conforme as necessidades efetivamente verificadas durante a vigência da Ata. Essa sistemática reduz a necessidade de formação de estoques, os riscos de perdas e deterioração dos produtos e a multiplicidade de procedimentos administrativos, proporcionando maior flexibilidade, padronização e racionalização da contratação.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

6.1. Para o orçamento da estimativa de valor desse ETP, que está em anexo, foi utilizado o sistema do Banco de Preços, com pesquisas realizadas entre 14/07/2026 às 14h:56’:07” e 31/08/2026 às 14h:35’:25”, com relatório de cotação gerado no dia 08/09/2026, onde se utilizou o método de média aritmética dos preços obtidos pelo Banco de Preços.

6.2. O sistema utilizado atende a Instrução Normativa nº 65 de 07 de julho de 2021.

6.3. Considerando o valor estimado deste processo, observa-se uma estimativa de despesa referente à contratação no valor de **R$ 14.222.912,60 (quatorze milhões duzentos e vinte e dois mil novecentos e doze reais e sessenta centavos).**

6.4. O valor estimado para contratação dos itens consta na tabela abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	UNIDADE	QUANT.	MÉDIA/ UNIT R$	MÉDIA/ TOTAL R$
1	ÁGUA MINERAL SEM GÁS - 20 LITROS - RECARGA – (ÁGUA MINERAL ACONDICIONADA EM GARRAFÕES PLÁSTICOS DE 20 LITROS, RETORNÁVEIS, SEM GÁS, DE FONTE NATURAL, COM RÓTULO DE CLASSIFICAÇÃO DE ÁGUA APROVADO PELA ANVISA, CONTENDO PRAZO DE VALIDADE, MARCA DO PRODUTOR, ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES PERTINENTES, BEM COMO LACRE DE SEGURANÇA NA TAMPA RECONHECIDO PELO ANVISA PARA EVITAR CONTAMINAÇÃO EXTERNA E GARANTIR A INVIOLABILIDADE)	UNIDADE	40.086	R$ 14,07	R$ 564.010,02
2	ÁGUA MINERAL SEM GÁS 200ML (COPO) – (ÁGUA MINERAL SEM GÁS, ENVAZADA EM COPO PLÁSTICO TRANSPARENTE, COM IMPRESSÃO DO NOME DO FABRICANTE E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. VALIDADE DO PRODUTO NÃO INFERIOR A 03 MESES, CONTADOS DA DATA DO RECEBIMENTO DEFINITIVO)	UNIDADE	263.800	R$ 1,12	R$ 295.456,00
3	ÁGUA MINERAL SEM GÁS 20 LITROS – (ÁGUA MINERAL ACONDICIONADA EM GARRAFÕES PLÁSTICOS DE 20 LITROS, RETORNÁVEIS, SEM GÁS, DE FONTE NATURAL, COM RÓTULO DE CLASSIFICAÇÃO DE ÁGUA APROVADO PELA ANVISA, CONTENDO PRAZO DE VALIDADE, MARCA DO PRODUTOR, ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES PERTINENTES, BEM COMO LACRE DE SEGURANÇA NA TAMPA RECONHECIDO PELO ANVISA PARA EVITAR CONTAMINAÇÃO EXTERNA E GARANTIR A INVIOLABILIDADE). COM FORNECIMENTO DO GARRAFÃO PARA APLICAÇÃO DE ÁGUA, CAPACIDADE DE 20 LITROS. COMPLETO (RECARGA DE ÁGUA + GARRAFÃO)	UNIDADE	2.190	R$ 36,63	R$ 80.219,70
4	ÁGUA MINERAL SEM GÁS 300ML (COPO) – (ÁGUA MINERAL SEM GÁS, ENVAZADA EM COPO PLÁSTICO TRANSPARENTE, DE 300ML, COM IMPRESSÃO DO NOME DO FABRICANTE E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. VALIDADE DO PRODUTO NÃO INFERIOR A 03 MESES, CONTADOS DA DATA DO RECEBIMENTO DEFINITIVO)	UNIDADE	12.250	R$ 1,53	R$ 18.742,50
5	ÁGUA MINERAL SEM GÁS 350ML (GARRAFA) – (ÁGUA MINERAL SEM GÁS, ENVAZADA EM GARRAFA PLÁSTICO TRANSPARENTE, COM IMPRESSÃO DO NOME DO FABRICANTE E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. VALIDADE DO PRODUTO NÃO INFERIOR A 03 MESES, CONTADOS DA DATA DO RECEBIMENTO DEFINITIVO)	UNIDADE	8.050	R$ 2,89	R$ 23.264,50
6	ÁGUA MINERAL SEM GÁS COM NO MÍNIMO 300ML (GARRAFA) – (ÁGUA MINERAL SEM GÁS, ENVAZADA EM GARRAFA PLÁSTICO TRANSPARENTE, DE 300ML, COM IMPRESSÃO DO NOME DO FABRICANTE E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. VALIDADE DO PRODUTO NÃO INFERIOR A 03 MESES, CONTADOS DA DATA DO RECEBIMENTO DEFINITIVO)	UNIDADE	16.350	R$ 2,76	R$ 45.126,00
7	BEBIDA LACTEA, SABOR CHOCOLATE, LÍQUIDO ACONDICIONADO EM CAIXINHA CONTENDO NO MINIMO 200ML.	UNIDADE	6.200	R$ 3,53	R$ 21.886,00
8	BOLO COMUM PRONTO COM NO MÍNIMO 1KG, OPÇÕES DE SABORES: LEITE, LARANJA OU CHOCOLATE.	QUILOGRAMA	2.730	R$ 30,02	R$ 81.954,60
9	BOLO DE MACAXEIRA PRONTO, COM NO MÍNIMO 1KG.	QUILOGRAMA	1.430	R$ 30,09	R$ 43.028,70
10	BOLO DE MILHO COM REQUEIJÃO, PRONTO, COM NO MÍNIMO 1KG.	QUILOGRAMA	2.115	R$ 43,78	R$ 92.594,70
11	BOLO, RECHEADO TIPO TORTA, COM COBERTURA, EMBALAGEM PLÁSTICA COM RÓTULO DE PROCEDÊNCIA, DATA DE VALIDADE E DATA FABRICAÇÃO. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO IGUAL OU INFERIOR A 7º C. COM NO MÍNIMO 1KG.	QUILOGRAMA	1.361	R$ 66,86	R$ 90.996,46
12	DOCINHOS DE FESTA VARIADOS(KIT), SENDO: BRIGADEIRO, BEIJINHO, UVINHA, CASADINHO, DOCINHO DE COCO, MONTEIRO LOPES. UNIDADE DEMEDIDA: QUILOGRAMA.	QUILOGRAMA	3.043	R$ 84,65	R$ 257.589,95
13	GELO EM CUBO CRISTALINO, TOTALMENTE TRANSPARENTE, MATERIAL ÁGUA FILTRADA/POTÁVEL, PARA CONSUMO. UNIDADE DE MEDIDA: QUILOGRAMA.	QUILOGRAMA	3.680	R$ 9,02	R$ 33.193,60
14	GELO EM ESCAMA, MATERIAL ÁGUA FILTRADA/POTÁVEL, É INDICADO PARA CONSERVAÇÃO DE PRODUTOS DIVERSOS. UNIDADE DE MEDIDA: QUILOGRAMA.	QUILOGRAMA	41.795	R$ 1,96	R$ 81.918,20

15	KIT LANCHE, COM O SEGUINTE CARDÁPIO: 01 PÃO (DE FORMA, CHÁ OU SAL/FRANCÊS) COM 50G, RECHEADO COM PRESUNTO E MUÇARELA (25G CADA); 01 OPÇÃO DE BEBIDA SENDO: SUCO DE CAIXINHA/REFRIGERANTE (200ML) OU ACHOCOLATADO/CAFÉ COM LEITE COM E SEM AÇÚCAR (100ML); 01 FRUTA (MAÇÃ N° 150 OU BANANA MÉDIA). EMBALAGEM INDIVIDUAL DESCARTÁVEL, ENTREGUE NO LOCAL DO EVENTO.	UNIDADE	52.575	R$ 22,18	R$ 1.166.113,50
16	KIT LANCHE, COM O SEGUINTE CARDÁPIO: 03 UNIDADES DE SALGADOS (30G CADA); 01 FATIA DE BOLO, OU 01 FRUTA, OU 01 BISCOITO (100G); 01 TIPO DE SUCO DE FRUTAS (NATURAL OU ARTIFICIAL EM CAIXINHA) OU REFRIGERANTE (200ML). EMBALAGEM INDIVIDUAL E DESCARTÁVEL, ENTREGUE NO LOCAL DO EVENTO.	UNIDADE	49.935	R$ 20,78	R$ 1.037.649,30
17	LANCHE 1 - PÃO FRANCÊS OU HAMBURGUER 50GR, RECHEADO COM 02 (DUAS) FATIAS DE MORTADELA DEFUMADA, EMBALAGEM INDIVIDUAL DESCARTÁVEL, COMO MÍNIMO 100G TOTAL, ACOMPANHA 01 SUCO OU REFRIGERANTE DE 200ML GELADO.	UNIDADE	5.650	R$ 17,85	R$ 100.852,50
18	LANCHE 2 - PÃO FRANCÊS OU DE FORMA 50G, 01 (UMA) FATIAS DE PRESUNTO E 02 (DUAS) FATIA MUSSARELA, 01 (UMA) FATIA BOLO, SUCO OU ACHOCOLATADO DE 200ML, EMBALAGEM INDIVIDUAL DESCARTÁVEL.	UNIDADE	17.525	R$ 19,81	R$ 347.170,25
19	LANCHE 3: PIZZA BROTINHO, (SABORES: CALABRESA, FRANGO OU CARNE), QUEIJO, COM PESO FINAL DE 250GR, ACOMPANHA 01 REFRIGERANTE OU SUCO DE 200ML GELADO, ENTREGUE EM EMBALAGEM INDIVIDUAL DESCARTÁVEL, CONTENDO GUARDANAPO DE PAPEL.	UNIDADE	15.125	R$ 20,00	R$ 302.500,00
20	LANCHE 4: 01 BISCOITO SALGADO (MÍNIMO 130G), 01 MINI BOLO EMBALADO (MÍNIMO 40GR), 01 FRUTA DA ESTAÇÃO, 01 SUCO OU REFRIGERANTE DE 200ML GELADO.	UNIDADE	3.850	R$ 16,87	R$ 64.949,50
21	PÃO DE CHÁ, UNIDADES COM 50G CADA, LACRADO, QUENTE (RECÉM PREPARADO), VALIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS.	UNIDADE	400	R$ 1,10	R$ 440,00
22	PÃO DE CHÁ, UNIDADES COM 50G CADA. LACRADO, RECÉM PREPARADO, VALIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS.	QUILOGRAMA	2.000	R$ 22,00	R$ 44.000,00
23	PÃO FRANCÊS OU CASEIRO , 50G CADA, EMBALAGEM PLÁSTICA LACRADA, RECÉM PREPARADO, VALIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS.	QUILOGRAMA	1.500	R$ 22,00	R$ 33.000,00
24	PÃO FRANCÊS OU CASEIRO COM MANTEIGA, 50G CADA, EMBALAGEM PLÁSTICA LACRADA, RECÉM PREPARADO, VALIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS.	UNIDADE	3.250	R$ 6,00	R$ 19.500,00
25	REFEIÇÃO PRONTA TIPO MARMITEX - COMPOSIÇÃO CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS: 150G DE 1 TIPO DE CARNE BOVINA (CARNE DE PRIMEIRA QUALIDADE 150G), ACOMPANHAMENTOS: 150G DE FEIJÃO TROPEIRO, OU 150G DE FEIJOADA, E 150G DE ARROZ INTEGRAL, OU BRANCO, E 150G DE MACARRÃO ESPAGUETE, ACOMPANHADO DE 150G DE PURÊ DE BATATA, OU 150G DE LEGUMES SALTEADOS NA MANTEIGA, OU 150G DE BATATA GRATINADA, OU 150G DE MANDIOCA COZIDA OU FRITA, ACOMPANHADO DE SALADA CRUA MIX DE FOLHAS, TOMATE, AZEITONA, CENOURA RALADA; ACOMPANHADO DE SUCO NATURAL OU REFRIGERANTE DE 350ML. OBS: CONTENDO KIT DE TALHERES, 1UND DE GUARDANAPO ,AS REFEIÇÕES DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS DO TIPO EPS (ISOPOR), DEVIDAMENTE SELADAS E HIGIENIZADAS.	UNIDADE	53.262	R$ 32,08	R$ 1.708.644,96
26	REFEIÇÃO PRONTA TIPO MARMITEX - COMPOSIÇÃO CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS: 150G DE PEIXE, ACOMPANHAMENTOS: 150G DE FEIJÃO TROPEIRO, OU 150G DE FEIJOADA, E 150G DE ARROZ INTEGRAL, OU BRANCO, E 150G DE MACARRÃO ESPAGUETE, ACOMPANHADO DE 150G DE PURÊ DE BATATA, OU 150G DE LEGUMES SALTEADOS NA MANTEIGA, OU 150G DE BATATA GRATINADA, OU 150G DE MANDIOCA COZIDA OU FRITA, ACOMPANHADO DE SALADA CRUA MIX DE FOLHAS, TOMATE, AZEITONA, CENOURA RALADA; ACOMPANHADO DE SUCO NATURAL OU REFRIGERANTE DE 350ML. OBS: CONTENDO KIT DE TALHERES, 1UND DE GUARDANAPO ,AS REFEIÇÕES DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS DO TIPO EPS (ISOPOR), DEVIDAMENTE SELADAS E HIGIENIZADAS	UNIDADE	43.130	R$ 30,04	R$ 1.295.625,20

27	REFEIÇÃO PRONTA, TIPO MARMITEX – 150G DE BIFE ACEBOLADO, ACOMPANHAMENTOS: 150G DE FEIJÃO TROPEIRO OU 140G DE FEIJOADA; 150G DE ARROZ INTEGRAL OU BRANCO; 150G DE MACARRÃO ESPAGUETE; ACOMPANHA 150G DE PURÊ DE BATATA, OU 150G DE LEGUMES SALTEADOS NA MANTEIGA, OU 150G DE BATATA GRATINADA, OU 150G DE MANDIOCA (COZIDA OU FRITA), OU DE SALADA CRUA MIX DE FOLHAS, TOMATE, AZEITONA, CENOURA RALADA; ACOMPANHA SOBREMESA, PODENDO SER 1 FRUTA (MAÇÃ, OU BANANA).OBS: CONTENDO KIT DE TALHERES, 1UND DE GUARDANAPO ,AS REFEIÇÕES DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS DO TIPO EPS (ISOPOR), DEVIDAMENTE SELADAS E HIGIENIZADAS	UNIDADE	17.072	R$ 28,73	R$ 490.478,56
28	REFEIÇÃO PRONTA, TIPO MARMITEX – 150G DE BIFE ACEBOLADO, LAGARTO AO MOLHO OU CARNE DE SOL ACEBOLADA, ACOMPANHAMENTOS: 150G DE FEIJÃO TROPEIRO, OU 150G DE FEIJOADA, E 150G DE ARROZ INTEGRAL, OU BRANCO, E 150G DE MACARRÃO ESPAGUETE, ACOMPANHADO DE 150G DE PURÊ DE BATATA, OU 150G DE LEGUMES SALTEADOS NA MANTEIGA, OU 150G DE BATATA GRATINADA, OU 150G DE MANDIOCA COZIDA OU FRITA, ACOMPANHADO DE SALADA CRUA MIX DE FOLHAS, TOMATE, AZEITONA, CENOURA RALADA; ACOMPANHADO DE SUCO NATURAL OU REFRIGERANTE DE 350ML.OBS: CONTENDO KIT DE TALHERES, 1UND DE GUARDANAPO ,AS REFEIÇÕES DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS DO TIPO EPS (ISOPOR), DEVIDAMENTE SELADAS E HIGIENIZADAS	UNIDADE	53.270	R$ 29,61	R$ 1.577.324,70
29	REFEIÇÃO PRONTA, TIPO MARMITEX – 150G DE CARNE MOÍDA, ACOMPANHAMENTOS: 150G DE FEIJÃO TROPEIRO OU 150G DE FEIJOADA; 150G DE ARROZ INTEGRAL OU BRANCO; 150G DE MACARRÃO ESPAGUETE; ACOMPANHA 150G DE PURÊ DE BATATA, OU 150G DE LEGUMES SALTEADOS NA MANTEIGA, OU 150G DE BATATA GRATINADA, OU 150G DE MANDIOCA (COZIDA OU FRITA), OU DE SALADA CRUA MIX DE FOLHAS, TOMATE, AZEITONA, CENOURA RALADA; ACOMPANHA: SUCO NATURAL OU REFRIGERANTE 350ML, E SOBREMESA, PODENDO SER 1 FRUTA (MAÇÃ, OU BANANA). OBS: CONTENDO KIT DE TALHERES, 1UND DE GUARDANAPO ,AS REFEIÇÕES DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS DO TIPO EPS (ISOPOR), DEVIDAMENTE SELADAS E HIGIENIZADAS	UNIDADE	46.850	R$ 26,00	R$ 1.218.100,00
30	REFEIÇÃO PRONTA TIPO MARMITEX – COMPOSIÇÃO CONFORME NORMAS NUTRICIONAIS, CONTENDO: 150G DE CARNE DE FRANGO; 150G DE ARROZ BRANCO OU INTEGRAL; 150G DE FEIJÃO TIPO 1, FEIJÃO TROPEIRO OU FEIJOADA; 150G DE MACARRÃO; 150G DE UMA GUARNIÇÃO, PODENDO SER PURÊ DE BATATA, LEGUMES SALTEADOS, BATATA GRATINADA, MANDIOCA COZIDA OU FRITA, OU SIMILAR; FAROFA; SALADA COMPOSTA POR VEGETAIS CRUS E/OU COZIDOS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM SEPARADA DA REFEIÇÃO; ACOMPANHAMENTO DE BATATA FRITA, BATATA-DOCE FRITA OU SIMILAR; 01 (UMA) FRUTA COMO SOBREMESA; E 01 (UMA) BEBIDA DE 350 ML, PODENDO SER SUCO NATURAL OU REFRIGERANTE. A REFEIÇÃO DEVERÁ POSSUIR PESO MÍNIMO TOTAL DE 750G, EXCLUINDO-SE A BEBIDA, E SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TIPO EXECUTIVO, COM ENTREGA NO LOCAL INDICADO PELA ADMINISTRAÇÃO.	UNIDADE	250	R$ 28,73	R$ 7.182,50
31	REFEIÇÃO PRONTA, TIPO MARMITEX – 150G DE FRANGO ASSADO OU AO MOLHO, ACOMPANHAMENTOS: 150G DE FEIJÃO TROPEIRO OU 150G DE FEIJOADA; 150G DE ARROZ INTEGRAL OU BRANCO; 150G DE MACARRÃO ESPAGUETE; ACOMPANHA 150G DE PURÊ DE BATATA, OU 150G DE LEGUMES SALTEADOS NA MANTEIGA, OU 150G DE BATATA GRATINADA, OU 150G DE MANDIOCA (COZIDA OU FRITA), OU DE SALADA CRUA MIX DE FOLHAS, TOMATE, AZEITONA, CENOURA RALADA; ACOMPANHA SOBREMESA, PODENDO SER 1 FRUTA (MAÇÃ, OU BANANA).OBS: CONTENDO KIT DE TALHERES, 1UND DE GUARDANAPO ,AS REFEIÇÕES DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS DO TIPO EPS (ISOPOR), DEVIDAMENTE SELADAS E HIGIENIZADAS	UNIDADE	16.720	R$ 29,06	R$ 485.883,20
32	REFEIÇÃO PRONTA, TIPO MARMITEX – 150G DE LAGARTO AO MOLHO, ACOMPANHAMENTOS: 150G DE FEIJÃO TROPEIRO OU	UNIDADE	10.370	R$ 28,67	R$ 297.307,90

	150G DE FEIJOADA; 150G DE ARROZ INTEGRAL OU BRANCO; 150G DE MACARRÃO ESPAGUETE; ACOMPANHA 150G DE PURÊ DE BATATA, OU 150G DE LEGUMES SALTEADOS NA MANTEIGA, OU 150G DE BATATA GRATINADA, OU 150G DE MANDIOCA (COZIDA OU FRITA), OU DE SALADA CRUA MIX DE FOLHAS, TOMATE, AZEITONA, CENOURA RALADA; ACOMPANHA SOBREMESA, PODENDO SER 1 FRUTA (MAÇÃ, OU BANANA).OBS: CONTENDO KIT DE TALHERES, 1UND DE GUARDANAPO ,AS REFEIÇÕES DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS DO TIPO EPS (ISOPOR), DEVIDAMENTE SELADAS E HIGIENIZADAS				
33	REFEIÇÃO PRONTA, TIPO MARMITEX – 150G DE PEIXE AO MOLHO, EMPANADO OU FRITO, ACOMPANHAMENTOS: 150G DE FEIJÃO TROPEIRO OU 150G DE FEIJOADA; 150G DE ARROZ INTEGRAL OU BRANCO; 150G DE MACARRÃO ESPAGUETE; ACOMPANHA 150G DE PURÊ DE BATATA, OU 150G DE LEGUMES SALTEADOS NA MANTEIGA, OU 150G DE BATATA GRATINADA, OU 150G DE MANDIOCA (COZIDA OU FRITA), OU DE SALADA CRUA MIX DE FOLHAS, TOMATE, AZEITONA, CENOURA RALADA; ACOMPANHA SOBREMESA, PODENDO SER 1 FRUTA (MAÇÃ, OU BANANA).OBS: CONTENDO KIT DE TALHERES, 1UND DE GUARDANAPO ,AS REFEIÇÕES DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS DO TIPO EPS (ISOPOR), DEVIDAMENTE SELADAS E HIGIENIZADAS	UNIDADE	19.037	R$ 34,46	R$ 656.015,02
34	REFRIGERANTE 2 LITROS SABOR COLA - INGREDIENTES MÍNIMOS: ÁGUA GASEIFICADA, AÇUCAR, EXTRATO DE NOZ DE COLA, CAFEÍNA, CORANTE CARAMELO IV, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, NÃO ALCOOLICO. ACONDICIONADO EM GARRAFA PET DE 2 LITROS COM TAMPA DE ROSCA. MARCAS DE REFERÊNCIA: COCA-COLA E PEPSI, ADMITINDO-SE PRODUTOS EQUIVALENTES, SIMILARES OU DE MELHOR QUALIDADE.	UNIDADE	1.175	R$ 13,99	R$ 16.438,25
35	REFRIGERANTE 2 LITROS SABOR GUARANÁ - INGREDIENTES MÍNIMOS: ÁGUA GASEIFICADA, AÇUCAR, EXTRATO DE GUARANÁ, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, CORANTE CARAMELO, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, NÃO ALCOOLICO. ACONDICIONADO EM GARRAFA PET DE 2 LITROS COM TAMPA DE ROSCA. MARCAS DE REFERÊNCIA: GUARANÁ ANTARTICA E TUCHAUA, ADMITINDO-SE PRODUTOS EQUIVALENTES, SIMILARES OU DE MELHOR QUALIDADE.	UNIDADE	1.185	R$ 12,97	R$ 15.369,45
36	REFRIGERANTE 2 LITROS SABOR LARANJA - INGREDIENTES MÍNIMOS: ÁGUA GASEIFICADA, AÇUCAR, SUCO CONCENTRADO DE LARANJA, SUCO CONCENTRADO DE LIMÃO, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, NÃO ALCOOLICO. ACONDICIONADO EM GARRAFA PET DE 2 LITROS COM TAMPA DE ROSCA. CONTENDO 4,8% A 5,1% DE SUCO - MARCAS DE REFERÊNCIA: FANTA LARANJA E SUKITA LARANJA, ADMITINDO-SE PRODUTOS EQUIVALENTES, SIMILARES OU DE MELHOR QUALIDADE.	UNIDADE	1.365	R$ 12,90	R$ 17.608,50
37	REFRIGERANTE 200ML SABOR COLA - INGREDIENTES MÍNIMOS: ÁGUA GASEIFICADA, AÇUCAR, EXTRATO DE NOZ DE COLA, CAFEÍNA, CORANTE CARAMELO IV, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, NÃO ALCOOLICO. ACONDICIONADO EM GARRAFA PET DE 200ML COM TAMPA DE ROSCA. MARCAS DE REFERÊNCIA: COCA-COLA E PEPSI, ADMITINDO-SE PRODUTOS EQUIVALENTES, SIMILARES OU DE MELHOR QUALIDADE.	UNIDADE	23.870	R$ 3,65	R$ 87.125,50
38	REFRIGERANTE 200ML SABOR GUARANÁ - INGREDIENTES MÍNIMOS: ÁGUA GASEIFICADA, AÇUCAR, EXTRATO DE GUARANÁ, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, CORANTE CARAMELO, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, NÃO ALCOOLICO. ACONDICIONADO EM GARRAFA PET DE 200ML COM TAMPA DE ROSCA. MARCAS DE REFERÊNCIA: GUARANÁ ANTARTICA E TUCHAUA, ADMITINDO-SE PRODUTOS EQUIVALENTES, SIMILARES OU DE MELHOR QUALIDADE.	UNIDADE	23.870	R$ 3,74	R$ 89.273,80
39	REFRIGERANTE 200ML SABOR LARANJA - INGREDIENTES MÍNIMOS: ÁGUA GASEIFICADA, AÇUCAR, SUCO CONCENTRADO DE LARANJA, SUCO CONCENTRADO DE LIMÃO, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, NÃO ALCOOLICO. ACONDICIONADO EM GARRAFA PET DE 200ML	UNIDADE	23.670	R$ 2,95	R$ 69.826,50

	COM TAMP MARCAS DE REFERÊNCIA: FANTA LARANJA E SUKITA LARANJA, ADMITINDO-SE PRODUTOS EQUIVALENTES, SIMILARES OU DE MELHOR QUALIDADE.				
40	SALGADINHOS DE FESTA, FRITO, ASSADO E FRIO, TIPO: BOLINHA DE QUEIJO, COXINHA DE MASSA (RECHEIO DE CARNE, FRANGO, QUEIJO OU CAMARÃO), EMPADINHA (RECHEIO DE CARNE, FRANGO, QUEIJO OU CAMARÃO), MINI KIBE, MINI HOT DOG, MINI PIZZA, PASTEL FRITO (RECHEIO DE CARNE, QUEIJO, FRANGO OU CAMARÃO), PASTEL ASSADO (RECHEIO DE CARNE OU FRANGO), RISOLES, ESFIHA (RECHEIO DE CARNE OU FRANGO) E SANDUICHE NATURAL. UNIDADE DE MEDIDA: QUILOGRAMA.	QUILOGRAMA	5.245	R$ 95,59	R$ 501.369,55
41	SALGADOS PARA LANCHE 120GR: ESPECIFICAÇÃO: TIPO COXINHA, RISOLE, FOLHEADO, EMPADA, ESFIRRA, QUIBE, CANUDINHO, PASTEL FRITO, CROISSANT, COM RECHEIO DE FRANGO, CAMARÃO, QUEIJO OU CARNE. TIPO APRESENTAÇÃO PRONTO PARA CONSUMO, COM NO MINIMO 120G POR UNIDADE, EMBALAGEM ADEQUADA VISANDO PROTEÇÃO E QUALIDADE DE PRODUTO PREPARADO COM O MINIMO DE FRITURA, DEVERÃO SER FORNECIDOS EM EMBALAGENS DESCARTÁVEIS.	UNIDADE	22.185	R$ 5,50	R$ 122.017,50
42	SANDUICHE TIPO HOT DOG (CACHORRO QUENTE): PÃO PRÓPRIO PARA O TIPO DE SANDUICHE (50G), RECHEADO COM CARNE MOIDA REFOGADA (50G) AO MOLHO DE TOMATE, BATATA PALHA, EMBALAGEM INDIVIDUAL DESCARTÁVEL, COM MÍNIMO 110GR TOTAL, ACOMPANHA 01 SUCO OU REFRIGERANTE DE 200ML GELADO	UNIDADE	7.550	R$ 15,78	R$ 119.139,00
43	SANDUICHE TIPO HOT DOG (CACHORRO QUENTE): PÃO PRÓPRIO PARA O TIPO DE SANDUICHE (50G), RECHEADO COM SALSICHA REFOGADA (50G) AO MOLHO DE TOMATE, BATATA PALHA, EMBALAGEM INDIVIDUAL DESCARTÁVEL, NO MÍNIMO COM 110GR TOTAL. ACOMPANHA 01 SUCO OU REFRIGERANTE DE 200ML GELADO SUCO DE FRUTAS, ARTIFICIAL, SABORES VARIADOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE PAPEL, CONTENDO NO MÍNIMO 200ML.	UNIDADE	7.450	R$ 15,89	R$ 118.380,50
44	SUCO NATURAL COM NO MÍNIMO DE 50% DE POLPA DE FRUTA, JÁ ADOÇADO, PRONTO PARA CONSUMO, SABORES: LARANJA, MARACUJÁ, CUPUAÇU E ACEROLA. GARRAFA CONTENDO NO MÍNIMO 2L.	UNIDADE	6.185	R$ 23,13	R$ 143.059,05
45	SUCO DE FRUTAS, ARTIFICIAL, SABORES VARIADOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE PAPEL, CONTENDO NO MÍNIMO 200ML.	UNIDADE	3.000	R$ 3,16	R$ 9.480,00
46	SALADA DE FRUTA, PRONTA PARA CONSUMO, EMBALADA EM POTE DESCARTÁVEL CONTENDO NO MÍNIMO 200ML.	UNIDADE	5.000	R$ 11,12	R$ 55.600,00
47	TORTA SALGADA - SABOR FRANGO. TORTA COMPOSTA POR PÃO DE FORMA UMEDECIDO COM LEITE, MONTADA EM CAMADAS INTERCALADAS DE PÃO DE FORMA SEM CASCA E CREME DE FRANGO. COM COBERTURA E DECORAÇÃO. UNIDADE DE MEDIDA: QUILOGRAMA.	QUILOGRAMA	2.982	R$ 92,39	R$ 275.506,98
VALOR GLOBAL					**R$ 14.222.912,60**

VALOR POR SECRETARIA	
SEMAT E SEC. NÃO ORDENADORAS	**R$ 8.128.864,85**
SEMAS	**R$ 1.459.083,00**
SEMED	**R$ 2.952.026,00**
SEMUSB	**R$ 1.117.802,30**
SEMUTE	**R$ 117.793,90**
SEMADE	**R$ 447.342,55**
TOTAL	**R$ 14.222.912,60**

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COM UM TODO

7.1. Após a análise das necessidades apresentadas pelas Secretarias Municipais participantes e das alternativas disponíveis no mercado, conclui-se que a solução mais adequada consiste na **aquisição de água mineral, gelo, lanches e refeições, mediante Sistema de Registro de Preços, com**

fornecimento parcelado sob demanda, para atendimento das necessidades administrativas, operacionais, assistenciais e institucionais dos órgãos participantes.

7.2. A solução deverá contemplar o fornecimento dos produtos de acordo com as especificações e quantitativos estabelecidos pela Administração, observando os requisitos de qualidade, higiene, acondicionamento, conservação, transporte e segurança alimentar aplicáveis, bem como os prazos e locais de entrega definidos para cada unidade requisitante.

7.3. Em razão da perecibilidade de parte dos produtos, especialmente **lanches e refeições prontas**, a solução exige capacidade logística compatível com a realização de entregas tempestivas nos diversos locais indicados pelas Secretarias, preservando-se as condições de qualidade, temperatura, higiene e segurança alimentar até o efetivo recebimento.

7.4. O fornecimento ocorrerá de forma parcelada, conforme as necessidades efetivas das Secretarias participantes, possibilitando o atendimento das unidades administrativas e demais atividades institucionais, incluindo reuniões, capacitações, campanhas, eventos, ações de campo e atendimentos descentralizados, entre outras previstas no âmbito de suas competências.

7.5. A contratação será realizada mediante **Pregão Eletrônico**, com utilização do **Sistema de Registro de Preços – SRP** e critério de julgamento de **menor preço por item**, considerando a natureza comum dos bens, a participação de múltiplas Secretarias, a frequência e variabilidade das demandas e a necessidade de fornecimento parcelado ao longo da vigência.

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

8.1. Considerando as características do objeto e as condições verificadas no mercado, avaliou-se a viabilidade do parcelamento da contratação, observando-se os princípios da competitividade, economicidade e eficiência, bem como a possibilidade de ampliação da disputa.

8.2. O parcelamento da contratação por item mostra-se técnica e economicamente adequado, tendo em vista que a demanda é composta por produtos distintos, compreendendo água mineral, gelo, lanches e refeições, com diferentes especificações, formas de acondicionamento, conservação, preparo e fornecimento. A adjudicação individualizada permite a participação de fornecedores aptos a atender itens específicos, ampliando a competitividade e favorecendo a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração.

8.3. O parcelamento também reduz a dependência de um único fornecedor para a execução de todo o objeto e contribui para a continuidade do abastecimento, uma vez que eventual dificuldade relacionada ao fornecimento de determinado item ou contratado não compromete, necessariamente, os demais produtos.

8.4. Dessa forma, conclui-se pela adoção do parcelamento por item, com adjudicação pelo menor preço unitário, por se mostrar tecnicamente viável e economicamente vantajoso, ampliar a competitividade do certame e possibilitar maior eficiência no atendimento das demandas das Secretarias Municipais, em consonância com o inciso VIII do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

9.1. Pretende-se com esta contratação atingir os seguintes resultados:

9.1.1. Assegurar o fornecimento adequado de água mineral, gelo, lanches e refeições, de acordo com as necessidades das Secretarias Municipais participantes, contribuindo para a continuidade das atividades administrativas, operacionais, assistenciais e institucionais;

9.1.2. Proporcionar suporte adequado à realização de reuniões, capacitações, campanhas, eventos, ações de campo, atendimentos descentralizados e demais atividades desenvolvidas pelas unidades requisitantes;

9.1.3. Garantir que os produtos fornecidos atendam aos padrões de qualidade, higiene, acondicionamento, conservação, transporte e segurança alimentar estabelecidos na legislação e nos instrumentos da contratação;

9.1.4. Promover maior eficiência no planejamento das aquisições, mediante fornecimento parcelado conforme as necessidades efetivas das Secretarias, reduzindo a necessidade de formação de estoques e os riscos de perdas e desperdícios;

9.1.5. Otimizar a aplicação dos recursos públicos, por meio da consolidação das demandas das Secretarias participantes, da ampliação da competitividade e da aquisição dos produtos em condições mais vantajosas para a Administração;

9.1.6. Contribuir para a adequada execução das políticas públicas e dos serviços municipais, assegurando condições de suporte às equipes, usuários e demais participantes das ações promovidas pela Administração Municipal.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

10.1. Para a presente contratação, não foram identificadas providências estruturais prévias, tais como realização de obras, adequações físicas, aquisição de equipamentos específicos ou outras medidas dessa natureza, necessárias para viabilizar a execução do objeto.

10.2. Contudo, deverão ser adotadas as providências administrativas e operacionais inerentes à execução da contratação, especialmente quanto à designação de gestor e fiscais, à organização das solicitações de fornecimento, ao acompanhamento dos prazos e locais de entrega e ao recebimento e verificação da conformidade dos produtos fornecidos.

10.3. Caberá ainda às unidades requisitantes planejar suas solicitações de acordo com as necessidades e a programação das atividades a serem atendidas, especialmente nos casos de lanches e refeições prontas, considerando sua natureza perecível e a necessidade de entrega em condições adequadas de qualidade, conservação, higiene e segurança alimentar.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

11.1. Para a execução do objeto, não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes que condicionem ou interfiram na presente contratação, nos termos do inciso XI do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021.

11.2. A aquisição de água mineral, gelo, lanches e refeições possui autonomia operacional, podendo ser executada independentemente da contratação prévia ou concomitante de outros bens ou serviços, não havendo, portanto, dependência de outra contratação para o alcance dos resultados pretendidos.

12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

12.1. A presente contratação poderá ocasionar impactos ambientais relacionados principalmente ao acondicionamento, transporte, consumo e descarte dos resíduos decorrentes do fornecimento de água mineral, gelo, lanches e refeições, devendo ser observadas, sempre que aplicáveis, práticas voltadas à sustentabilidade e à redução desses impactos.

12.2. Entre os possíveis impactos ambientais, destacam-se:

a) **geração de resíduos sólidos**, especialmente embalagens plásticas, garrafas, recipientes descartáveis, papel, papelão e demais materiais utilizados no acondicionamento e fornecimento dos produtos;

b) **descarte inadequado de embalagens e resíduos**, com potencial impacto sobre o meio ambiente quando não observada a destinação ambientalmente adequada;

c) **desperdício de alimentos e produtos**, decorrente de armazenamento, acondicionamento, transporte ou solicitação em quantidades superiores às efetivamente necessárias; e

d) **impactos decorrentes do transporte e distribuição**, em razão dos deslocamentos necessários para realização das entregas às unidades requisitantes.

12.3. Medidas mitigadoras recomendadas**:**

a) utilização racional dos produtos, com solicitações compatíveis com as necessidades efetivas das unidades requisitantes, visando à redução de perdas e desperdícios;

b) adequado acondicionamento, armazenamento, transporte e conservação dos produtos, de modo a preservar sua qualidade e evitar descartes decorrentes de deterioração;

c) adequada segregação e destinação dos resíduos e embalagens gerados pelo consumo dos produtos, observadas as práticas de coleta seletiva adotadas pela Administração;

d) utilização, sempre que possível e compatível com as especificações do objeto, de embalagens recicláveis, reutilizáveis ou que proporcionem menor geração de resíduos; e

e) planejamento das entregas, buscando racionalizar os deslocamentos e evitar transportes desnecessários.

12.4. A adoção dessas medidas visa reduzir a geração de resíduos, evitar desperdícios e promover o uso responsável dos produtos adquiridos, contribuindo para a sustentabilidade ambiental durante a execução da contratação.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

13.1. Com base nas informações e análises apresentadas neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a solução mais adequada para atendimento da demanda consiste na **aquisição de água mineral, gelo, lanches e refeições**, mediante **Pregão Eletrônico**, com utilização do **Sistema de Registro de Preços – SRP** e julgamento pelo **menor preço por item**, com fornecimento parcelado conforme as necessidades das Secretarias Municipais participantes.

13.2. **Viabilidade Técnica:** A solução mostra-se tecnicamente viável, considerando que os produtos possuem características e padrões de qualidade objetivamente definidos e são usualmente

comercializados no mercado, havendo fornecedores aptos ao atendimento das especificações e condições estabelecidas pela Administração.

13.3. **Viabilidade Econômica:** A solução mostra-se economicamente viável por possibilitar a consolidação das demandas das Secretarias participantes, ampliar a competitividade do certame e favorecer a obtenção de condições mais vantajosas para a Administração, além de permitir que as aquisições sejam realizadas conforme as necessidades efetivas, contribuindo para a racionalização dos gastos públicos.

13.4. **Adequação:** A solução mostra-se adequada às necessidades identificadas, uma vez que possibilita o fornecimento parcelado de água mineral, gelo, lanches e refeições para atendimento das atividades administrativas, operacionais, assistenciais e institucionais desenvolvidas pelas Secretarias participantes.

13.5. A adoção do **Sistema de Registro de Preços** mostra-se compatível com as características da contratação, considerando a frequência das aquisições, a participação de múltiplas Secretarias e a necessidade de fornecimento parcelado ao longo da vigência. Embora os quantitativos globais sejam previamente estimados com base nas demandas apresentadas pelas unidades requisitantes, o consumo efetivo e o momento das aquisições poderão variar de acordo com as atividades e necessidades verificadas durante a execução.

13.6. Dessa forma, conclui-se que a contratação pretendida é tecnicamente viável, economicamente vantajosa e administrativamente adequada, estando alinhada ao interesse público e aos princípios do planejamento, eficiência e economicidade, razão pela qual se recomenda o prosseguimento da fase preparatória, com a elaboração do Termo de Referência e dos demais documentos necessários à realização da contratação, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021.

14. RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO ETP

Barcarena/PA, 9 de setembro de 2026.

Elaborado por:

gov.br Documento assinado digitalmente
VANESSA LIANE DE OLIVEIRA LACERDA
Data: 10/09/2026 10:07:44-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Vanessa Liane de Oliveira Lacerda
Matrícula: 96213-9/1
Cargo: Assistente de Administração

Orçamento elaborado por:

gov.br Documento assinado digitalmente
JESSICA AQUINO DE ALMEIDA
Data: 10/09/2026 13:34:41-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Jéssica Aquino de A. Coutinho
Matrícula: 20803-5/2
Cargo: Agente Administrativo

Aprovado por:

SABMAEL DA SILVA CARVALHO:49089412204
Assinado de forma digital por SABMAEL DA SILVA CARVALHO:49089412204
Dados: 2026.09.09 09:00:55 -03'00'

Sabmael da Silva Carvalho
Secretário Municipal de Adm. e Tesouro
Decreto nº 0057/2025- GPMB

EDSON ANILO CARDOSO DE MORAES:48870277291
Assinado de forma digital por EDSON ANILO CARDOSO DE MORAES:48870277291
Dados: 2026.09.10 10:02:44 -03'00'

Edson Anilo Cardoso de Morais
Secretário Municipal de Educação
Decreto nº 0125/2026-GPMB

NADJA MILENA TORRES VILHENA VARAO:01192006356
Assinado de forma digital por NADJA MILENA TORRES VILHENA VARAO:01192006356
Dados: 2026.09.10 10:01:48 -03'00'

Nadja Milena Torres Vilhena Varão
Secretária Executiva Municipal de Saúde
Decreto nº 0307/2026-GPMB

FRANCINEA TEIXEIRA DIAS:60787694215
Assinado de forma digital por FRANCINEA TEIXEIRA DIAS:60787694215
Dados: 2026.09.09 14:52:15 -03'00'

Francinea Teixeira Dias
Secretária Municipal De Assistência Social
Decreto N° 0019/2025 – GPMB

BIANCA MARTINS RIBEIRO VERGOLINO
Assinado de forma digital por BIANCA MARTINS RIBEIRO VERGOLINO
Dados: 2026.09.09 15:53:08 -03'00'

Bianca Martins Ribeiro Vergolino
Secretária Municipal de Trabalho e Emprego
Decreto N° 0010/2025 – GPMB

FELLIPE AUGUSTO CARNEVALLE DOS PASSOS
Assinado de forma digital por FELLIPE AUGUSTO CARNEVALLE DOS PASSOS
Dados: 2026.09.10 09:34:10 -03'00'

Fellipe Augusto Carnevalle dos Passos
Secretário Municipal de Meio Ambiente e Desenvolvimento Econômico
Decreto nº 0023/2025-GPMB