PROCESSO ADMINISTRATIVO
Nº 1006001/2026/PMTA

CARLOS ANTONIO VIEIRA:15913112172 Assinado de forma digital por CARLOS ANTONIO VIEIRA:15913112172

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

OBJETO DE ESTUDO:
AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS

OUTUBRO DE 2026, TOMÉ-AÇU/PA

Prefeitura Municipal de Tomé-Açu/PA
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

SUMÁRIO

1. **DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL**
2. **ÓRGÃO GERENCIADOR**
3. **DO LANÇAMENTO DA INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS – IRP**
3.1. Origem dos itens para o presente processo
3.2. Das secretarias participantes
4. **PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL**
5. **JUSTIFICATIVA/MOTIVAÇÃO E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO**
5.1. Justificativa/motivação geral da contratação
5.2. Objetivo geral da contratação
5.3. **JUSTIFICATIVA E OBJETIVO POR ÓRGÃO PARTICIPANTE**
5.4. Gabinete da Prefeitura Municipal de Tomé-Açu/PA.
5.5. Fundo Municipal de Cultura.
5.6. Secretaria Municipal de Finanças – SEFIN.
5.7. Secretaria Municipal de Administração – SEMAD.
5.8. Secretaria Municipal de Agricultura – SEMAGRI.
5.9. Secretaria Municipal de Educação – SEMED.
5.10. Secretaria Municipal de Esporte e Lazer – SEMEL.
5.11. Secretaria Municipal de Meio Ambiente – SEMMA.
5.12. Secretaria Municipal de Planejamento e Gestão – SEMPLA.
5.13. Secretaria Municipal de Saúde – SEMSA.
5.14. Secretaria Municipal de Políticas de Promoção da Igualdade Racial – SEMPPIR.
5.15. Secretaria Municipal de Trabalho e Assistência Social – SETAS.
5.16. Secretaria Municipal de Transportes, Obras e Urbanismo – SETOURB.
5.17. Secretaria Municipal de Turismo – SETUR.
5.18. Consolidação da motivação
5.19. Problemática a ser resolvida (sob a perspectiva do interesse público):
6. **DA NATUREZA CONTÍNUA DO FORNECIMENTO**
6.1. NATUREZA DO OBJETO – BENS COMUNS
7. **ESTIMATIVA DE QUANTIDADE**
7.1. Gabinete da Prefeitura Municipal de Tomé-Açu
7.2. Secretaria Municipal e Administração – SEMAD
7.3. Secretaria Municipal de Turismo – SETUR
7.4. Secretaria Municipal de Finanças – SEFIN
7.5. Secretaria Municipal de Agricultura – SEMAGRI
7.6. Secretaria Municipal de Esporte e Lazer – SEMEL
7.7. Fundo Municipal de Cultura
7.8. Secretaria Municipal de Planejamento e Gestão – SEMPLA
7.9. Secretaria Municipal de Políticas de Promoção da Igualdade Social e Racial – SEMPPIR
7.10. Secretaria Municipal de Educação – SEMED
7.11. Secretaria Municipal de Saúde – SEMSA
7.12. Secretaria Municipal de Trabalho e Assistência Social – SETAS
7.13. Secretaria Municipal de Meio Ambiente – SEMMA
7.14. Secretaria Municipal de Transporte, Obras e Urbanismo – SETOURB
7.15. Consolidação dos quantitativos dos órgãos participantes
8. **PROPORÇÃO DA CONTRATAÇÃO EM FACE DO PORTE TERRITORIAL E DAS CARACTERÍSTICAS GEOGRÁFICAS DO MUNICÍPIO**
9. **COMPOSIÇÕES DA SOLUÇÃO PARA ESTA CONTRATAÇÃO**
9.1. Especificações para os itens selecionados para esta contratação
9.2. Considerações sobre a seleção dos itens:
9.3. Do trâmite de fornecimento
9.4. Análise do ciclo de vida do objeto
9.5. Normas técnicas e certificações dos itens
9.6. Recomendações quanto à utilização dos itens contratados

10. ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS DE SOLUÇÃO E DEFINIÇÃO DA MODALIDADE DE CONTRATAÇÃO
10.1. Sistema de registro de preços – SRP
10.2. Possibilidade de renovação do quantitativo da ata de registro de preços
10.3. Vigência do contrato oriundo da ata de registro de preços
10.4. Possibilidade de prorrogação dos contratos oriundos da ata
10.5. Forma eletrônica
10.6. Critério de julgamento: menor preço por item
11. COMPARATIVO ENTRE O PREGÃO ANTERIOR E O PREGÃO ATUAL ORÇADO
12. FUNDAMENTAÇÃO DA PESQUISA DE PREÇOS
13. DA FINALIDADE DA PESQUISA
14. ESCOPO DA PESQUISA
15. SERVIDOR RESPONSÁVEL PELA PESQUISA
16. METODOLOGIA E PARÂMETROS UTILIZADOS
17. JUSTIFICATIVA PARA UTILIZAÇÃO DA MÉDIA ARITMÉTICA DOS PREÇOS OBTIDOS
18. FONTES UTILIZADAS NA PESQUISA
19. CONTRATAÇÕES PÚBLICAS, BASES GOVERNAMENTAIS E OUTROS ENTES PÚBLICOS
20. SITES DE DOMÍNIO AMPLO E COTAÇÕES DIRETAS COM FORNECEDORES
21. CONSOLIDAÇÃO DOS VALORES OBTIDOS
22. TRATAMENTO DOS VALORES E MEMORIAL DE CÁLCULO
23. ANÁLISE DA PESQUISA
24. VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO
25. CONCLUSÃO
26. PLANILHA ORÇAMENTARIA

27. CARACTERIZAÇÃO DO MERCADO
28. APLICAÇÃO DA PRIORIDADE DE CONTRATAÇÃO PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE SEDIADAS NO MUNICÍPIO DE TOMÉ-AÇU/PA, ATÉ O LIMITE DE 10% DO MELHOR PREÇO VÁLIDO
28.1. Contratações similares
28.2. Projeção de economicidade da contratação
28.3. Análise de valores excessivos e inexequíveis
29. MEDIDAS MITIGADORAS ADOTADAS NO CERTAME
30. EXIGÊNCIA DE GARANTIA DA PROPOSTA
31. SOLICITAÇÃO DE ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA
32. COMPROVAÇÃO DE EXEQUIBILIDADE DAS PROPOSTAS
33. RELEVÂNCIA DOS REQUISITOS A SEREM ESTIPULADOS PARA REALIZAÇÃO DA LICITAÇÃO
34. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA
35. DA SUBCONTRATAÇÃO
36. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO
37. INDICAÇÃO DE DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA
38. ORIENTAÇÕES RESUMIDAS AO FISCAL DO CONTRATO
39. IMPACTO AMBIENTAL, MEDIDAS MITIGADORAS E ATENÇÕES SECUNDÁRIAS RELACIONADAS AO OBJETO
40. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES
41. MAPA DE RISCO
42. CONSOLIDAÇÃO DOS ATOS DE PLANEJAMENTO
43. DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO
44. ANEXOS E APÊNDICES

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
Processo Administrativo nº 1006001/2026/PMTA

O presente documento tem por finalidade apresentar o Estudo Técnico Preliminar elaborado no período de 03 de setembro de 2026 a 14 de outubro de 2026, com vistas à instrução de processo licitatório destinado à **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**, para atendimento das demandas das Secretarias e dos Fundos Municipais.

1. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

O presente Estudo Técnico Preliminar – ETP foi elaborado com fundamento nas normas legais, regulamentares e técnicas aplicáveis às contratações públicas e à aquisição de gêneros alimentícios, especialmente:

I. Lei Federal nº 14.133/2021, que estabelece normas gerais de licitação e contratação para a Administração Pública, com destaque para:

- **Art. 18**, especialmente quanto à elaboração do Estudo Técnico Preliminar, à demonstração da necessidade administrativa, ao levantamento das soluções disponíveis, à indicação da solução mais adequada e à avaliação da viabilidade técnica, econômica e operacional da contratação;
- **Arts. 82 a 86**, relativos ao Sistema de Registro de Preços – SRP e à Intenção de Registro de Preços – IRP, considerando a participação das Secretarias, dos Fundos e das demais unidades administrativas municipais;
- **Art. 6º, incisos XIII e XLI, e art. 29**, relativos à caracterização dos gêneros alimentícios como bens comuns e à adoção da modalidade pregão, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no instrumento convocatório por meio de especificações usuais de mercado;
- **Art. 23**, relativo à estimativa do valor da contratação e à necessidade de compatibilidade dos preços estimados com aqueles praticados no mercado;
- **Art. 59**, relativo à desclassificação das propostas que não atendam às exigências do edital, apresentem vícios insanáveis, preços inexequíveis ou cuja exequibilidade não seja demonstrada quando exigida pela Administração;
- **Art. 67**, relativo à qualificação técnica e à possibilidade de exigência de comprovação da capacidade para o fornecimento do objeto, quando tecnicamente justificada, observados os princípios da razoabilidade, proporcionalidade e competitividade;

- **Arts. 5º, 54, 94, 174 e 175**, relativos aos princípios da publicidade e da transparência, à divulgação do edital e de seus anexos, à publicação dos contratos e respectivos aditamentos como condição indispensável de eficácia, às atribuições do Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP e à possibilidade de divulgação complementar nos meios oficiais aplicáveis ao Município.

II. Lei Complementar Federal nº 123/2006 e suas alterações posteriores, que dispõe sobre o tratamento diferenciado e favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte;

III. Decretos Municipais nº 046/2023, 054/2023, 055/2023, 056/2023, 059/2023 e 060/2023, no que forem aplicáveis, os quais regulamentam os procedimentos administrativos, a fase preparatória, o Sistema de Registro de Preços e as contratações públicas no âmbito do Município de Tomé-Açu/PA;

IV. Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021, utilizada como parâmetro para a realização da pesquisa de preços, definição do valor estimado e demonstração da compatibilidade dos preços com aqueles praticados no mercado;

V. Decreto-Lei nº 986/1969, que institui normas básicas sobre alimentos e disciplina a defesa e a proteção da saúde individual e coletiva desde a produção até o consumo, abrangendo requisitos de identidade, qualidade, higiene, conservação, acondicionamento, rotulagem, armazenamento, transporte e comercialização dos gêneros alimentícios;

VI. Lei Federal nº 9.782/1999, que define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária e cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, estabelecendo as competências de regulamentação, controle e fiscalização dos produtos e serviços que envolvam risco à saúde pública, inclusive alimentos, bebidas, embalagens e insumos relacionados;

VII. Lei Federal nº 6.437/1977, que configura as infrações à legislação sanitária federal e estabelece as respectivas sanções, aplicável ao descumprimento das exigências sanitárias relacionadas à produção, armazenamento, transporte, exposição, comercialização e fornecimento de gêneros alimentícios;

VIII. Lei Federal nº 1.283/1950, Lei Federal nº 7.889/1989 e Decreto Federal nº 9.013/2017, que tratam da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, aplicáveis especialmente às carnes, pescados, ovos, leite, laticínios, embutidos e demais produtos de origem animal, os quais deverão ser provenientes de estabelecimentos submetidos ao serviço de inspeção competente, conforme a abrangência de comercialização do produto;

IX. Normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e dos demais órgãos integrantes do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, especialmente quanto às condições sanitárias,

qualidade, identidade, conservação, acondicionamento, armazenamento, transporte, prazo de validade e segurança dos gêneros alimentícios destinados ao consumo humano;

X. Resolução RDC ANVISA nº 724/2022 e Instrução Normativa ANVISA nº 161/2022, relativas aos padrões microbiológicos dos alimentos e à necessidade de que os produtos fornecidos estejam livres de contaminações capazes de comprometer sua qualidade e segurança;

XI. Resolução RDC ANVISA nº 727/2022, Resolução RDC ANVISA nº 429/2020 e Instrução Normativa ANVISA nº 75/2020, aplicáveis à rotulagem geral e nutricional dos alimentos embalados, devendo as embalagens apresentar, conforme o tipo de produto, identificação, composição, informações nutricionais, conteúdo líquido, origem, lote, condições de conservação, data de fabricação e prazo de validade;

XII. Normas do Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA, aplicáveis à produção, inspeção, classificação, padronização, registro, rotulagem e comercialização dos produtos de origem animal e vegetal, conforme a natureza de cada gênero alimentício;

XIII. Normas sanitárias estaduais e municipais, inclusive as exigências da Vigilância Sanitária competente, aplicáveis à regularidade dos estabelecimentos fornecedores, às condições dos veículos utilizados, à higiene, ao acondicionamento, ao transporte e à manutenção da cadeia de refrigeração dos produtos perecíveis, resfriados e congelados;

XIV. Lei Federal nº 12.305/2010 e Decreto Federal nº 10.936/2022, que instituem e regulamentam a Política Nacional de Resíduos Sólidos, especialmente quanto à redução da geração de resíduos, ao uso racional de embalagens e à destinação ambientalmente adequada dos materiais descartados;

XV. Normas técnicas e sanitárias aplicáveis, especialmente quanto:

- À qualidade e à segurança dos gêneros alimentícios;
- À integridade, vedação e adequação das embalagens;
- À observância dos prazos de validade;
- À conservação e ao armazenamento dos produtos;
- À manutenção das temperaturas adequadas para produtos perecíveis, resfriados e congelados;
- Ao transporte em veículos limpos, higienizados e apropriados;
- À prevenção de contaminações, deteriorações e perdas;
- À adequada rotulagem e identificação dos produtos;
- À destinação ambientalmente adequada das embalagens e dos resíduos eventualmente gerados.

Dessa forma, o presente ETP busca atender às exigências legais da fase preparatória da contratação, demonstrando a necessidade administrativa, as soluções disponíveis, a alternativa mais adequada, os quantitativos estimados, os requisitos técnicos e operacionais, os riscos, os impactos ambientais e a viabilidade da futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, com fornecimento parcelado, destinada ao atendimento das demandas dos órgãos participantes da Administração Pública Municipal de Tomé-Açu/PA.

A adequação às normas setoriais considera as necessidades apresentadas nos DFDs e a observância das exigências da ANVISA, do Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA, dos serviços de inspeção sanitária competentes e dos órgãos estaduais e municipais de vigilância sanitária, especialmente quanto à qualidade, procedência, rotulagem, validade, acondicionamento, transporte, armazenamento, conservação e manutenção da cadeia de refrigeração dos produtos, quando aplicável.

2. ÓRGÃO GERENCIADOR

Fica definida como Órgão Gerenciador da futura Ata de Registro de Preços a Secretaria Municipal de Finanças – SEFIN, considerando que o Departamento Geral de Licitações e Contratos – DGL integra sua estrutura administrativa e constitui o setor técnico responsável pela condução dos procedimentos licitatórios no âmbito do Município de Tomé-Açu/PA.

A definição fundamenta-se na competência operacional do Departamento Geral de Licitações e Contratos para coordenar a fase preparatória, consolidar os quantitativos e as necessidades apresentadas pelos órgãos participantes, promover o processamento do certame, organizar os atos administrativos correlatos e acompanhar a gestão da futura Ata de Registro de Preços.

A centralização do gerenciamento permitirá maior controle dos quantitativos registrados, padronização das especificações dos itens, uniformidade dos procedimentos, racionalização das aquisições e maior eficiência administrativa, especialmente considerando que a contratação atenderá simultaneamente a diferentes Secretarias, Fundos, departamentos e unidades municipais.

Compete, portanto, à Secretaria Municipal de Finanças, por intermédio do Departamento Geral de Licitações e Contratos:

- Coordenar e consolidar as demandas dos órgãos participantes;
- Promover os atos necessários à realização do procedimento licitatório;
- Gerenciar a ata de registro de preços e controlar os quantitativos registrados;
- Acompanhar os pedidos de contratação e a utilização dos saldos da ata;

- Realizar os procedimentos de revisão, alteração, remanejamento e cancelamento, quando cabíveis;
- Adotar as providências administrativas necessárias ao adequado funcionamento do sistema de registro de preços.

A atuação do órgão gerenciador não afasta a responsabilidade de cada órgão participante quanto à formalização de suas contratações, à disponibilidade orçamentária, à emissão das ordens de fornecimento, ao recebimento dos produtos e à gestão e fiscalização dos respectivos contratos ou instrumentos equivalentes.

Dessa forma, a Secretaria Municipal de Finanças exercerá a coordenação administrativa e operacional da Ata de Registro de Preços destinada à futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, enquanto cada órgão participante permanecerá responsável pela formalização, execução, acompanhamento e fiscalização de sua demanda específica.

3. DO LANÇAMENTO DA INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS – IRP

Considerando a natureza do objeto, consistente na futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, com fornecimento parcelado, para atendimento das necessidades das Secretarias, dos Fundos e das demais unidades da Administração Pública Municipal, foi adotado o procedimento de Intenção de Registro de Preços – IRP, com fundamento no art. 86 da Lei Federal nº 14.133/2021.

A Intenção de Registro de Preços constitui etapa preparatória relevante nas contratações realizadas por meio do Sistema de Registro de Preços – SRP, pois permite identificar previamente os órgãos e entidades interessados em participar do certame, consolidar as necessidades administrativas, dimensionar adequadamente os quantitativos, padronizar as especificações dos gêneros alimentícios e racionalizar os procedimentos de contratação.

No presente caso, foi divulgado o Aviso de Intenção de Registro de Preços – IRP nº 007/2026/PMTA, vinculado ao Processo Administrativo nº 1006001/2026/PMTA, tendo como objeto a aquisição de gêneros alimentícios. O aviso estabeleceu o período de recebimento das manifestações e dos respectivos Documentos de Formalização de Demanda – DFDs entre os dias 11 e 24 de junho de 2026, assegurando aos órgãos interessados o prazo legal para manifestação de interesse, em conformidade com o art. 86 da Lei Federal nº 14.133/2021.

A divulgação da IRP foi comunicada às Secretarias, aos Fundos e às demais unidades administrativas municipais por meio de correspondência eletrônica encaminhada em 11 de junho de 2026, acompanhada do

aviso, do modelo de DFD e da relação preliminar de itens, contendo as orientações necessárias à formalização das demandas.

A adoção da IRP mostrou-se adequada e necessária, uma vez que a contratação não se restringe a uma única unidade administrativa, mas contempla demandas de diversos órgãos municipais, cada qual com necessidades específicas relacionadas ao fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para atendimento das rotinas administrativas, funcionamento de copas e cozinhas, atendimento ao público, execução de programas e projetos, realização de reuniões, eventos e ações institucionais, bem como desenvolvimento das demais atividades administrativas e operacionais.

Por meio da IRP, as Secretarias e os Fundos interessados puderam formalizar individualmente suas necessidades, apresentando os gêneros alimentícios pretendidos, os respectivos quantitativos, as justificativas da contratação, os memoriais de cálculo, as estimativas de consumo, os locais de entrega e utilização, os responsáveis pelas demandas e as demais informações necessárias à adequada instrução da fase preparatória.

O procedimento também contribuiu para a eficiência administrativa, a economicidade, a transparência e o planejamento da contratação, ao possibilitar a reunião de necessidades comuns em um único processo licitatório, evitando contratações isoladas e repetitivas, reduzindo custos administrativos e favorecendo a obtenção de condições mais vantajosas em razão da consolidação dos quantitativos.

A centralização das demandas também permite maior controle sobre os quantitativos registrados, uniformização das especificações dos gêneros alimentícios, planejamento das entregas parceladas conforme a natureza perecível ou não perecível dos produtos e adequada gestão da futura Ata de Registro de Preços, sem prejuízo da autonomia orçamentária e da responsabilidade de cada órgão participante quanto à formalização, execução, recebimento, armazenamento e fiscalização de suas respectivas aquisições.

Ressalta-se que a IRP foi restrita aos órgãos e entidades integrantes da Administração Pública Municipal de Tomé-Açu/PA, considerando a estrutura administrativa local, a autonomia funcional e orçamentária das Secretarias e dos Fundos e a necessidade de centralização das demandas municipais para fins de controle, uniformidade procedimental, compatibilização com o planejamento orçamentário e gerenciamento da futura Ata de Registro de Preços.

Dessa forma, o lançamento da Intenção de Registro de Preços constituiu medida compatível com o planejamento da contratação e com o interesse público, permitindo a identificação dos órgãos participantes, a consolidação das necessidades administrativas e a adequada instrução do processo destinado à futura e eventual

aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para atendimento das demandas da Administração Pública Municipal de Tomé-Açu/PA.

a. ORIGEM DOS ITENS PARA O PRESENTE PROCESSO

Os itens que compõem o presente processo administrativo foram definidos no âmbito do planejamento da futura aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, considerando a natureza recorrente da demanda, o histórico de consumo e das contratações anteriores da Administração Municipal, bem como a necessidade de padronização dos produtos usualmente utilizados pelas Secretarias, pelos Fundos e pelas demais unidades administrativas.

Trata-se de bens de consumo destinados ao atendimento de necessidades comuns e permanentes da estrutura administrativa municipal, especialmente quanto ao funcionamento de copas e cozinhas institucionais, ao preparo e fornecimento de alimentos e bebidas, ao atendimento de servidores, usuários e demais públicos alcançados pelas ações municipais, bem como ao suporte de reuniões, campanhas, programas, projetos, eventos, ações externas e demais atividades desenvolvidas pelos órgãos participantes.

Com a finalidade de promover o adequado planejamento da contratação e consolidar as necessidades dos diversos órgãos da Administração, foi publicada a Intenção de Registro de Preços – IRP nº 007/2026/PMTA, vinculada ao Processo Administrativo nº 1006001/2026/PMTA, tendo como objeto a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios. O período estabelecido para recebimento dos Documentos de Formalização de Demanda – DFDs compreendeu os dias 11 a 24 de junho de 2026.

No âmbito da IRP, foi disponibilizada às Secretarias e aos Fundos Municipais a relação dos gêneros alimentícios previamente padronizados, cabendo aos órgãos interessados analisar a pertinência de cada produto em relação às suas atividades, indicar os respectivos quantitativos e apresentar os critérios utilizados para o dimensionamento da demanda. O próprio Aviso de IRP estabeleceu que os DFDs deveriam conter, entre outros elementos, o memorial de cálculo, a estimativa de consumo por item e os critérios adotados para a definição dos quantitativos.

A relação de produtos utilizada no levantamento contemplou gêneros alimentícios de diferentes naturezas, destinados ao atendimento das diversas necessidades administrativas e institucionais, compreendendo, entre outros:

- Alimentos não perecíveis;
- Alimentos perecíveis;

- Carnes, pescados, ovos e derivados;
- Leite, laticínios e produtos refrigerados;
- Hortaliças, frutas, legumes e demais produtos hortifrutigranjeiros;
- Pães, biscoitos, massas e outros produtos de panificação;
- Cereais, grãos, farinhas e derivados;
- Óleos, temperos, condimentos e conservas;
- Polpas de frutas, sucos, refrigerantes e demais bebidas;
- Outros gêneros alimentícios necessários ao atendimento das demandas específicas dos órgãos participantes.

A descrição completa, as unidades de fornecimento e os quantitativos estimados de cada item constam na planilha consolidada integrante do presente processo administrativo.

Essa padronização encontra correspondência nos DFDs apresentados pelos órgãos participantes, nos quais os gêneros alimentícios foram selecionados de acordo com as respectivas necessidades administrativas e institucionais. As unidades demandantes apresentaram quantitativos distintos, considerando o histórico de consumo, o número de servidores e usuários atendidos, as unidades vinculadas, os programas, os projetos, os eventos e as demais atividades desenvolvidas. Alguns órgãos também solicitaram a inclusão de itens adicionais, acompanhados das respectivas justificativas, demonstrando que a relação inicial funcionou como referência para a consolidação das demandas, e não como imposição uniforme de consumo.

Durante a manifestação no âmbito da IRP, competiu às unidades demandantes:

- Validar os itens compatíveis com suas necessidades;
- Indicar os quantitativos pretendidos;
- Apresentar memorial ou metodologia de cálculo;
- Considerar o histórico de consumo e de contratações anteriores;
- Considerar o número de unidades atendidas, servidores, usuários, eventos, programas, projetos, ações e demais fatores próprios de cada órgão;
- Justificar os aumentos ou as reduções significativas dos quantitativos em relação ao consumo histórico; e
- Justificar a inclusão de itens adicionais ou sem histórico anterior de consumo, demonstrando sua pertinência com as atividades desenvolvidas.

Os DFDs apresentados demonstram que os quantitativos de gêneros alimentícios foram definidos a partir de critérios relacionados à realidade administrativa e operacional de cada órgão participante, não se

limitando à reprodução automática das quantidades de contratações anteriores. A adoção de metodologias distintas mostra-se adequada, pois as Secretarias e os Fundos possuem estruturas, públicos, unidades vinculadas, atividades e frequências de consumo diferentes, exigindo que a estimativa seja compatível com a finalidade de utilização dos produtos em cada unidade.

Nesse sentido, o Gabinete considerou seus departamentos, servidores e calendário de eventos; a Secretaria Municipal de Finanças - SEFIN, a incorporação de novos departamentos e o aumento do número de colaboradores; a Secretaria Municipal de Meio Ambiente - SEMMA e a Secretaria Municipal de Planejamento e Gestão- SEMPLA, seus quadros de servidores e ações institucionais; a Secretaria Municipal de Educação - SEMED, as unidades escolares, os alunos, os profissionais da educação e os eventos escolares; a Secretaria Municipal de Trabalho e Assistência Social - SETAS, as necessidades das unidades socioassistenciais e dos usuários atendidos; a Secretaria Municipal de Transportes, Obras e Urbanismo - SETOURB, os empenhos anteriores e as equipes operacionais; a Secretaria Municipal de Turismo - SETUR, a substituição parcial de refeições prontas pela aquisição de ingredientes; e a Secretaria Municipal de Esporte e Lazer - SEMEL, o calendário e o público das atividades esportivas.

A partir dessas informações, a Equipe de Planejamento consolidou os itens coincidentes, os produtos adicionais devidamente justificados e os quantitativos informados, buscando evitar desperdícios, vencimento de produtos, formação excessiva de estoques ou insuficiência de fornecimento. Assim, a composição final da demanda encontra-se fundamentada em necessidades efetivas e em elementos concretos de planejamento, em conformidade com o art. 18 da Lei Federal nº 14.133/2021.

b. DAS SECRETARIAS PARTICIPANTES

Em atendimento ao Aviso de Intenção de Registro de Preços – IRP nº 007/2026/PMTA, vinculado ao Processo Administrativo nº 1006001/2026/PMTA, os órgãos interessados encaminharam suas manifestações de participação, acompanhadas dos respectivos Documentos de Formalização de Demanda – DFDs, contendo a identificação dos requisitantes, as justificativas da necessidade, os itens e quantitativos solicitados, os memoriais de cálculo, os históricos de consumo e de empenhos e os demais elementos necessários ao planejamento e à consolidação da contratação.

A IRP teve por objeto a aquisição de gêneros alimentícios e foi encaminhada às Secretarias, aos Fundos e às demais unidades administrativas municipais para manifestação de interesse e apresentação de suas demandas. O procedimento permitiu reunir as necessidades dos órgãos participantes, considerando as diferentes finalidades de utilização dos produtos, os públicos atendidos, as unidades vinculadas, as atividades administrativas, os programas, os projetos e os eventos institucionais.

Nos DFDs apresentados, cada órgão participante identificou, de forma individualizada, os gêneros alimentícios necessários ao desenvolvimento de suas atividades, os quantitativos estimados, os critérios e memoriais utilizados para o dimensionamento da demanda, a justificativa da aquisição, os responsáveis pela formalização e as demais informações destinadas à adequada instrução do planejamento.

As demandas contemplam diferentes finalidades, incluindo o atendimento de servidores e usuários, o funcionamento das unidades administrativas, de saúde, educacionais e socioassistenciais, a realização de reuniões, capacitações, campanhas, projetos, ações institucionais, atividades esportivas, culturais e turísticas, além dos eventos previstos nos calendários de cada órgão.

Participam do presente procedimento, conforme os DFDs efetivamente encaminhados e constantes dos autos, os seguintes órgãos e unidades da Administração Municipal:

- Gabinete do Prefeito;
- Secretaria Municipal de Administração - SEMAD;
- Secretaria Municipal de Turismo – SETUR;
- Secretaria Municipal de Finanças – SEFIN;
- Secretaria Municipal de Agricultura;
- Secretaria Municipal de Esporte e Lazer;
- Fundo Municipal de Cultura;
- Secretaria Municipal de Planejamento e Gestão – SEMPLA;
- Secretaria Municipal de Políticas para a Promoção da Igualdade Racial – SEMPPIR;
- Secretaria Municipal de Educação – SEMED;
- Secretaria Municipal de Saúde – SEMSA;
- Secretaria Municipal de Trabalho e Assistência Social – SETAS;
- Secretaria Municipal de Meio Ambiente – SEMMA;
- Secretaria Municipal de Transportes, Obras e Urbanismo – SETOURB.

A relação acima encontra respaldo nos DFDs apresentados pelos órgãos participantes, que formalizaram suas necessidades de aquisição de gêneros alimentícios conforme as respectivas estruturas administrativas, unidades vinculadas, públicos atendidos e atividades desenvolvidas. As demandas foram acompanhadas de quantitativos, justificativas, memoriais de cálculo, históricos de consumo ou de empenhos e demais elementos utilizados no planejamento da contratação.

Os gêneros alimentícios serão destinados ao atendimento das rotinas administrativas, ao funcionamento de copas e cozinhas, ao preparo de lanches, refeições e bebidas e ao suporte de reuniões,

capacitações, campanhas, programas, projetos, eventos e ações institucionais. Também atenderão servidores, colaboradores, estudantes, usuários dos serviços públicos, equipes operacionais, participantes de atividades esportivas, culturais, ambientais, turísticas e socioassistenciais e demais públicos alcançados pelas ações municipais.

As particularidades de cada órgão influenciaram diretamente o dimensionamento dos quantitativos. A SEFIN considerou a incorporação de novos departamentos e o aumento do número de colaboradores; a SEMED, as unidades escolares, os profissionais da educação, os estudantes e os eventos do calendário escolar; a SETAS, o consumo das unidades socioassistenciais e o atendimento aos usuários dos serviços; a SEMEL, o público e a estrutura das atividades esportivas; a SETUR, a aquisição dos ingredientes necessários ao preparo das refeições dos eventos; e a SETOURB, os empenhos anteriores e as necessidades das equipes que executam atividades externas e operacionais. Essas informações demonstram que os quantitativos foram estabelecidos de acordo com a finalidade de utilização e a realidade de cada órgão participante.

Dessa forma, não foi adotado um critério único e abstrato para a definição das quantidades. Cada órgão apresentou sua necessidade conforme a própria realidade administrativa, considerando o histórico de consumo e de empenhos, o número de unidades atendidas, a quantidade de servidores, usuários e participantes, as atividades programadas, os eventos institucionais e os demais fatores diretamente relacionados à utilização dos gêneros alimentícios.

Os dados constantes dos DFDs foram posteriormente reunidos pela Equipe de Planejamento para a formação dos quantitativos globais do processo, preservando-se a identificação das demandas individuais de cada órgão participante. A consolidação também considerou a natureza perecível ou não perecível dos produtos, a necessidade de entregas parceladas e a prevenção de desperdícios, vencimentos, estoques excessivos ou desabastecimento.

Assim, a participação conjunta das Secretarias, dos Fundos e das unidades municipais demonstra o caráter transversal e compartilhado da contratação, possibilitando a centralização do procedimento, a padronização das especificações, a racionalização administrativa e a obtenção de ganhos de escala, sem afastar as particularidades, as finalidades de utilização e os quantitativos justificados por cada órgão demandante.

4. PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL

A elaboração do Plano de Contratações Anual – PCA tem como finalidade promover o adequado planejamento das contratações públicas, possibilitando o alinhamento das demandas das Secretarias, dos Fundos e das demais unidades administrativas às necessidades efetivas da Administração Municipal, bem

como a racionalização dos recursos, a padronização dos objetos e o aprimoramento dos procedimentos de contratação.

O planejamento das contratações constitui importante instrumento de governança administrativa, contribuindo para a aplicação eficiente dos recursos públicos, a organização das demandas institucionais, o fortalecimento da transparência e a redução dos riscos decorrentes de aquisições realizadas de forma fragmentada ou sem planejamento prévio, em consonância com os arts. 12, inciso VII, e 18, § 1º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

No âmbito do Município de Tomé-Açu, o Plano de Contratações Anual referente ao exercício de 2026 encontra-se em fase de elaboração e formalização. Embora alguns DFDs registrem a previsão do objeto no PCA e outros informem que o instrumento ainda está sendo elaborado, as demandas apresentadas demonstram que a aquisição de gêneros alimentícios integra o planejamento institucional dos órgãos participantes.

A ausência de publicação definitiva do PCA não afasta o planejamento realizado no presente processo, uma vez que a necessidade foi formalizada por meio da IRP nº 007/2026/PMTA e dos respectivos DFDs, acompanhados de justificativas, quantitativos, históricos de consumo e de empenhos, memoriais de cálculo, calendários de atividades e identificação dos públicos e das unidades atendidas.

Trata-se de objeto comum, recorrente e previsível, destinado ao funcionamento das repartições públicas e ao atendimento das atividades desenvolvidas pelas áreas administrativas, educacionais, de saúde, assistência social, cultura, esporte, turismo, meio ambiente e demais unidades municipais. Os produtos serão utilizados no funcionamento de copas e cozinhas, no preparo de alimentos, lanches, refeições e bebidas e no suporte às reuniões, capacitações, campanhas, programas, projetos, eventos e ações institucionais.

A recorrência da contratação encontra respaldo nos documentos apresentados pelos órgãos demandantes. O Gabinete, a SEMAD, a SEFIN, a SEMPPIR e a SETOURB utilizaram, entre outros elementos, contratações anteriores, registros de consumo e empenhos já realizados. Outros órgãos consideraram o número de servidores e usuários, as unidades vinculadas, os calendários de eventos, as ações programadas e as alterações ocorridas na forma de atendimento de suas necessidades.

A previsibilidade da demanda também se evidencia nas metodologias empregadas pela SEMED, que considerou sua rede de ensino e os eventos do calendário escolar; pela SETAS, que levou em conta o atendimento das unidades socioassistenciais; pela SEMEL, que utilizou o público estimado das atividades esportivas; pela SEMMA, que considerou servidores e ações de educação ambiental; e pela SETUR, que

justificou a aquisição dos ingredientes necessários ao preparo das refeições destinadas às suas atividades e eventos.

A consolidação da aquisição permite planejar as entregas conforme a natureza perecível ou não perecível dos produtos, a capacidade de armazenamento e a frequência de consumo de cada órgão. Essa organização contribui para evitar desabastecimento, vencimento de produtos, formação excessiva de estoques, desperdício de alimentos e realização de aquisições emergenciais ou descoordenadas.

Dessa forma, ainda que o PCA 2026 permaneça em processo de elaboração e formalização, resta demonstrado que a aquisição de gêneros alimentícios está alinhada ao planejamento e às necessidades ordinárias da Administração Municipal, encontrando-se devidamente respaldada nos DFDs e nos demais documentos constantes dos autos, em conformidade com os princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade e do interesse público.

5. JUSTIFICATIVA/MOTIVAÇÃO E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

a. Justificativa/motivação geral da contratação

A presente contratação decorre da necessidade de assegurar o fornecimento regular de gêneros alimentícios às Secretarias, aos Fundos, aos Departamentos e às demais unidades vinculadas à Administração Pública Municipal de Tomé-Açu/PA, conforme as necessidades formalmente apresentadas nos respectivos Documentos de Formalização de Demanda – DFDs.

A análise conjunta das demandas demonstra que os gêneros alimentícios constituem bens de consumo de utilização habitual, recorrente e previsível, indispensáveis ao funcionamento das unidades administrativas, ao atendimento de servidores e usuários e à execução de programas, projetos, reuniões, capacitações, campanhas, eventos e demais ações institucionais desenvolvidas pelos órgãos participantes.

A aquisição contempla produtos perecíveis e não perecíveis, incluindo alimentos básicos, carnes e derivados, hortifrutigranjeiros, laticínios, produtos de panificação, bebidas, polpas de frutas, cereais, farinhas, condimentos e outros itens necessários ao preparo de lanches, refeições e bebidas. A diversidade dos produtos decorre das diferentes finalidades de utilização e das características próprias das unidades atendidas.

Nas unidades administrativas, os gêneros alimentícios serão utilizados no funcionamento de copas e cozinhas, no atendimento aos servidores, colaboradores e visitantes e no apoio às atividades institucionais. Nas áreas finalísticas, destinam-se também ao atendimento de estudantes e profissionais da educação, usuários dos

serviços socioassistenciais, participantes de atividades esportivas, culturais, ambientais e turísticas, equipes operacionais e demais públicos alcançados pelas políticas públicas municipais.

Os DFDs demonstram necessidades específicas que influenciam o consumo. A SEMED considerou sua rede de ensino, o quadro de profissionais e os eventos escolares; a SETAS, as unidades socioassistenciais e os usuários atendidos; a SEMEL, o público das atividades esportivas; a SEMMA, as ações de educação ambiental; a SETUR, os ingredientes necessários ao preparo de refeições em seus eventos; e a SETOURB, as equipes que executam atividades externas e operacionais, inclusive em localidades afastadas. Os demais órgãos igualmente apresentaram suas demandas conforme o número de servidores, as unidades vinculadas, os históricos de consumo e os calendários institucionais.

A ausência ou a irregularidade no fornecimento poderá provocar desabastecimento, interrupção do preparo e da oferta de alimentação, prejuízo à realização de atividades e eventos, comprometimento do atendimento aos usuários e necessidade de aquisições emergenciais. Em determinadas unidades, especialmente nas áreas de educação, saúde e assistência social, a insuficiência dos produtos poderá afetar diretamente a continuidade das ações destinadas à população.

A contratação conjunta e planejada permite consolidar demandas semelhantes, padronizar as especificações, organizar as entregas conforme a natureza perecível ou não perecível dos produtos e adequar o fornecimento à capacidade de armazenamento e à frequência de consumo de cada órgão. Essa organização contribui para reduzir desperdícios, perdas por vencimento ou deterioração, formação excessiva de estoques, compras fragmentadas e riscos de descontinuidade do abastecimento.

Além da disponibilidade quantitativa, a contratação deverá assegurar que os produtos apresentem qualidade, procedência, validade, rotulagem, acondicionamento, transporte e condições de conservação compatíveis com as normas sanitárias aplicáveis, especialmente quanto aos itens perecíveis, refrigerados, congelados e de origem animal.

Assim, a motivação da contratação encontra fundamento na necessidade concreta de garantir o abastecimento adequado das unidades municipais, a continuidade das atividades administrativas e finalísticas, a segurança dos alimentos fornecidos e o atendimento regular dos diferentes públicos alcançados pela Administração, com observância aos princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade e do interesse público.

b. **Objetivo geral da contratação**

A contratação tem como objetivo geral assegurar o fornecimento parcelado, regular e adequado de gêneros alimentícios, em quantitativos compatíveis com as necessidades apresentadas pelos órgãos participantes, garantindo que os produtos atendam às especificações estabelecidas e às normas sanitárias, de qualidade, acondicionamento, conservação e validade aplicáveis.

Busca-se garantir a continuidade do abastecimento das Secretarias, Fundos e demais unidades municipais, prevenindo a falta de insumos necessários ao preparo e à oferta de alimentos, lanches e refeições durante atividades administrativas, educacionais, assistenciais, culturais, esportivas, de saúde e demais ações institucionais. Pretende-se, ainda, promover maior eficiência no planejamento das entregas e na gestão dos estoques, reduzir perdas e desperdícios e assegurar condições adequadas ao desenvolvimento dos serviços públicos municipais.

c. **JUSTIFICATIVA E OBJETIVO POR ÓRGÃO PARTICIPANTE**

i. **Gabinete da Prefeitura Municipal de Tomé-Açu/PA.**

O principal intuito da contratação é garantir a continuidade das atividades da instituição, respondendo de maneira eficiente às necessidades de atendimento ao público, rotinas operacionais e administrativas do Gabinete do prefeito e de seus departamentos que são: Procuradoria Jurídica, Comunicação, Controle Interno, Guarda Municipal, Defesa Civil, Sala do Empreendedor e Recepção. Atendendo reuniões, parcerias e atendimento ao público. Eventos de Políticas Públicas como encontros com secretários municipais e outras lideranças para alinhar metas e ações do governo, reuniões com comunidades, visitas técnicas, visitas de fiscalização, ações administrativas, Celebrações de datas cívicas como o evento em comemoração ao aniversário da cidade, eventos realizados em parceria com instituições e etc. Assim, a contratação garante o pleno funcionamento e a continuidade das atividades institucionais durante todo o ano.

ii. **Fundo Municipal de Cultura.**

A presente contratação tem por objetivo a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das necessidades da Secretaria Municipal de Cultura, garantindo o fornecimento regular de alimentos para execução das atividades institucionais, programas, projetos e eventos promovidos pelo órgão.

A aquisição justifica-se pela necessidade de assegurar condições adequadas para a oferta de alimentação aos servidores, colaboradores, participantes de ações institucionais, bem como ao público atendido, quando aplicável. O fornecimento contínuo de gêneros alimentícios é indispensável para manter a

qualidade dos serviços prestados, evitando desabastecimentos que possam comprometer o funcionamento das atividades administrativas e operacionais.

Além disso, a contratação visa garantir o atendimento das demandas planejadas para o exercício financeiro, observando critérios de qualidade, segurança alimentar, economicidade e eficiência na aplicação dos recursos públicos. A aquisição também contribuirá para a manutenção de estoques mínimos necessários, possibilitando o adequado planejamento e execução das atividades desenvolvidas pela Administração.

Dessa forma, a contratação mostra-se necessária e indispensável para assegurar a continuidade dos serviços públicos, o atendimento do interesse público e o cumprimento das atribuições institucionais do órgão, em conformidade com os princípios da legalidade, eficiência, economicidade e interesse público previstos na legislação vigente.

iii. **Secretaria Municipal de Finanças – SEFIN.**

O referente processo implicará nas refeições (café da manhã, lanche da manhã e lanche da tarde) feitas durante as atividades da Secretaria Municipal de Finanças e departamentos vinculados à esta, tais como: Departamento de Tributos, Departamento de Contabilidade, “Dep. De Compras, Receita Federal (SEBRAE), Departamento de Licitações e Contratos, inseridos na demanda a partir do ano 2026”.

A contratação fornecerá alimentos que serão consumidos durante as horas de trabalho por funcionários das repartições e oferecido ao público atendido pelas mesmas, levando em consideração o atendimento aos colonos que, vindo da localidade mais distante, percorre 60km até a cidade, por muitas vezes, sem alimentação.

iv. **Secretaria Municipal de Administração – SEMAD.**

A aquisição de gêneros alimentícios justifica-se pela necessidade de garantir o adequado funcionamento das atividades administrativas e institucionais desta Secretaria, proporcionando suporte alimentar durante o atendimento ao público, bem como para atender às necessidades diárias dos servidores no desempenho de suas funções.

O fornecimento regular desses itens contribui para a manutenção de um ambiente de trabalho adequado, favorecendo o bem-estar dos servidores e colaboradores, além de assegurar condições mínimas para a execução eficiente dos serviços públicos prestados à população.

A contratação visa garantir o abastecimento contínuo de produtos alimentícios, evitando interrupções decorrentes da falta desses materiais e assegurando a economicidade, a eficiência e a continuidade

dos serviços administrativos. A definição das quantidades foi baseada no consumo histórico da unidade administrativa e na estimativa de demanda para o período de vigência da contratação.

Dessa forma, a aquisição dos gêneros alimentícios é imprescindível para atender às necessidades operacionais da Secretaria Municipal de Administração e seus respectivos Departamentos, garantindo a continuidade das atividades institucionais e o interesse público, em conformidade com os princípios da eficiência, economicidade e planejamento.

v. **Secretaria Municipal de Agricultura – SEMAGRI.**

A aquisição de gêneros alimentícios é necessária para garantir o adequado funcionamento das atividades desenvolvidas pelo órgão, assegurando o fornecimento de alimentação, lanches e suporte nutricional durante a realização de eventos, reuniões, capacitações, ações institucionais e demais atividades administrativas que demandem a disponibilização desses itens.

A contratação visa atender às necessidades contínuas da administração pública, proporcionando condições adequadas para a execução dos serviços e o atendimento ao público, servidores, colaboradores e participantes de ações promovidas pelo órgão. Além disso, a aquisição contribui para a organização e eficiência das atividades institucionais, evitando interrupções decorrentes da falta de produtos essenciais.

A demanda fundamenta-se na necessidade de manter estoque regular de gêneros alimentícios, observando critérios de qualidade, segurança alimentar e economicidade, garantindo que os produtos adquiridos atendam às especificações técnicas e às exigências sanitárias vigentes.

Dessa forma, a aquisição mostra-se indispensável para assegurar a continuidade das atividades administrativas e operacionais do órgão, promovendo melhores condições de trabalho, atendimento e execução das ações de interesse público.

vi. **Secretaria Municipal de Educação – SEMED.**

A aquisição de gêneros alimentícios visa atender às demandas contínuas da Secretaria Municipal de Educação (SEMED). Com a finalidade de garantir a disponibilização de gêneros alimentícios básicos para os profissionais de educação lotados no prédio, subsidiar a distribuição de lanches, café e água mineral durante o atendimento diário ao público na sede da SEMED e no Centro de formação continuada dos Profissionais de Educação da Rede Municipal de Ensino, além de viabilizar a logística de alimentação para alunos, professores e equipes de apoio durante a realização dos Jogos Estudantis e da Cantata de Natal e demais eventos das Escolas Municipais, assegurando as condições logísticas necessárias para o sucesso das programações.

A aquisição justifica-se pela obrigatoriedade de manter a estrutura de atendimento ao cidadão e o bom funcionamento dos programas institucionais:

Atendimento contínuo, a SEMED recebe diariamente um grande fluxo de servidores e munícipes, exigindo condições básicas de hospitalidade. Além de promover formações no Centro de formação continuada dos Profissionais de Educação da Rede Municipal de Ensino.

Eventos do calendário escolar, grandes programações, como Jogos Estudantis e a Cantata de Natal, demandam grande esforço logístico, e a oferta de lanches é fundamental para manter a integridade física, a hidratação e a permanência dos alunos e profissionais nos locais de evento.

A ausência desses itens de consumo resultará em graves prejuízos para a gestão pública municipal:

Interrupção de serviços, a falta de suprimentos comprometerá o atendimento ao público e o funcionamento da rotina administrativa.

Prejuízos logísticos, a não contratação inviabilizará a realização dos Jogos Estudantis, do sarau Junino e da Cantata de Natal, entre outros. Sem suporte de lanches e hidratação, a execução logística desses eventos fica insustentável.

Imagem da Administração, a impossibilidade de oferecer o mínimo de estrutura aos profissionais e aos estudantes afetará negativamente a credibilidade e o compromisso da Secretaria com a comunidade escolar e a sociedade.

vii. **Secretaria Municipal de Esporte e Lazer – SEMEL.**

A presente contratação é necessária para garantir o fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao suporte e execução dos eventos esportivos promovidos pela Secretaria Municipal de Esporte e Lazer, incluindo competições infantis, corridas de rua, campeonatos, torneios e demais atividades esportivas realizadas ao longo do exercício. A aquisição visa assegurar melhores condições de atendimento aos atletas, participantes, equipes de apoio, servidores e público envolvido nas ações esportivas do Município.

A ausência da contratação poderá comprometer a realização dos eventos programados, prejudicando o atendimento aos participantes e a execução das atividades esportivas previstas no calendário municipal. Os quantitativos foram estimados com base no histórico de consumo da Secretaria, na previsão de eventos para o exercício de 2026 e na necessidade de manutenção de estoque para atendimento das demandas institucionais.

viii. **Secretaria Municipal de Meio Ambiente – SEMMA.**

A presente aquisição de gêneros alimentícios tem por finalidade atender às necessidades da Secretaria Municipal de Meio Ambiente no suporte às atividades administrativas e institucionais desenvolvidas ao longo do exercício, especialmente reuniões técnicas e administrativas, capacitações, treinamentos, palestras, oficinas, campanhas de educação ambiental, audiências públicas, conferências, eventos institucionais e demais ações voltadas à promoção da conscientização ambiental e ao fortalecimento da participação social.

A Secretaria Municipal de Meio Ambiente conta atualmente com 24 servidores e realiza, em média, 05 (cinco) ações de educação ambiental por ano, além de reuniões, encontros técnicos e atividades institucionais que envolvem a participação de representantes da sociedade civil, instituições parceiras, estudantes, produtores rurais e demais públicos de interesse. O atendimento ao público apresenta média de 20 a 30 participantes por evento, tornando necessária a disponibilização de lanches, bebidas e demais itens de apoio para assegurar condições adequadas de realização das atividades.

Os gêneros alimentícios solicitados, tais como café, leite, achocolatado, açúcar, biscoitos, pães, frutas, polpas de frutas, frios e refrigerantes, serão utilizados na preparação e fornecimento de coffee break e lanches destinados aos participantes das ações promovidas pela Secretaria, contribuindo para o adequado acolhimento do público e para o desenvolvimento das atividades institucionais.

Os quantitativos foram estimados com base no número de servidores da Secretaria, no histórico de consumo dos exercícios anteriores, na quantidade média de ações de educação ambiental realizadas anualmente, na estimativa de participantes por evento e na necessidade de manutenção de estoque mínimo para atendimento das demandas administrativas e institucionais durante o período de vigência da contratação.

A não realização da contratação poderá comprometer a execução das ações de educação ambiental, reuniões, capacitações e demais eventos institucionais previstos, prejudicando o atendimento ao público, a participação social nas atividades promovidas pela Secretaria e o adequado desenvolvimento das ações ambientais planejadas.

Com a contratação, espera-se assegurar a continuidade das atividades institucionais, melhorar o planejamento do abastecimento, evitar aquisições emergenciais, garantir maior eficiência na utilização dos recursos públicos e proporcionar condições adequadas para a realização das ações ambientais desenvolvidas pelo Município.

ix. **Secretaria Municipal de Planejamento e Gestão – SEMPLA.**

A aquisição de gêneros alimentícios para a Secretaria de Planejamento e Gestão é de suma importância, por se tratar da aquisição de produtos essenciais para a manutenção das necessidades humanas e de saúde, onde não como o servidor desenvolver suas atividades dentro desta secretaria sem que suas necessidades humanas sejam supridas.

Com a finalidade da aquisição, os produtos serão utilizados diretamente pelos servidores municipais da Secretaria de Planejamento e Gestão no desempenho de suas atribuições funcionais, atendendo às necessidades rotineiras do departamento onde o servidor desta secretaria de planejamento estiver lotado.

A necessidade administrativa, a contratação se faz necessária para assegurar a continuidade das atividades desenvolvidas pelos servidores da Secretaria de Planejamento e Gestão, uma vez que só é possível o desenvolvimento dessas atividades se as necessidades humanas desses servidores forem supridas, e uma dessas necessidades humanas é a alimentação.

O Impacto da não contratação, a não contratação acarretará em falta de gêneros alimentícios que são necessários para a manutenção das necessidades humanas, como consequência não será possível o desenvolvimento das atividades rotineiras por parte do servidor público, uma vez que não é possível o desempenho das atividades humanas sem a devida alimentação, e por conseguinte toda a administração municipal será afetada.

A justificativa dos quantitativos solicitados, os quantitativos foram estimados com base no número de servidores da Secretaria Municipal de Planejamento e Gestão, na demanda anterior de gêneros alimentícios e nos eventos nos quais esta secretaria precisou oferecer suporte quanto ao fornecimento de gêneros alimentícios.

Atualmente entre servidores efetivos e contratados e o secretário de planejamento, a Secretaria de Planejamento e Gestão tem um quadro de servidores com um total de 21 (vinte e uma) pessoas que prestam serviços a esta secretaria.

A quantidade solicitada por esse Documento de Formalização de Demanda será para atender ao quantitativo de servidores desta secretaria no período de 2 (dois) anos

x. **Secretaria Municipal de Saúde – SEMSA.**

A contratação destinada à aquisição de gêneros alimentícios faz-se necessária para atender às demandas contínuas das unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Saúde, considerando a essencialidade

desses insumos para o adequado funcionamento dos serviços públicos de saúde e para a garantia do atendimento à população.

Os gêneros alimentícios são utilizados no suporte às atividades desenvolvidas nas unidades de saúde, incluindo hospitais, Unidades de Pronto Atendimento (UPA), Atenção Básica, Centros de Abastecimento e demais setores da rede municipal de saúde, sendo fundamentais para a manutenção das condições adequadas de funcionamento, acolhimento e assistência aos usuários e servidores.

A indisponibilidade ou o fornecimento irregular desses produtos pode comprometer diretamente a continuidade dos serviços públicos, ocasionando prejuízos operacionais, sanitários e administrativos, além de impactar negativamente a qualidade do atendimento prestado à população.

Dessa forma, a presente contratação justifica-se pela necessidade de assegurar o abastecimento regular e contínuo de gêneros alimentícios, observando critérios de qualidade, segurança sanitária e procedência, contribuindo para a eficiência da gestão pública, a preservação do interesse público e o cumprimento das atribuições institucionais da Secretaria Municipal de Saúde.

Na demanda atual, verificou-se um aumento estimado de 40% em relação ao último processo licitatório (Pregão para Registro de Preços nº 9-2025-060100), em decorrência da ampliação da rede municipal de saúde, especialmente pela inauguração de uma nova Unidade Básica de Saúde, bem como da previsão de implantação de mais 03 (três) Estratégias Saúde da Família (ESF) e 01 (uma) Unidade Básica de Saúde (UBS) no exercício de 2026.

Atualmente, a Secretaria Municipal de Saúde dispõe de 01 Prédio Administrativo, 12 Estratégias Saúde da Família (ESF), 04 Unidades Básicas de Saúde, 03 Unidades Básicas Móveis, 01 Centro de Abastecimento Farmacêutico Municipal (CAMF), 01 Unidade de Pronto Atendimento (UPA), 01 Centro de Especialidades, 01 Vigilância Sanitária e 01 Hospital Municipal, os quais necessitam do fornecimento contínuo de gêneros alimentícios para garantir o adequado funcionamento das atividades administrativas e assistenciais.

Os gêneros alimentícios destinam-se ao atendimento diário dos servidores, profissionais de saúde, pacientes internados, usuários em observação, acompanhantes, participantes de ações e campanhas promovidas pela Secretaria Municipal de Saúde, bem como às equipes envolvidas em atividades extramuros e programas de saúde pública, abrangendo atendimento durante os 12 (doze) meses de vigência da futura contratação.

No exercício de 2025, o valor empenhado para aquisição de gêneros alimentícios destinados ao abastecimento das unidades de saúde foi de R$ 1.029.361,75, demonstrando o histórico de consumo e a necessidade permanente de reposição dos estoques, em razão do consumo contínuo e diário dos produtos.

A estimativa de aumento da demanda fundamenta-se na ampliação da capacidade de atendimento da rede municipal de saúde, no crescimento do número de unidades em funcionamento, no aumento do quantitativo de profissionais e usuários atendidos e na expansão das ações e programas desenvolvidos pela Secretaria Municipal de Saúde. Dessa forma, torna-se necessária a adequação quantitativa dos itens licitados, a fim de assegurar o abastecimento regular, evitar desabastecimentos e garantir a continuidade dos serviços públicos de saúde prestados à população.

Assim, a presente contratação visa atender ao consumo previsto para todo o período contratual, assegurando a manutenção dos estoques em níveis compatíveis com a demanda das unidades de saúde, observando os princípios da eficiência, economicidade, planejamento e continuidade do serviço público.

xi. **Secretaria Municipal de Políticas de Promoção da Igualdade Racial – SEMPPIR.**

A aquisição de gêneros alimentícios é essencial para assegurar o adequado funcionamento da Secretaria Municipal de Políticas de Promoção da Igualdade Racial (SEMPPIR), considerando a necessidade de disponibilização de itens alimentícios básicos destinados ao apoio das atividades administrativas, ao atendimento do público assistido pelo órgão e a execução de ações promovidos pela Secretaria. Os produtos serão utilizados para oferecer suporte aos servidores durante a jornada de trabalho, contribuindo para a manutenção das condições necessárias ao desenvolvimento das atividades institucionais e ao atendimento das demandas cotidianas da SEMPPIR. Quanto as bebidas, sua aquisição serão destinadas prioritariamente à realização de eventos institucionais, em especial à Marcha da Consciência Negra, ação permanente do calendário de atividades da Secretaria, além de outras atividades eventuais voltadas a promoção da igualdade racial.

A ausência da contratação poderá ocasionar prejuízos à execução das atividades institucionais, comprometendo o atendimento ao público, a realização de atividades programadas e as condições mínimas de apoio necessário ao desenvolvimento das atribuições da Secretaria. Além disso, poderá acarretar descontinuidade de ações permanentes, redução da capacidade operacional do órgão.

Com a contratação de gêneros alimentício pretende-se alcançar os seguintes resultados:

- Garantir condições adequadas de apoio às atividades administrativas e operacionais da SEMPPIR;
- Assegurar a disponibilidade de itens alimentícios necessários ao atendimento de servidores;
- Viabilizar execução de ações e demais atividades promovidas pela Secretaria, especialmente as previstas no calendário anual;
- Assegurar continuidade dos serviços públicos, proporcionando ambiente institucional adequado e com suporte necessário aos servidores e ao público constantemente atendido.

Por fim, a contratação mostra-se a disponibilidade regular dos gêneros alimentícios contribuirá para a manutenção do órgão, evitando desabastecimento, interrupções nas atividades planejadas e prejuízos à prestação dos serviços públicos. Dessa forma, a contratação atende ao interesse público, promovendo maior eficiência, organização e suporte aos trabalhos desenvolvidos pela Secretaria de Políticas de Promoção da Igualdade Racial.

xii. **Secretaria Municipal de Trabalho e Assistência Social – SETAS.**

A presente contratação tem por objetivo garantir o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios destinados à manutenção das atividades administrativas e à execução dos serviços, programas, projetos e benefícios desenvolvidos pela Secretaria Municipal de Trabalho e Assistência Social – SETAS.

Os produtos serão utilizados para atendimento das unidades administrativas da Secretaria, mediante fornecimento de alimentação funcional composta por café, açúcar, biscoitos e demais itens de consumo diário, necessários ao suporte das atividades institucionais e do atendimento ao público.

Os gêneros alimentícios também serão empregados no atendimento dos serviços de Proteção Social Básica, especialmente no Centro de Atendimento ao Cidadão e nos Centros de Referência de Assistência Social – CRAS, que ofertam lanches, mingaus, caldos e outras preparações alimentares aos usuários atendidos, incluindo aqueles provenientes da zona rural e de localidades distantes do município.

A contratação contempla ainda o atendimento das atividades desenvolvidas pelo Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos – SCFV, executado em quatro polos de atendimento, beneficiando aproximadamente 800 usuários entre crianças, adolescentes, adultos e idosos, mediante fornecimento de alimentação durante a realização das atividades socioassistenciais.

Além disso, os gêneros alimentícios serão destinados às unidades de Proteção Social Especial de Alta Complexidade, especialmente às Casas de Acolhimento Institucional, que necessitam de abastecimento permanente para garantir alimentação adequada aos usuários acolhidos em regime de proteção integral.

xiii. Secretaria Municipal de Transportes, Obras e Urbanismo – SETOURB.

Este documento expressa a necessidade da contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados a atender às necessidades da Secretaria Municipal de Obras, Transportes e Urbanismo – SETOURB, e seus Departamentos: Departamento Municipal de Água e Esgoto – DAE, Departamento Municipal de Trânsito – DEMUTRAN e Departamento de Limpeza Pública – DLP, visando garantir a continuidade das atividades operacionais e administrativas desenvolvidas por esses setores.

A presente aquisição justifica-se pela necessidade de assegurar alimentação adequada aos servidores lotados nas referidas unidades, especialmente aqueles que desempenham atividades externas e operacionais contínuas, muitas vezes em locais distantes da sede administrativa. A disponibilização de gêneros alimentícios no ambiente de trabalho contribui para a permanência das equipes em campo, evitando interrupções frequentes para deslocamentos destinados à realização de refeições.

ITEM	EQUIPE / FRENTE DE SERVIÇO	QUANTIDADE DE SERVIDORES	LOCAL DE ATUAÇÃO
1	Recuperação de Estradas e Ramais	31	Ramais Vicinais (Zona Rural)
2	Construção de Pontes de Madeira	6	Ramais e Áreas de Difícil Acesso
3	Manutenção Elétrica e Iluminação	3	Prédios Públicos, Postos e Eventos
4	Pavimentação Asfáltica	10	Vias Urbanas e Periferia
5	Urbanismo e Limpeza Pública	37	Vias Urbanas e Zona Rural
6	Construção Civil e Reformas (Pedreiros)	16	Prédios Públicos e Ruas
7	Manutenção Mecânica de Prontidão	7	Garagem Central e Socorro em Campo
8	Apoio Administrativo e Logístico	6	Sede (Quatro-Bocas)

A Secretaria conta com equipes que atuam em diversas frentes de trabalho, especialmente nas atividades realizadas em ramais e localidades mais afastadas, onde as equipes necessitam de alimentação durante a execução dos serviços.

Além disso, a medida proporciona melhores condições de trabalho, contribuindo para o bem-estar dos servidores, para a manutenção da produtividade e para a eficiência na execução dos serviços públicos prestados à população, garantindo assim a continuidade das operações e o adequado funcionamento das atividades institucionais.

xiv. Secretaria Municipal de Turismo – SETUR.

A aquisição de gêneros alimentícios é necessária para garantir o adequado funcionamento das atividades desenvolvidas pelo órgão, assegurando o fornecimento de alimentação, lanches e suporte nutricional durante a realização de eventos, reuniões, capacitações, ações institucionais e demais atividades administrativas que demandem a disponibilização desses itens.

- Plano de Ações 2026 (Cronograma por Trimestre)
- 1º Trimestre (Jan–Mar)
- Lançamento do Calendário Turístico 2026.
- Diagnóstico e atualização de dados turísticos.
- Capacitação em atendimento ao turista.
- Preparação do Portfólio Turístico 2026.
- 2º Trimestre (Abr–Jun)
- Execução da sinalização turística.
- Oficinas de gastronomia e cultura local.
- Preparação e articulação para o Festival de Gastronomia 2026.
- Campanhas de marketing digital.
- 3º Trimestre (Jul–Set)
- Realização do Festival de Gastronomia de Tomé-Açu.
- Feiras de artesanato e cultura.
- Promoção do turismo rural e das comunidades tradicionais.
- Participação em eventos regionais.
- 4º Trimestre (Out–Dez)
- Evento "Tomé-Açu Cultural" – mostra de artes, música e tradições.
- Avaliação das metas do ano e relatório final.
- Planejamento preliminar para 2027.

A contratação visa atender às necessidades contínuas da administração pública, proporcionando condições adequadas para a execução dos serviços e o atendimento ao público, servidores, colaboradores e participantes de ações promovidas pelo órgão. Além disso, a aquisição contribui para a organização e eficiência das atividades institucionais, evitando interrupções decorrentes da falta de produtos essenciais.

A demanda fundamenta-se na necessidade de manter estoque regular de gêneros alimentícios, observando critérios de qualidade, segurança alimentar e economicidade, garantindo que os produtos adquiridos atendam às especificações técnicas e às exigências sanitárias vigentes.

Dessa forma, a aquisição mostra-se indispensável para assegurar a continuidade das atividades administrativas e operacionais do órgão, promovendo melhores condições de trabalho, atendimento e execução das ações de interesse público.

d. CONSOLIDAÇÃO DA MOTIVAÇÃO

A análise individualizada dos DFDs demonstra que, embora os gêneros alimentícios constituam necessidade comum aos órgãos participantes, os tipos de produtos, os quantitativos e as formas de utilização variam conforme as atribuições, a estrutura e o público atendido por cada unidade.

Enquanto determinados órgãos apresentam demanda voltada ao suporte de reuniões, capacitações, eventos e ações institucionais, outros necessitam dos produtos para o preparo de refeições, lanches, café, sucos, mingaus, caldos e demais alimentos destinados ao atendimento de alunos, pacientes, usuários dos serviços socioassistenciais, participantes de atividades esportivas, culturais e turísticas, equipes operacionais e demais públicos alcançados pelas políticas municipais.

Essa diversidade evidencia a necessidade de planejamento consolidado, sem afastar as particularidades, os quantitativos e as justificativas apresentados por cada órgão demandante.

Conclui-se, portanto, que a contratação se encontra devidamente motivada pela necessidade de assegurar o abastecimento regular das unidades municipais, a continuidade das atividades administrativas e finalísticas, o funcionamento de cozinhas, copas e espaços de atendimento, bem como a adequada execução das ações e dos serviços públicos que envolvam o fornecimento ou o preparo de alimentos, mostrando-se necessária e compatível com o interesse público.

e. PROBLEMÁTICA A SER RESOLVIDA (SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO):

A problemática a ser solucionada consiste na necessidade de assegurar o abastecimento regular, planejado e adequado de gêneros alimentícios às Secretarias, Fundos, Departamentos e demais unidades da Administração Pública Municipal, evitando a insuficiência ou a falta de produtos necessários ao preparo e à oferta de refeições, lanches e bebidas, bem como ao desenvolvimento das atividades administrativas, institucionais e finalísticas do Município.

A análise dos Documentos de Formalização de Demanda – DFDs demonstra que o consumo desses produtos possui caráter recorrente e previsível, embora os tipos de alimentos, os quantitativos e as formas de utilização variem conforme as atribuições, a estrutura e o público atendido por cada órgão. Algumas unidades apresentam demandas relacionadas ao funcionamento de copas, reuniões, capacitações e eventos institucionais, enquanto outras necessitam dos gêneros alimentícios para apoiar ações e serviços nas áreas de educação, saúde, assistência social, esporte, cultura, turismo, meio ambiente, agricultura, infraestrutura e demais políticas municipais.

A necessidade abrange gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados ao preparo de refeições, lanches, café, sucos, mingaus, caldos e outras formas de alimentação, conforme as características das atividades promovidas e dos públicos atendidos. Sua utilização também alcança campanhas, projetos, eventos esportivos e culturais, ações socioassistenciais, atividades externas e demais iniciativas promovidas pelos órgãos municipais, não se restringindo ao consumo interno das repartições.

Os DFDs evidenciam situações específicas que demonstram os efeitos do eventual desabastecimento. A SETAS necessita dos produtos para o preparo de lanches, mingaus, caldos e outras alimentações oferecidas em ações e unidades socioassistenciais. A SEMEL relaciona sua demanda à realização de atividades e eventos esportivos com expressiva participação do público. A SETUR registrou a necessidade de adquirir os ingredientes utilizados no preparo das alimentações pela própria equipe. A SETOURB, por sua vez, possui unidades e equipes que desenvolvem atividades contínuas, inclusive externas e em locais afastados, circunstância que deve ser considerada no planejamento do abastecimento.

A demanda encontra-se distribuída entre diversos órgãos e unidades, cada qual com estrutura, frequência de consumo e público atendido próprios. Enquanto alguns órgãos possuem apenas sede administrativa, outros mantêm escolas, unidades de saúde, equipamentos socioassistenciais, espaços culturais e esportivos, cozinhas, pontos descentralizados de atendimento ou realizam ações externas. Essas diferenças influenciam diretamente os tipos de produtos, os quantitativos e a frequência das entregas.

Os levantamentos apresentados pelas unidades demandantes demonstram que o consumo é efetivo e passível de verificação. Conforme a realidade de cada órgão, foram considerados o histórico de empenhos e

de consumo, o número de servidores e usuários, a quantidade de unidades atendidas, o calendário de eventos, a frequência das atividades e as estimativas de público. A utilização desses critérios permite dimensionar as demandas de forma compatível com as necessidades reais e reduzir os riscos de insuficiência ou aquisição excessiva de produtos.

Além da disponibilidade, devem ser asseguradas a qualidade, a validade, a integridade das embalagens e as condições adequadas de transporte, armazenamento e conservação, especialmente em relação aos alimentos perecíveis. O fornecimento incompatível com a demanda ou realizado sem observância dessas condições pode provocar perdas, desperdícios, riscos sanitários e prejuízos aos públicos atendidos.

Nesse contexto, a ausência de uma contratação previamente dimensionada e consolidada pode ocasionar desabastecimento, interrupção ou redução de atividades programadas, aquisições isoladas e urgentes, desperdício de alimentos, deficiência no controle dos estoques e dificuldade de padronização da qualidade dos produtos. A solução deverá possibilitar o fornecimento parcelado, conforme as solicitações, o consumo efetivo e a capacidade de armazenamento de cada unidade, evitando tanto a insuficiência quanto a formação de estoques excessivos, o vencimento e a perda de produtos.

Dessa forma, sob a perspectiva do interesse público, a problemática central consiste em garantir a disponibilidade regular de gêneros alimentícios para atender às necessidades administrativas e finalísticas dos órgãos municipais, assegurando o funcionamento das unidades, o preparo e a oferta adequada de refeições, lanches e bebidas e a continuidade das ações destinadas aos diferentes públicos atendidos. Paralelamente, busca-se promover planejamento, segurança sanitária, padronização das especificações, controle dos estoques, redução de desperdícios, economicidade e utilização eficiente dos recursos públicos.

6. DA NATUREZA CONTÍNUA DO FORNECIMENTO

A presente contratação possui natureza de fornecimento contínuo, uma vez que seu objeto consiste na aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das necessidades recorrentes das Secretarias, Fundos, Departamentos e demais unidades participantes da Administração Pública Municipal de Tomé-Açu/PA.

Os gêneros alimentícios constituem bens de consumo utilizados habitualmente pelos órgãos municipais, cuja necessidade se renova ao longo do exercício em razão da continuidade das atividades administrativas, institucionais e finalísticas. Não se trata, portanto, de aquisição excepcional, isolada ou destinada ao atendimento de situação pontual, mas de fornecimento voltado à manutenção regular das atividades da Administração.

Esses produtos são necessários ao funcionamento de copas, cozinhas, refeitórios e demais espaços institucionais, possibilitando o preparo e a oferta de refeições, lanches, café, sucos, mingaus, caldos e outras alimentações destinadas aos servidores, colaboradores, usuários dos serviços públicos e participantes das atividades promovidas pelos órgãos municipais.

A utilização dos gêneros alimentícios também está relacionada à realização de reuniões, capacitações, campanhas, projetos, eventos esportivos e culturais, ações socioassistenciais, atividades externas e demais iniciativas institucionais. Em determinadas unidades, o abastecimento possui relação direta com a execução das políticas públicas, especialmente nas áreas de educação, saúde, assistência social, esporte, cultura e turismo.

Os Documentos de Formalização de Demanda – DFDs demonstram que a necessidade possui caráter permanente, previsível e recorrente. Para dimensionar os quantitativos, os órgãos participantes consideraram, conforme suas respectivas realidades, o histórico de consumo e de empenhos, a quantidade de servidores e usuários, o número de unidades atendidas, a frequência das atividades, os calendários institucionais e as estimativas de público, evidenciando a necessidade de manutenção regular do abastecimento durante o período da contratação.

A Secretaria Municipal de Planejamento e Gestão, por exemplo, considerou as demandas anteriores, o atendimento aos servidores e a realização de reuniões, capacitações e eventos institucionais. A Secretaria Municipal de Trabalho e Assistência Social apresenta consumo distribuído entre seus equipamentos e ações socioassistenciais, com necessidade de preparo e oferta de lanches, mingaus, caldos e outras alimentações aos usuários atendidos.

A Secretaria Municipal de Esporte e Lazer, além das atividades administrativas, possui demanda vinculada ao calendário esportivo e à realização de eventos com participação de atletas, arbitragem, equipes de organização e público. A Secretaria Municipal de Turismo registrou a necessidade de adquirir ingredientes para o preparo das alimentações pela própria equipe, em substituição à aquisição de refeições prontas.

As demandas da Secretaria Municipal de Educação decorrem da amplitude de sua estrutura, das unidades atendidas e das atividades educacionais, formativas e institucionais realizadas durante o exercício. A Secretaria Municipal de Saúde necessita manter o abastecimento de suas unidades e apoiar as atividades destinadas aos servidores, profissionais, pacientes, acompanhantes e demais usuários da rede. O Fundo Municipal de Cultura e a Secretaria Municipal de Políticas para a Promoção da Igualdade Racial também apresentam necessidades relacionadas à realização de projetos, reuniões, seminários, eventos e demais ações voltadas aos respectivos públicos.

O Gabinete do Prefeito e as Secretarias Municipais de Administração, Finanças, Agricultura, Meio Ambiente e Planejamento e Gestão possuem demandas vinculadas ao funcionamento de suas sedes e departamentos, ao atendimento ao público e à realização de reuniões, capacitações e ações institucionais. A Secretaria Municipal de Transportes, Obras e Urbanismo, por sua vez, reúne diferentes departamentos e mantém equipes que executam atividades contínuas e externas, inclusive em áreas afastadas, circunstância que também deve ser considerada no planejamento do abastecimento.

Embora a finalidade, a frequência e a intensidade do consumo variem entre os órgãos, existe uma necessidade comum, permanente e previsível de disponibilidade dos gêneros alimentícios. A natureza contínua do fornecimento decorre da renovação sucessiva dessas necessidades e da impossibilidade de concentrar a aquisição em uma única entrega, especialmente diante da existência de produtos perecíveis, dos prazos de validade, das condições de conservação e das diferentes capacidades de armazenamento das unidades.

A ausência ou irregularidade no fornecimento poderá comprometer o preparo e a oferta de refeições, lanches e bebidas, prejudicar ações socioassistenciais, educacionais, esportivas, culturais, turísticas e institucionais, interromper atividades programadas e ocasionar aquisições urgentes e fragmentadas. Poderá, ainda, afetar o atendimento prestado à população, gerar perdas e desperdícios e comprometer o funcionamento regular das unidades municipais.

A contratação não se caracteriza, portanto, como compra única destinada ao consumo imediato, mas como fornecimento voltado ao atendimento de necessidade permanente ou prolongada da Administração, nos termos do art. 6º, inciso XV, da Lei Federal nº 14.133/2021. A execução ocorrerá de maneira parcelada, mediante emissão de ordens de fornecimento e de acordo com a necessidade efetiva de cada órgão participante.

O parcelamento das entregas não afasta a natureza contínua da necessidade administrativa. Ao contrário, constitui medida compatível com as características dos gêneros alimentícios, pois permite adequar o fornecimento ao consumo real e à capacidade de armazenamento de cada unidade, evitando estoques excessivos, vencimento de produtos, perdas, desperdícios e riscos decorrentes da conservação inadequada, especialmente quanto aos alimentos perecíveis. Essa sistemática também favorece o recebimento de produtos em condições apropriadas de qualidade, validade, integridade e segurança sanitária.

A utilização do Sistema de Registro de Preços mostra-se compatível com a dinâmica da demanda, pois permite registrar quantitativos estimados e formalizar as contratações e solicitações de fornecimento conforme as necessidades efetivamente verificadas durante a vigência da Ata, sem impor à Administração a aquisição integral e imediata das quantidades registradas, nos termos dos arts. 82 e 83 da Lei Federal nº 14.133/2021.

A natureza contínua decorre, assim, não da obrigação de entrega diária ou ininterrupta, mas do caráter permanente e prolongado da necessidade administrativa e da recorrência do consumo pelos órgãos municipais. As entregas serão realizadas de forma sucessiva e parcelada, nos locais indicados pelas unidades demandantes e conforme as condições estabelecidas no instrumento convocatório, na Ata de Registro de Preços, nas ordens de fornecimento e nos demais instrumentos de contratação.

Dessa forma, o modelo proposto mostra-se compatível com a natureza das demandas formalizadas nos DFDs, permitindo assegurar a regularidade do abastecimento, a qualidade dos produtos, a segurança sanitária, o controle dos estoques e a continuidade das atividades administrativas e finalísticas, em observância aos princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade e do atendimento ao interesse público

a. **NATUREZA DO OBJETO – BENS COMUNS**

O objeto da presente contratação, consistente na aquisição de gêneros alimentícios, classifica-se como bem comum, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no Termo de Referência mediante especificações usuais de mercado.

Os produtos pretendidos possuem características conhecidas e padronizáveis, sendo possível estabelecer, de forma clara, elementos como composição, tipo, apresentação, peso ou volume, unidade de fornecimento, embalagem, prazo de validade, condições de conservação, características sensoriais e requisitos de qualidade e segurança sanitária. Tais critérios permitem a verificação objetiva da conformidade dos produtos ofertados e a comparação das propostas apresentadas pelos licitantes.

Os gêneros alimentícios, perecíveis e não perecíveis, encontram-se amplamente disponíveis no mercado e são comercializados por diversos fornecedores, submetendo-se às normas sanitárias, de rotulagem, acondicionamento, transporte, armazenamento e inspeção aplicáveis. Não se verifica, para o atendimento da necessidade identificada, a exigência de solução personalizada, inovação tecnológica, conhecimento técnico singular ou atividade de natureza predominantemente intelectual. A diferenciação entre os produtos decorre essencialmente de aspectos objetivos, como tipo, composição, peso ou volume, unidade de fornecimento, forma de apresentação e acondicionamento, prazo de validade, condições de conservação, características de qualidade e conformidade sanitária, elementos que podem ser claramente estabelecidos no instrumento convocatório.

Consequentemente, o julgamento das propostas poderá ser realizado por critério objetivo de menor preço, desde que atendidas integralmente as especificações mínimas de qualidade, apresentação, validade,

acondicionamento e segurança sanitária estabelecidas pela Administração, bem como as condições de habilitação e fornecimento previstas no instrumento convocatório.

A caracterização dos gêneros alimentícios como bens comuns também fundamenta a adoção da modalidade pregão, conforme o art. 29 da Lei Federal nº 14.133/2021, uma vez que os padrões de desempenho e qualidade podem ser definidos objetivamente pelo edital, mediante especificações usuais de mercado.

Dessa forma, a classificação dos gêneros alimentícios como bens comuns mostra-se compatível com a natureza do objeto, permitindo a realização de procedimento licitatório com especificações claras, ampla competitividade e julgamento objetivo, isonômico e transparente, orientado à seleção da proposta mais vantajosa para a Administração e em observância aos princípios da legalidade, do planejamento, da eficiência, da economicidade, da competitividade e do interesse público.

7. ESTIMATIVA DE QUANTIDADE

A estimativa dos quantitativos da presente contratação foi elaborada a partir das necessidades apresentadas individualmente pelos órgãos participantes em seus respectivos Documentos de Formalização de Demanda – DFDs, acompanhados, quando aplicável, de memórias de cálculo, históricos de consumo e de empenhos, levantamentos das unidades e dos públicos atendidos, programação de eventos e demais elementos utilizados para dimensionar a demanda por gêneros alimentícios.

Em razão das diferentes atribuições, estruturas, atividades desenvolvidas, formas de utilização dos produtos e públicos atendidos, não foi adotada metodologia única e indistinta para todos os órgãos. Cada unidade demandante realizou seu levantamento com base em critérios compatíveis com sua realidade administrativa e operacional, dentre os quais se destacam:

- Histórico de consumo e de contratações anteriores;
- Ordens de empenho e quantitativos efetivamente adquiridos ou consumidos;
- Consumo médio mensal, semanal ou anual dos gêneros alimentícios;
- Número de servidores, usuários e demais pessoas atendidas;
- Quantidade de prédios, setores, escolas, unidades de saúde, equipamentos socioassistenciais e demais unidades abrangidas;
- Número estimado de refeições, lanches, porções ou preparações necessárias em cada atividade;
- Frequência de funcionamento das copas, cozinhas, refeitórios e demais espaços de preparo ou distribuição de alimentos;

- Realização de reuniões, capacitações, campanhas, projetos, eventos esportivos e culturais, ações socioassistenciais e atividades externas;
- Calendário institucional e estimativa de participantes nas ações programadas;
- Características dos produtos, especialmente prazo de validade, perecibilidade e condições de conservação;
- Capacidade de armazenamento de cada unidade e necessidade de entregas parceladas;
- Previsão de margem de segurança tecnicamente justificada para variações de consumo e situações imprevistas; e
- Possibilidade de ampliação das atividades, das unidades ou do público atendido durante o período da contratação.

A consolidação realizada neste Estudo Técnico Preliminar preserva os quantitativos formalmente indicados nos DFDs, após a análise dos critérios e das memórias de cálculo apresentados por cada órgão. Os quantitativos globais resultam da soma das demandas individualizadas dos participantes, mantendo-se a identificação das respectivas necessidades para fins de planejamento, controle e acompanhamento do consumo.

a. **Gabinete da Prefeitura Municipal de Tomé-Açu**

O Gabinete trabalha com 8 departamentos e recepções, sendo 24 servidores do Gabinete, 3 servidores da recepção, 3 servidores da Procuradoria Jurídica, 8 servidores no departamento de Comunicação, 4 servidores do Controle Interno, 14 servidores da Guarda Municipal, 1 servidor da Defesa Civil, 5 servidores da Sala do Empreendedor, que ao longo do ano de segunda a sexta dependem desta contratação para garantir a continuidade dos serviços administrativos e dos atendimentos ao público, necessitando de reposição de estoque continuado e quantidade a critério de necessidade do gabinete.

EVENTO	DESCRIÇÃO	MÊS/DATA
AAVA	ESTANDE DA PREFEITURA NO EVENTO	ANUAL
ANIVERSARIO DA CIDADE	CELEBRAÇÃO DE DATA CÍVICA	01/09/2026
ALISTAMENTO MILITAR OBRIGATÓRIO	ATO OBRIGATÓRIO E UM EXERCÍCIO DE CIDADANIA	01/09/2026
SEMANA MEI (EM PARCEIRIA COM O SEBRAE)	PALESTRAS, CONSULTORIAS, OFICINAS, CAPACITAÇÕES	05/2026
PROGRAMA BELEZA E ESTÉTICA (EM PARCERIA COM O SEBRAE)	CONSULTORIAS	04/2026
OFICINA (EM PARCERIA COM O SEBRAE)	GESTÃO FINANCEIRA	06/2026
OFICINA (EM PARCERIA COM O SEBRAE)	FAÇA SEU FLUXO DE CAIXA E CONTROLE SEU CAPITAL DE GIRO	08/2026
CURSO (EM PARCERIA COM O SEBRAE)	ATENDIMENTO AO CLIENTE	10/2026

EVENTO MULHERES QUE INSPIRAM (EM PARCERIA COM O SEBRAE)	FORTALECER O EMPREENDEDORISMO FEMININO	03/2026
CONSULTORIAS PERSONALIZADAS (EM PARCERIA COM O SEBRAE)	PARA O CRESCIMENTO DO NEGÓCIO	01/2026

b. **Secretaria Municipal e Administração – SEMAD**

A estimativa de quantitativos dos gêneros alimentícios foi elaborada com base no consumo histórico da Secretaria, no número de servidores atendidos, na demanda diária de fornecimento de alimentação durante o expediente e na necessidade de manter estoque suficiente para o atendimento das atividades administrativas ao longo do período de 12 (doze) meses.

Os quantitativos foram definidos considerando o consumo médio mensal dos servidores, visitantes e colaboradores que participam de eventos institucionais promovidos pela Secretaria, observando os princípios da economicidade, eficiência e planejamento previstos.

A estimativa busca assegurar o abastecimento contínuo dos itens alimentícios, evitando interrupções nas atividades administrativas e garantindo condições adequadas para o atendimento das necessidades nutricionais dos servidores durante a execução das atividades laborais.

Metodologia de Cálculo

A definição dos quantitativos levou em consideração:

- Número de servidores lotados na Secretaria;
- Consumo médio mensal registrado em aquisições anteriores;
- Frequência de reuniões e eventos institucionais;
- Necessidade de formação de estoque mínimo para reposição;
- Vigência contratual prevista de 12 meses.

Fórmula Básica

Quantidade Anual = Consumo Médio Mensal × 12 meses ou Quantidade Anual = Quantidade de Servidores × Consumo Médio por Servidor × 12 meses

Item	Consumo Médio Mensal	Quantidade Anual
Café	6,0 kg	72 kg
Açúcar	12 kg	144 kg
Aveia	08 pacotes	96 pacotes

Biscoito Salgado	08 pacotes	96 pacotes
Leite em pó integral	2,400 kg	28,800 kg
Manteiga com sal 200g	08 potes	96 potes
Margarina 250 gramas	04 potes	48 potes
Sal refinado	01 kg	12 kg

Os quantitativos definitivos deverão ser ajustados conforme o número real de servidores, consumo histórico e necessidades específicas da unidade administrativa.

A estimativa de quantidade dos gêneros alimentícios foi realizada com base em critérios técnicos e objetivos, visando garantir o abastecimento adequado da Secretaria Municipal de Administração e seus Departamentos durante toda a vigência contratual, assegurando a continuidade dos serviços públicos e a eficiência da gestão administrativa.

c. **Secretaria Municipal de Turismo – SETUR**

O aumento da quantidade estimada para aquisição de gêneros alimentícios justifica-se pela alteração na forma de atendimento às demandas de alimentação dos eventos promovidos pela Secretaria Municipal de Turismo. TURISMO

No exercício anterior, parte significativa das necessidades foi atendida por meio da contratação de refeições prontas, reduzindo a demanda por gêneros alimentícios. Para o presente exercício, optou-se pela aquisição de gêneros alimentícios, visando possibilitar o preparo das refeições pela própria equipe responsável ou conforme a logística adotada pela Administração.

Essa mudança implica um aumento natural na quantidade de itens alimentícios a serem adquiridos, uma vez que todos os ingredientes necessários para o preparo das refeições passarão a integrar o processo de aquisição.

- Plano de Ações 2026 (Cronograma por Trimestre)
- 1º Trimestre (Jan–Mar)
- Lançamento do Calendário Turístico 2026.
- Diagnóstico e atualização de dados turísticos.
- Capacitação em atendimento ao turista.
- Preparação do Portfólio Turístico 2026.
- 2º Trimestre (Abr–Jun)

- Execução da sinalização turística.
- Oficinas de gastronomia e cultura local.
- Preparação e articulação para o Festival de Gastronomia 2026.
- Campanhas de marketing digital.
- 3º Trimestre (Jul–Set)
- Realização do Festival de Gastronomia de Tomé-Açu.
- Feiras de artesanato e cultura.
- Promoção do turismo rural e das comunidades tradicionais.
- Participação em eventos regionais.
- 4º Trimestre (Out–Dez)
- Evento "Tomé-Açu Cultural" – mostra de artes, música e tradições.
- Avaliação das metas do ano e relatório final.
- Planejamento preliminar para 2027.

d. **Secretaria Municipal de Finanças – SEFIN**

As estimativas de utilização mensais estão apresentadas na tabela abaixo, conforme as necessidades dos departamentos.

Departamento de Compras	**Não Perecíveis**		
	Item	**Descrição**	**Quantidade**
	1	Açúcar – kg	20
	2	Biscoito Maria pct 400g	10
	3	Biscoito Cream Cracker pct 400g	10
	4	Leite em pó integral com 200g - ccgl	15
	5	Manteiga com sal – tourinho 500 g	3
	6	Café moído, torrado embalado a vácuo – marata 500g	20
	Perecíveis		
	1	Polpa acerola	6
	2	Polpa graviola	6
	3	Polpa goiaba	6
Departamento de Tributos	**Não Perecíveis**		
	1	Açúcar – kg	15
	2	Leite em pó integral com no mínimo 200g	15
	3	Leite em pó leite em pó integral com 200g - ccgl	10
	4	Manteiga com sal – tourinho 500 g	5
	5	Chocolate em pó – 500g	8
	6	Bolacha Água e sal – 400g	10
	7	Biscoito Maria pct 400g	8
	8	Biscoito Maisena pct 400g	8
	9	Biscoito rosquinha e leite – 400g	8
	10	Biscoito rosquinha de coco – 400g	8
	Perecíveis		

	1	Polpa acerola	10
	2	Polpa graviola	10
	3	Polpa goiaba	10
	4	Polpa abacaxi	10
	5	Polpa maracujá	10
Departamento de Contabilidade	**Não Perecíveis**		
	1	Açúcar – kg	2
	2	Café moído, torrado embalado a vácuo – marata 500g	4
	3	Leite em pó leite em pó integral com 200g - ccgl	5
	4	Manteiga com sal – tourinho 500 g	3
	Perecíveis		
	1	Polpa acerola – kg	2
	2	Polpa cupuaçu – kg	2
	3	Polpa goiaba – kg	2
	4	Polpa abacaxi – kg	6
Dep. Licitações e Contratos	**Não Perecíveis**		
	1	Açúcar – kg	1
	2	Café moído, torrado embalado a vácuo – marata 500g	3
	3	Leite em pó leite em pó integral com 200g - ccgl	10
	4	Manteiga com sal – tourinho 500 g	3
	5	Biscoito cream cracker	4

Justifica-se a necessidade do aumento da demanda de fornecimento de gêneros alimentícios devido a inserção da vinculação do departamento de licitações e contratos, Dep. De compras e Sebrae à Secretaria de Finanças, levando em conta que os departamentos possuem o total de 39 colaboradores. Vale ressaltar que a demanda 202/2026 atendeu 33 colaboradores, observando a adição de 39 colaboradores à demanda, é real e provável a estimativa para o ano 2026/2027.

e. **Secretaria Municipal de Agricultura – SEMAGRI**

O aumento da quantidade estimada para aquisição de gêneros alimentícios justifica-se pela alteração na forma de atendimento às demandas de alimentação dos eventos promovidos pela Secretaria Municipal de Agricultura – SEMAGRI.

No exercício anterior, parte significativa das necessidades foi atendida por meio da contratação de refeições prontas, reduzindo a demanda por gêneros alimentícios. Para o presente exercício, optou-se pela aquisição de gêneros alimentícios, visando possibilitar o preparo das refeições pela própria equipe responsável ou conforme a logística adotada pela Administração.

Essa mudança implica um aumento natural na quantidade de itens alimentícios a serem adquiridos, uma vez que todos os ingredientes necessários para o preparo das refeições passarão a integrar o processo de aquisição.

EVENTO	DESCRIÇÃO	MÊS/DATA
DISTRIBUIÇÃO DE MUDAS	DISTRIBUIÇÃO DE MUDAS PARA AGRICULTORES DE NOSSA REGIÃO.	A DEFINIR
FEIRA DO PESCADO	DSITRIBUIÇÃO DE PEIXE E PALESTRA COM PISCICULTORES	A DEFINIR
AAVA	MODELO RURAL, CURSOS, PALESTRAS E OFICINAS	A DEFINIR
CURSOS	BOLOSE SALGADOS, PISCICULTURA, RAÇÃO PARA PEIXE,	A DEFINIR
TREINAMENTOS	ENXERTIA, PODA, CULTIVO	A DEFINIR
DIA DE CAMPO	VISITAS TÉCNICAS, DIAGNÓSTICOS, PALESTRAS COM AGRICULTORES	A DEFINIR

ORDEM	NOME
01	JOSÉ ALIRIO DA COSTA TAVARES
02	ALEX CRISTIAN TENÓRIO TAVARES
03	CÍCERO DA SILVA E SILVA
04	PEDRO FORO BORGES
05	JAMILE SIGNORELLI DE DEUS
06	BENEDITO RAIMUNDO P. MARQUES
07	CLEOFAS SILVA DA COSTA
08	CRISTINA SANTOS DE N. FRIZZERA
09	DEUSDETE SANTOS ANDRADE
10	ÉRICA CRISTINA FURTADO OLIVEIRA
11	FELIPE COSTA DE CASTRO
12	LEVILSON DA SILVA TRINDADE
13	LUCIVAL DOS PASSOS DANTAS
14	LUCIVALDO DE SOUZA VIANA
15	MANOEL LITO DIAS MONTEIRO
16	RUTYNALDO BARBOSA DA SILVA
17	SANDY VIANA DA CONCEIÇÃO
18	WELESSON DOS SANTOS SOUSA
19	ACIOLE DE MATOS SANTOS
20	ANTONIEL SILVA MENDES
21	ARIANE BARBARA DE ALMEIDA BRAGA
22	CARMELITA CALADO DA SILVA
23	CAROLINE SOARES SANTOS
24	CASSIA CAMILE FURTADO NUNES
25	CELSO ALEIXO BARROS
26	CRISTIANE TRINDADE LAVAREDA
27	EDIFAX MOURA SENA
28	EDIVALDO ALVES PINHEIRO
29	EDNA MARIA D. ESTUMANO
30	EDNA MARTINS HIDAKA
31	ERICA DE OLIVEIRA SILVA
32	FERNANDO PINTO MOREIRA
33	FRANCISCO DAS C. E. DE SOUSA
35	GUILHERME OLIVEIRA DE SOUZA
36	JESSIKA MONIQUE TENÓRIO LOPES

37	JOANA DO SOCORRO P. MENDONÇA
38	JOÃO EVANGELISTA SILVA
39	JOÃO TENÓRIO LOPES
40	JOBSON SANTOS DE ALMEIDA
41	JOSÉ ANTÔNIO DA VEIGA PINTO
42	JOSÉ DHYEMERSON DA SILVA GOMES
43	JOSE DO VALE NUNES
44	JOSÉ HENRIQUE DO CARMO ARAÚJO
45	JURACI JÚLIO DA SILVA
46	KAIKI DE LIMA ALENCAR
47	LEANDRO MENDES BARBOSA
48	LORENA SILVA DAS NEVES
49	LUCAS ARTHUR ALVES QUEIROZ
50	LUCIANA CARDOSO DOS SANTOS
51	MARIA IZABEL ARAGÃO
52	MARQUES ANDRE M. DOS SANTOS
53	MIGUEL SANCHES DOS SANTOS
54	OSMANEY COELHO DE SOUZA
55	PEDRO NOGUEIRA DOS PRASERES
56	RAFAEL DOS SANTOS PENICHE
57	RAYANNE DE JESUS CASTRO
58	REINALDO BARBOSA ANDRADE
59	RODRIGO PORTILHO DOS SANTOS
60	ROSIELLEN BARROS NASCIMENTO
61	SANDRO GILSON RODRIGUES
62	SIDELVON LIMA DA SILVA
63	TASSIO DOS SANTOS MAIA
64	THIAGO QUEIROZ W. NASCIMENTO

f. **Secretaria Municipal de Esporte e Lazer – SEMEL**

Os quantitativos foram estimados considerando o calendário anual de eventos esportivos promovidos pela Secretaria Municipal de Esporte e Lazer, incluindo competições infantis, campeonatos municipais, torneios, corridas de rua e demais atividades esportivas desenvolvidas ao longo do exercício de 2026.

A estimativa leva em consideração a realização de 02 corridas de rua, com participação prevista de mais de 600 atletas em cada evento, além das competições esportivas voltadas ao público infantil, com atendimento estimado de mais de 700 crianças durante o ano. Também foram considerados os quantitativos necessários para fornecimento de almoço, lanches e hidratação aos árbitros, equipes de apoio, coordenação e servidores envolvidos na execução dos eventos esportivos.

Os quantitativos foram definidos com base no histórico de eventos realizados pela Secretaria, na frequência das atividades previstas para o exercício de 2026, na necessidade de garantir atendimento adequado

aos participantes e no planejamento das ações esportivas municipais, evitando desabastecimento e assegurando a continuidade das atividades desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Esporte e Lazer

Embora exista processo anterior relacionado a contratações semelhantes, este não foi utilizado como parâmetro para a presente estimativa de quantitativos, por não atender às necessidades atuais da demanda, em razão de diferenças na finalidade e na dimensão dos eventos. Assim, os quantitativos foram definidos com base no planejamento das ações esportivas e no calendário de eventos da Secretaria, considerando a realização de duas corridas de rua com estimativa superior a 600 participantes em cada evento, participação de mais de 700 crianças em atividades esportivas, bem como a previsão de fornecimento de almoço e lanches destinados aos árbitros das competições, além da estrutura necessária para transmissão dos jogos, incluindo a locação de telões para os eventos programados.

g. **Fundo Municipal de Cultura**

A justificativa para contratação de aquisição de Gêneros Alimentícios justifica-se pela indispensabilidade de disponibilização de alimentação adequada para consumo de servidores, colaboradores e munícipes, considerando a necessidade de manter condições mínimas de saúde e bem-estar no ambiente institucional.

A estimativa dos quantitativos para a contratação de aquisição de gêneros alimentícios foi elaborada com base no levantamento das necessidades de consumo da instituição, considerando o número de usuários atendidos, o histórico de consumo dos exercícios anteriores, a frequência de fornecimento das refeições e o período de vigência da futura contratação.

Foram observados os registros de consumo e as demandas previstas para o período contratual, buscando garantir o abastecimento contínuo e adequado dos gêneros alimentícios necessários ao atendimento das atividades desenvolvidas, evitando tanto o desabastecimento quanto o excesso de estoque.

Os quantitativos estimados refletem a demanda projetada para o período de vigência da contratação, acrescidos de margem de segurança compatível com possíveis variações de consumo, eventos extraordinários e ampliação do público atendido, observando os princípios da eficiência, economicidade e planejamento das contratações públicas.

Dessa forma, a estimativa apresentada visa assegurar o fornecimento regular dos gêneros alimentícios, contribuindo para a manutenção da qualidade dos serviços prestados e para o adequado funcionamento das atividades institucionais.

Relação nominal dos servidores da Secretaria Municipal de Cultura.

Item	Nome do servidor	Cargo	Local de trabalho
01	Clariceli Maria da Cruz Veloso	Apoio Op.	Bib. Mun. Wilson Marques
02	Luiz Miller da Silva Santos	Aux. Admin. I	Bib. Mun. Wilson Marques
03	Marianne Mendes Trindade	Aux. Admin. I	Bib. Mun. Wilson Marques
04	Patrícia Silva do Rosário	Aux. Admin. I	Bib. Mun. Wilson Marques
05	Raimundo Joseni Bravos Oliveira	Vigia	Bib. Mun. Wilson Marques
06	Rosimar Lima da Costa	Vigia	Bib. Mun. Wilson Marques
07	Maria Jose Damasceno Ribeiro	Apoio Op.	Bib. Mun. Prof. Sólon Emanuel
08	Edilza da Cruz Reis	Auxiliar de Serv. Gerais	Bib. Mun. Prof. Solon Emanoel
09	Elinara Dias de Freitas	Aux. Admin. I	Bib. Mun. Prof. Sólon Emanuel
10	Luis Claudio Batista Progenio	Vigia	Bib. Mun. Prof. Sólon Emanuel
11	Maria de Lourdes Almeida Andrade	Aux. Admin. I	Bib. Mun. Prof. Sólon Emanuel
12	Jecilene Mendes Oliveira	Apoio Op.	Bib. Mun. Prof. Elielson Aguiar
13	Ademar Ramos da Silva	Vigia	Bib. Mun. Prof. Elielson Aguiar
14	Edcarlos Gomes Paixão	Vigia	Bib. Mun. Prof. Elielson Aguiar
15	Izaete Felizardo de Abreu	Aux. Admin. I	Bib. Mun. Prof. Elielson Aguiar
16	Everton Henrique de Castro	Zelador	Escola de Música
17	Gleisso Sousa da Silva	Aux. Admin. I	Escola de Música
18	Joice do Nascimento Cristo	Aux. Admin. I	Escola de Música
19	Jose Adailson Santos de Souza	Vigia	Escola de Música
20	José Ribamar Viana Farias	Vigia	Escola de Música
21	Maria do Amparo da Silva Barbosa	Aux. Admin. I	Bib. Mun. Expedito Sales
22	Maria Rita da Silva Barros	Aux. Admin. I	Bib. Mun. Semeando Cultura
23	Rosilene de Socorro Nunes Armada	Aux. Admin. I	Bib. Mun. Semeando Cultura
24	André Felipe Gonçalves de Carvalho	Apoio Operacional	SECULT - Sede Administrativa
25	Anne Jurema de Sousa	Secretária Municipal	SECULT - Sede Administrativa
26	Felipe do Rosário Pereira	Aux. Admin. I	SECULT - Sede Administrativa
27	Getulio Batista Progenio	Chefe de Departamento	SECULT - Sede Administrativa
28	Manoel Maria de Medeiro Ribeiro	Motorista	SECULT - Sede Administrativa
29	Marcelo Sampaio da Silva	Motorista	SECULT - Sede Administrativa
30	Marconi Gomes Jurema	Aux. Admin. I	SECULT - Sede Administrativa
31	Marinaldo Ladislau dos Santos	Vigia	SECULT - Sede Administrativa
32	Marinilde da Silva Cristo	Apoio Op.	SECULT - Sede Administrativa
33	Mauro da Costa Abreu	Vigia	SECULT - Sede Administrativa
34	Osimara da Silva e Silva	Chefe de Departamento	SECULT - Sede Administrativa
35	Priscila Freitas de Oliveira	Aux. Admin. I	SECULT - Sede Administrativa
36	Rosiane Gonzaga Garcia	Chefe de Departamento	SECULT - Sede Administrativa

Calendário de eventos

Item	Ação/Evento	Mês/Data	Localidade
01	Carnaval	Fevereiro	Distrito da Forquilha, Distrito de Quatro Bocas e Tomé-Açu, sede.
02	Festa do Trabalhador	Maio	Tomé-Açu, sede.

03	Concurso Intermunicipal de Quadrilhas Juninas	Junho	Distrito de Quatro Bocas
04	Festival Folclórico	Junho	Tomé-Açu, sede.
05	Estação Verão Sol & Som	Julho	Distrito de Quatro Bocas
06	Noite Paraense – Recital da Escola de Música	Agosto	Distrito da Forquilha e Tomé-Açu, sede.
07	Mercado em Cena	Agosto a dezembro	Tomé-Açu, sede.
08	67º Aniversário de Tomé-Açu	Setembro	Rod. PA 140 – AAVA
09	Cantata de Natal – Bibliotecas Municipais e Escola Municipal de Música	Dezembro	Distrito da Forquilha e Tomé-Açu, sede.
10	Réveillon 2027	Dezembro	Tomé-Açu, sede.

h. Secretaria Municipal de Planejamento e Gestão – SEMPLA

Para essa demanda de gêneros alimentícios foram utilizados como base os dados do processo de pregão eletrônico nº 9 -2025-060100, nesse caso os valores apresentados na planilha abaixo são do referido processo licitatório, e para a formação da lista de itens e quantidades necessárias baseou-se na última demanda, e onde houve necessidade houve atualização de dados.

DEMANDA ANUAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS							ESTIMATIVA DE VALOR PARA CONTRATO	
Nº	**DESCRIÇÃO**	**UNI. MEDIDA**	**QUAN.SEMANAL**	**QUAN. MENSAL**	**QUAN. ANUAL**	**QUAN. PARA 1º E 2º CONTRATO**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
1	LEITE EM PÓ INTEGRAL COM NO MINIMO 200G	PCT	2	10	120	240	R$ 6,43	**R$ 1.543,20**
2	CAFÉ MOÍDO, TORRADO EMBALADO A VACUO	PCT	1	5	60	120	R$ 13,00	**R$ 1.560,00**
3	MANTEIGA COM SAL	POTE	*****	2	24	48	R$ 14,10	**R$ 676,80**
4	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER	PCT	2	10	120	240	R$ 3,74	**R$ 897,60**
5	BISCOITO MARIA	PCT	2	10	120	240	R$ 4,89	**R$ 1.173,60**
6	AÇÚCAR	KG	2	10	120	240	R$ 4,59	**R$ 1.101,60**
7	CHOCOLATE EM PÓ 500 GRAMAS	PCT	1	5	60	120	R$ 13,31	**R$ 1.597,20**
8	POLPA DE ACEROLA	KG	*****	3	36	72	R$ 11,50	**R$ 828,00**
9	POLPA DE	KG	*****	3	36	72	R$ 15,85	**R$ 1.141,20**

	MARACUJÁ							
10	POLPA DE GOIABA	KG	*****	3	36	72	R$ 12,08	**R$ 869,76**
TOTAL								**R$ 11.388,96**

Do processo anterior, foram realizados apenas dois empenhos, sendo um no valor de R$ 391,65 (trezentos e noventa e um reais e sessenta e cinco centavos) em favor da empresa ALLIANCE CONSTRUTORA LTDA, e outro no valor de R$1.042,09 (mil e quarenta e dois reais e nove centavos) em favor da empresa ARCO-IRIS COMERCIO DE MERCADORIAS EM GERAL LTDA.

Ainda que houvesse saldo em contratos e em ata de registro de preços, e a necessidade para a aquisição dos itens disponíveis, não foram feitos outros empenhos porque não havia autorização para essa aquisição, somente após a autorização é que foram realizados os respectivos empenhos

i. **Secretaria Municipal de Políticas de Promoção da Igualdade Social e Racial – SEMPPIR**

A estimativa dos quantitativos de gêneros alimentícios foi elaborada com base no levantamento do consumo registrado em exercícios anteriores, considerando os empenhos emitidos, as quantidades efetivamente utilizadas pela Secretaria Municipal de Políticas de Promoção da Igualdade Racial (SEMPPIR), a necessidade de manutenção de estoque mínimo para atendimento das atividades administrativas, bem como a previsão de realização de ações e atendimentos ao público durante o período de vigência da contratação.

Tabela 1 – Estimativa de Quantidade.

ITEM	DESCRIÇÃO	CONSUMO MENSAL	QUANT. ANUAL	QUANT. TOTAL (com reserva)
2	ACHOCOLATADO EM PÓ 400G	03	38	76
3	AÇUCAR CRISTAL	10	120	240
12	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER – 400 GRAMAS	06	80	160
13	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO – 500 GRAMAS	10	100	200
14	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE LEITO – 500 GRAMAS	10	100	200
15	CAFÉ MOÍDO, TORRADO EMBALADO A VÁCUO – 500 GRAMAS	08	96	192
43	LEITE EM PÓ INTEGRAL – 200 GRAMAS	08	96	192
48	MARGARINA COM/SAL – 500 GRAMAS	06	75	150
62	POLPA DE ACEROLA	2	30	60
64	POLPA DE GRAVIOLA	2	30	60

65	POLPA DE MARACUJÁ	2	30	60
66	PRESUNTO PEITO DE PERU	3	40	80
67	QUEIJO TIPO MUSSARELA	3	40	80
84	REFRIGERANTE SABOR COLA 200ML	-	70	140
85	REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ 200ML	-	70	140
86	REFRIGERANTE SABOR LARANJA 200ML	-	70	140

Os quantitativos estimados foram definidos com base no histórico de consumo da Secretaria Municipal de Políticas de Promoção da Igualdade Racial (SEMPPIR), considerando as quantidades efetivamente utilizadas em exercícios anteriores, o número de servidores em atividade, o público atendido e a previsão de realização de atividades.

Para fins de planejamento e visando assegurar a continuidade do fornecimento, foi adotada margem de segurança sobre a demanda estimada. Além disso, os quantitativos pretendidos buscam evitar situações de desabastecimento, interrupção das atividades administrativas e necessidade de contratações emergenciais, observando os princípios da eficiência, economicidade, razoabilidade e do planejamento previstos na Lei nº 14.133/2021.

j. Secretaria Municipal de Educação – SEMED

Os quantitativos estimados foram definidos com base no universo de 17.944 alunos matriculados na rede municipal, nas necessidades operacionais das 89 unidades escolares, no atendimento aos quadro de servidores atendidos, composto por 1.417 professores, 82 coordenadores pedagógicos, 51 diretores, 250 servidores administrativos, 145 merendeiras e 139 profissionais de apoio escolar da Secretaria Municipal de Educação e na execução do calendário anual de eventos e projetos pedagógicos. A estimativa busca garantir o abastecimento contínuo durante os 12 meses de vigência da contratação, evitando interrupções das atividades educacionais e assegurando condições adequadas para a realização de ações pedagógicas, formações, eventos institucionais e atendimento ao público.

Para os gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, foram considerados o consumo médio histórico, a frequência de utilização, o número estimado de participantes por evento e a necessidade de formação de estoque mínimo para assegurar a continuidade das atividades da Secretaria Municipal de Educação.

Memorial de cálculo utilizada

Os quantitativos devem considerar três grupos de consumo:

1. Consumo administrativo da SEMED

Destinado ao atendimento diário dos servidores e do público que frequenta a Secretaria Municipal de Educação.

Fórmula:

Quantidade anual = Consumo médio mensal × 12 meses

Aplicável principalmente aos itens:

- Café;
- Açúcar;
- Achocolatado;
- Leite em pó;
- Biscoitos;
- Pães;
- Margarina;
- Adoçante.

2. Eventos educacionais

Foram considerados os seguintes eventos:

I. Jornada Pedagógica;
II. Dia Internacional da Mulher;
III. Dia Mundial de Conscientização do Autismo;
IV. Projeto Faça Bonito;
V. Semana Nacional da Pessoa com Deficiência;
VI. Independência do Brasil;
VII. Dia do Professor;
VIII. Dia do Servidor Público;
IX. Proclamação da República;
X. Dia da Consciência Negra;
XI. Cantata de Natal.

Para cada evento deverá ser considerada a estimativa de participantes e o número de refeições ou lanches ofertados.

Fórmula:

Quantidade do item = Nº de participantes × consumo per capita × nº de eventos

3. Projetos pedagógicos

Foram considerados:

- Sarau Literário;
- Sarau Junino da SEMED;
- Semana dos Povos Tradicionais;
- Jogos Estudantis – JETA;
- Semana da Educação para a Vida;
- Semana da Leitura.

Para esses projetos devem ser considerados os alunos participantes, equipes de apoio, professores e convidados.

Fórmula:

Quantidade do item = Público estimado × consumo per capita × número de ações previstas.

k. Secretaria Municipal de Saúde – SEMSA

Como supracitado, no exercício de 2025, o valor empenhado para aquisição de gêneros alimentícios destinados ao abastecimento das unidades de saúde foi de R$ 1.029.361,75, demonstrando o histórico de consumo e a necessidade permanente de reposição dos estoques, em razão do consumo contínuo e diário dos produtos.

A estimativa de aumento da demanda fundamenta-se na ampliação da capacidade de atendimento da rede municipal de saúde, no crescimento do número de unidades em funcionamento, no aumento do quantitativo de profissionais e usuários atendidos e na expansão das ações e programas desenvolvidos pela Secretaria Municipal de Saúde. Dessa forma, torna-se necessária a adequação quantitativa dos itens licitados,

a fim de assegurar o abastecimento regular, evitar desabastecimentos e garantir a continuidade dos serviços públicos de saúde prestados à população.

Assim, a presente contratação visa atender ao consumo previsto para todo o período contratual, assegurando a manutenção dos estoques em níveis compatíveis com a demanda das unidades de saúde, observando os princípios da eficiência, economicidade, planejamento e continuidade do serviço público.

l. Secretaria Municipal de Trabalho e Assistência Social – SETAS

Os quantitativos estimados foram definidos com base na demanda de consumo das unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Trabalho e Assistência Social, considerando a quantidade de usuários atendidos, a frequência das atividades desenvolvidas, a natureza dos serviços executados e a necessidade de manutenção regular dos estoques.

A memória de cálculo detalhada, contendo os quantitativos mensais estimados por unidade socioassistencial, o público atendido, os critérios adotados para dimensionamento da demanda e demais informações pertinentes, consta em documento específico denominado Memorial de Cálculo, anexo deste DFD.

Com o objetivo de assegurar a continuidade dos serviços diante de situações imprevisíveis, variações no número de atendimentos, realização de ações extraordinárias, eventos, campanhas e demais demandas supervenientes, foi prevista reserva técnica de até 20% sobre os quantitativos estimados, observando os princípios da razoabilidade, eficiência e continuidade do serviço público.

Os quantitativos constantes já contemplam reserva técnica de até 20%, destinada a absorver eventuais oscilações de demanda, ampliação de atendimentos, realização de ações extraordinárias, campanhas, eventos institucionais e demais situações supervenientes que possam ocorrer durante a vigência da contratação.

O detalhamento da metodologia utilizada para dimensionamento da demanda, incluindo o consumo mensal estimado por unidade socioassistencial, quantidade de usuários atendidos e demais parâmetros considerados na formação dos quantitativos, encontra-se apresentado no

m. Secretaria Municipal de Meio Ambiente – SEMMA

Considerando a inexistência de histórico de consumo anterior e de contratações similares para o objeto pretendido, a estimativa dos quantitativos foi elaborada com base no planejamento das atividades institucionais da Secretaria Municipal de Meio Ambiente para o período de 12 (doze) meses, observando-se as necessidades

operacionais da unidade, o número de servidores, o atendimento ao público externo, a realização de reuniões técnicas e administrativas, capacitações, campanhas de educação ambiental e eventos institucionais previstos no calendário anual da Secretaria.

Para definição da demanda foram considerados os seguintes parâmetros:

- Quadro médio de aproximadamente 25 servidores em atividade;
- Atendimento diário ao público externo, incluindo munícipes, representantes de empresas, consultores, prestadores de serviços e demais usuários dos serviços ambientais;
- Média de 22 dias úteis por mês;
- Média estimada de 5 a 10 visitantes por dia;
- Realização periódica de reuniões técnicas, administrativas e de planejamento;
- Promoção de palestras, treinamentos, campanhas e ações de educação ambiental;
- Necessidade de manutenção de estoque mínimo para garantir a continuidade das atividades institucionais;
- Período de atendimento correspondente a 12 (doze) meses.

A contratação visa atender o consumo diário dos servidores durante o expediente, o atendimento ao público externo, reuniões internas e externas, capacitações, treinamentos, campanhas ambientais e demais atividades desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Meio Ambiente.

Os itens destinados ao consumo administrativo contínuo tiveram seus quantitativos estimados considerando a rotina de funcionamento da Secretaria ao longo do exercício, conforme demonstrado a seguir:

Item	Unidade	Quantidade Estimada	Critério Utilizado
Achocolatado em pó 400g	Unidade	60	Consumo médio de 5 unidades por mês para preparo de bebidas em reuniões e eventos.
Açúcar cristal	Kg	192	Consumo médio de 16 kg por mês estimado para preparo de café, sucos e demais bebidas servidas aos servidores e visitantes.
Biscoito tipo Maria 400g	Pacote	180	Média de 15 pacotes por mês destinados ao atendimento interno, visitantes e eventos.
Biscoito Cream Cracker 400g	Pacote	180	Média de 15 pacotes por mês para consumo em reuniões e expediente.
Rosquinha de coco 500g	Pacote	120	Média de 10 pacotes por mês para reuniões e atendimento institucional.
Rosquinha de leite 500g	Pacote	120	Média de 10 pacotes por mês para reuniões e atendimento institucional.
Café torrado e moído 500g	Pacote	192	Consumo médio de aproximadamente 16 pacote por mês.
Leite em pó integral 200g	Pacote	180	Média de 15 pacotes por mês para preparo de bebidas e apoio às atividades administrativas.
Margarina 250g	Pote	96	Média de 8 unidades por mês para preparo de lanches.

Margarina 500g	Pote	144	Média de 12 unidades por mês para preparo de lanches institucionais.

Os itens destinados à preparação e fornecimento de lanches, sucos e bebidas para eventos institucionais foram dimensionados considerando as ações previstas no calendário anual da Secretaria, conforme tabela abaixo:

Evento	Data Prevista
Palestra sobre o Dia da Água	Março/2026
Visita nos Sistemas Agroflorestais	Junho/2026
Horta na Creche Conquista	Junho/2026
Dia D do Meio Ambiente	Junho/2026
Ação no Fórum Judiciário	Junho/2026
Centro de Inclusão Digital	Junho/2026
Corrida pelo Clima	Junho/2026
Centro Ambiental de Inclusão Digital	Julho/2026
Outubro Sustentável	Outubro/2026
Dezembro Verde	Dezembro/2026

Para esses eventos foi considerada uma média estimada de até 30 participantes por atividade, contemplando servidores, estudantes, representantes de instituições parceiras e membros da comunidade, resultando na seguinte projeção de consumo:

Item	Unidade	Quantidade Estimada	Memória de Cálculo
Banana prata	Kg	30	Média de 3 kg por evento.
Pão de forma	Pacote	30	Média de 3 pacotes por evento.
Polpa de abacaxi	Kg	12	Média de 1,2 kg por evento.
Polpa de acerola	Kg	12	Média de 1,2 kg por evento.
Polpa de cupuaçu	Kg	12	Média de 1,2 kg por evento.
Polpa de maracujá	Kg	12	Média de 1,2 kg por evento.
Presunto peito de peru	Kg	10	Média de 1 kg por evento.
Queijo muçarela	Kg	10	Média de 1 kg por evento.
Refrigerante guaraná (fardo c/ 6 unidades)	Pacote	6	Média de 1 fardos por evento.
Refrigerante cola (fardo c/ 6 unidades)	Pacote	6	Média de 1 fardo para eventos de maior público.
Refrigerante laranja (fardo c/ 6 unidades)	Pacote	6	Média de 1 fardo para eventos de maior público.
Salsicha de carne	Kg	18	Média de 1,8 kg por evento.

Os quantitativos estimados foram definidos com base na demanda operacional prevista para o período de 12 (doze) meses, observando critérios de razoabilidade, economicidade e eficiência administrativa, bem como a necessidade de garantir o adequado atendimento das atividades desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Meio Ambiente.

Ressalta-se que os quantitativos constantes da presente estimativa representam mera previsão de consumo, não gerando obrigação de aquisição integral por parte da Administração, que realizará as solicitações de fornecimento de acordo com a necessidade efetiva durante a vigência da futura contratação.

n. Secretaria Municipal de Transporte, Obras e Urbanismo – SETOURB

A presente aquisição justifica-se pela necessidade de assegurar alimentação adequada aos servidores lotados nas referidas unidades, especialmente aqueles que desempenham atividades externas e operacionais contínuas, muitas vezes em locais distantes da sede administrativa. A disponibilização de gêneros alimentícios no ambiente de trabalho contribui para a permanência das equipes em campo, evitando interrupções frequentes para deslocamentos destinados à realização de refeições.

ITEM	EQUIPE / FRENTE DE SERVIÇO	QUANTIDADE DE SERVIDORES	LOCAL DE ATUAÇÃO
1	Recuperação de Estradas e Ramais	31	Ramais Vicinais (Zona Rural)
2	Construção de Pontes de Madeira	6	Ramais e Áreas de Difícil Acesso
3	Manutenção Elétrica e Iluminação	3	Prédios Públicos, Postos e Eventos
4	Pavimentação Asfáltica	10	Vias Urbanas e Periferia
5	Urbanismo e Limpeza Pública	37	Vias Urbanas e Zona Rural
6	Construção Civil e Reformas (Pedreiros)	16	Prédios Públicos e Ruas
7	Manutenção Mecânica de Prontidão	7	Garagem Central e Socorro em Campo
8	Apoio Administrativo e Logístico	6	Sede (Quatro-Bocas)

A Secretaria conta com equipes que atuam em diversas frentes de trabalho, especialmente nas atividades realizadas em ramais e localidades mais afastadas, onde as equipes necessitam de alimentação durante a execução dos serviços.

o. Consolidação dos quantitativos dos órgãos participantes

Após a análise das demandas individualizadas, os quantitativos apresentados pelos órgãos participantes foram reunidos e consolidados para a formação da estimativa global da contratação, preservando-se a identificação das quantidades correspondentes a cada unidade demandante.

Para a consolidação, foram consideradas as quantidades formalizadas nos respectivos DFDs, acompanhadas dos critérios, históricos e memórias de cálculo apresentados. Eventuais divergências identificadas entre os documentos de suporte e os quadros finais deverão ser previamente verificadas e

saneadas pela Equipe de Planejamento, de modo que a planilha consolidada e o Termo de Referência contenham quantitativos uniformes, devidamente justificados e compatíveis com as necessidades efetivamente demonstradas.

	DESCRIÇÃO	UNIDADE	SETAS	GAB	SECULT	SEMAD	SEMEL	SEMMA	SEMSA	SEMPPIR	SEMPLA	SETOURB	SEFIN	SEMAGRI	SETUR	FUNDEB	FME	TOTAL
1	**ABOBORA IN NATURA** Primeira qualidade, do tipo moranga, acondicionada em sacos plásticos transparentes, integra, livre de sujidade. apresentando grau manutenção que permite suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo. cor alaranjada, cheiros, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de enfermidades, ausência de parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	QUILO	461	0	0	0	0	0	2380	0	0	197	0	0	0	0	0	**3038**
2	**ACHOCOLATADO EM PÓ 400G** Achocolatado em pó solúvel e natural. Acondicionado em embalagens plásticas limpas, não violadas, resistente. A embalagem deve conter no rótulo os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. O produto deve ter número de registro no Ministério da Agricultura ou Ministério da Saúde. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagens plásticas de 400g acondicionadas em fardos plásticos totalizando até 20Kg.	UNIDADE	692	150	100	0	20	60	854	76	0	98	0	36	12	0	60	**2158**
3	**AÇÚCAR CRISTAL** Açúcar, obtido a partir da cana-de-açúcar, tipo cristal ou refinado, de aspecto sólido com cristais bem definidos. Cor branca ou levemente amarelada, isento de sujidades, impurezas ou odores estranhos. Sabor caracteristicamente doce, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA	QUILO	4032	800	200	144	30	192	7700	240	240	850	456	240	200	300	110	**15734**

4	**ADOÇANTE DIETÉTICO 100 ML** Especificação: Adoçante dietético artificial líquido a base de aspartame, não apresentar na composição xintol ou sorbitol ou frutose, frascos de polietileno atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, registro no ministério da saúde, prazo de validade superior a 10 meses, de acordo com a portaria 38 de 13/01/98 da ANVISA e NTA 83 (Decreto 12.486/78).	UNIDADE	173	8	0	0	0	0	700	0	0	11	0	12	12	0	0	**916**
5	**ALFACE - Marca.: IN NATURA** Especificação: Fresca, tamanho e coloração uniformes, devendo ser desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades e resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10ºC, não manipulados, validade de até 72 horas. Deve apresentar folhas verdes claras sem folhas amareladas.	QUILO	58	0	0	0	0	0	2520	0	0	52	0	0	0	375	0	**3005**
6	**ALHO CRU - Marca.: IN NATURA** Os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livres de brotos. Isentos de lesões de origem física mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos. Acondicionados em caixas de papelão limpas, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	QUILO	260	0	5	0	0	0	2520	0	0	125	0	6	6	106	0	**3028**
7	**ARROZ TIPO 1** Polido, longo fino, tipo 1, constituído de grãos inteiros. Com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em pacote plástico transparentes e atóxicos limpos, não violados, resistente, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deve conter no rótulo os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. O produto deve ter número de registro no Ministério da Agricultura ou Ministério da Saúde. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Embalagens plásticas de 1Kg acondicionados em fardos Plásticos totalizando 30Kg. Deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega na unidade.	QUILO	3197	0	60	0	30	0	7840	0	0	1280	0	240	180	960	0	**13787**

8	**AZEITONA VERDE EM CONSERVA** Embalagem 500 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo a Resolução 13/77 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA.	UNIDADE	620	0	50	0	0	0	420	0	0	11	0	0	0	6	0	**1107**
9	**BANANA PRATA IN NATURA** Banana da prata, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	QUILO	461	0	0	0	200	30	2240	0	0	28	0	0	0	0	0	**2959**
10	**BATATA INGLESA IN NATURA** Comum especial, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. Acondicionado em sacos contendo até 50kg. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øC, não manipulados, validade de até 1 semana	QUILO	951	0	10	0	0	0	2520	0	0	206	0	24	0	250	0	**3961**
11	**BISCOITO MARIA** Especificação: Biscoito doce tipo maria crocantes, c/cor e cheiro característicos, sendo biscoitos inteiros. Deve conter 0 gramas de gordura trans por porção do produto. Livre de sujidades de roedores, livre de insetos e parasitas, umidade, mofo ou odores. Embalagem de 400 gramas. Deve conter data de fabricação e validade, ser resistente ao manuseio e com boa selagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PACOTE	2103	450	150	0	50	180	9940	0	240	924	216	240	144	0	300	**14937**
12	**BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER** Biscoito salgado, quadrado, cream cracker, sem recheio, sabor água e sal. ingrediente: farinha de trigo enriquecida com fe e ácido fosfórico, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar invertido, amido de milho, bicarbonato de sódio, lecitina de sódio, protease e alfa-amilase. valor nutricional aprox. (por porção de 30g): vcal. -124kcal carb. - 20g prót. - 3,4g gordura total - 3,1g gordura sat. - 0,5g, fibra alimentar 1,2. pact. de 400g tipo 3x1. Acondicionados em fardos de 20 pacotes distribuídos, em embalagem primária plástica transparente de 400g. deverá constar na embalagem a data de validade e data de fabricação do produto.	PACOTE	2160	450	150	96	50	180	9940	160	240	900	168	240	288	0	300	**15322**

13	**BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO** Feito de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, açúcar invertido, fermentos químicos e outros ingredientes permitidos na legislação vigente. validade mínima 5 meses na da data da entrega. suas características, descrição e rotulagem deverão estar de acordo com legislação vigente. Embalagem de 500 gramas.	PACOTE	0	200	0	0	0	120	70	200	0	0	96	60	60	0	0	**806**
14	**BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE LEITE** Feito de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, açúcar invertido, fermentos químicos e outros ingredientes permitidos na legislação vigente. validade mínima 5 meses na da data da entrega. suas características, descrição e rotulagem deverão estar de acordo com legislação vigente. peso 500 gramas.	PACOTE	303	0	0	0	50	120	70	200	0	50	96	60	60	0	0	**1009**
15	**CAFÉ MOÍDO, TORRADO EMBALADO A VÁCUO** Tipo moído, torrado, procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas. Acondicionado em embalagem aluminizada integra. Embalado a vácuo. A embalagem deve conter no rotulo os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto e selo de pureza ABIC. Embalagem de 500g acondicionadas em caixas de papelão com até 20 pacotes. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a 01 ano a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PACOTE	2492	800	150	145	0	192	5110	192	120	803	324	240	288	140	100	**11096**
16	**CALDO DE CARNE EM TABLETES** Matéria prima de boa qualidade, constituído basicamente de carne de boi desidratada, liofilizada, sal, amido de milho, gordura vegetal, condimentos, podendo conter corante natural, apresentando-se livre de matérias terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais, em embalagem metalizada, resistente e atóxica com validade de 12 meses após a data de fabricação, acompanhado de laudo de laboratório credenciado do lote a ser entregue. O produto deverá estar de acordo com a NTA 70(Decreto 12.342/78). Caixa de papelão, com 6 unidades	UNIDADE	864	0	20	0	0	0	0	0	0	45	0	0	0	10	0	**939**

17	**CALDO DE GALINHA EM TABLETES** Matéria prima limpas e de boa qualidade, constituído basicamente de carne de galinha desidratada, liofilizada, sal, amido de milho, gordura vegetal, condimentos, podendo conter corante natural, apresentando-se livre de matérias terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais, em embalagem metalizada, termo soldável, resistente e atóxica com validade de 12 meses após a data de fabricação, acompanhado de laudo de laboratório credenciado do lote a ser entregue. O produto deverá estar de acordo com a NTA 70 (Decreto 12.342/78). Caixa de papelão, com 6 cubos de aproximadamente 57	UNIDADE	864	0	20	0	0	0	0	0	0	45	0	0	0	100	0	**1029**
18	**CARNE DE 1 - (ALCATRA, CHÃ DE DENTRO, PATINHO, COXÃO MOLE, LOMBO) -** (alcatra, chã de dentro, coxão mole, patinho, lombo), resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, limpa, aspecto próprio, odor próprio, consistência firme, não deve estar pegajosa, não deve apresentar inervações ou contra pesos (excesso de gordura-máximo aceitável 5%). embalagem plástica primaria de 01kg ou 02kg acondicionadas caixas de papelão contendo até 20kg. contendo no rótulo dados do fabricante, registro no ministério da agricultura. serviço de inspeção municipal (sim), estadual (sie0 e/ou federal sif, produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante e estar de acordo com a legislação vigente. deverá ser transportado em temperatura inferior a 5øc, em recipiente isotérmico.	UNIDADE	461	0	50	0	0	0	3080	0	0	1130	0	60	0	400	0	**5181**
19	**CARNE BOVINA ENLATADA** Fiambre de carne bovina enlatada, informar dados nutricionais, marca, data de validade e número do lote.	UNIDADE	0	0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**15**
20	**CARNE DE 2 SEM OSSO- IN NATURA** Carne bovina do tipo (acém, músculo, pá ou agulha), in natura, cortes congelados ou resfriado. com no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sebo, ossos e aponeuroses. livre de parasitas e substâncias contaminantes. embalada a vácuo, com peso máximo na embalagem primária de 01kg ou 02kg, contendo no rótulo dados do fabricante, registro no ministério da agricultura-serviço de inspeção municipal (sim), estadual (sie) e/ou federal sif, embalagem plástica de 01kg e 02kg, sem acumulo de líquidos em seu inferior, com identificação do produto, rotulo contendo a	QUILO	951	0	50	0	0	0	8680	0	0	485	0	60	0	0	0	**10226**

	data de abate e o peso e ser transportado em temperatura inferior a 5ø em recipiente isométrico.																	
21	**CARNE DE 2ª COM OSSO** Especificação: De 2ª, Tipo agulha, limpa, aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor Próprio, consistência firme, não deve estar pegajosa, não deve apresentar inervações ou contra pesos (excesso de gordura máximo 10%). Embaladas em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados do produto, número de registro no Ministério da Agricultura /SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Embalagens plásticas de 2Kg acondicionado em caixas de papelão.	UNIDADE	951	0	0	0	0	0	14000	0	0	570	0	60	0	0	0	**15581**
22	**CARNE MOIDA MAGRA** De 1ø qualidade (chã de dentro, coxão mole, patinho, lombo), limpa, aspecto próprio, sem machas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio, consistência firma, não deve estar pegajosa, não deve apresentar inervações ou contra pesos, excesso de gordura. máximo aceitável 5%, embalagens plásticas de 500g a 1kg resfriada ou congeladas sem acumulo de líquidos sem seu inferior, com identificação do produto, rotulo contendo a data de abate e o peso, acondicionados caixas de papelão contendo 20kg, o produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. ser transportada em temperatura inferior a 5°C, sem recipiente isométrico.	QUILO	951	0	50	0	50	0	7420	0	0	88	0	30	0	120	0	**8709**
23	**CEBOLA IN NATURA** De 1ª qualidade, tamanho médio, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, intactas e firmes não brotadas, sem danos físicos ou mecânicos. Acondicionados em sacos contendo até 20kg. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øC, não manipulados. validade de até 1 semana.	QUILO	951	0	20	0	0	0	2310	0	0	235	0	30	0	385	0	**3931**

24	**CENOURA IN NATURA** Sem folhas, de primeira qualidade, bulbos e tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Acondicionados em caixas contendo até 20kg. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øC, não manipulados, validade de até 1 semana	QUILO	951	0	20	0	0	0	2520	0	0	176	0	18	0	343	0	**4028**
25	**CHARQUE BOVINO P.A** Carne bovina, salgada e seca, de 1ª qualidade (no máximo 10% de gordura) a base de: carne bovina e sal, embalada a vácuo. Acondicionado em embalagem original de fábrica, contendo no rótulo as especificações dos ingredientes, lote, quantidade, data fabricação e validade. O produto deve ter número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Embalagens com 6 pacotes de 5Kg embaladas á vácuo acondicionados em caixas de papelão totalizando 30Kg.Não será aceito JERKED BEEF. Deverá apresentar validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	QUILO	648	0	30	0	0	0	200	0	0	289	0	24	0	130	0	**1321**
26	**CHEIRO VERDE IN NATURA** De 1ª qualidade, hortaliça classificada como verdura, de cor verde, aspecto e cor próprios, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øC, não manipulados, validade de até 72h. Deve apresentar folhas verdes escuras s/ partes amareladas. maço com aproximadamente 300g.	QUILO	87	0	10	0	0	0	840	0	0	108	0	0	0	480	0	**1525**
27	**COLORÍFICO PCT** Colorífico, obtido do urucum a partir de matéria-prima de boa qualidade com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos do produto. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação e validade e quantidade do produto. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Embalagens plásticas de 100g acondicionados em fardos plásticos totalizando 10Kg.Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PACOTE	692	0	0	0	0	0	3500	0	0	205	0	24	0	201	0	**4622**

28	**COMINHO EM PÓ** Pacote contendo no mínimo 30 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	PACOTE	231	0	0	0	0	0	3640	0	0	148	0	20	0	20	0	**4059**
29	**COUVE - IN NATURA** De 1ª qualidade, tipo manteiga, de tamanho médio, talo verde, inteiros, coloração uniforme e sem manchas. Bem desenvolvidas, firme e intacta. Isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øC, não manipulados, validade de até 72h. Deve apresentar folhas verdes escuras s/ partes amareladas ou rasgadas.	QUILO	116	0	10	0	0	0	2240	0	0	109	0	0	0	0	0	**2475**
30	**COXA E SOBRECOXA DE FRANGO** Especificação: Frango em cortes; coxa e sobrecoxa de frango congelado com osso sem tempero apresentar-se congeladas (-10 a -25ºc), Apresentar consistência e cor característicos do produto e carne tenra. Fornecer em embalagem original (do frigorifico de procedência do produto) de 1kg, contendo todos os dados exigidos, como fabricante, data de fabricação e validade, quadro de valores nutricionais, etc. O produto deverá ter registro no SIF ou SIE e ser transportado em temperatura inferior a 5ºC (graus celsius), em recipiente isotérmico	QUILO	461	0	30	0	0	0	1960	0	0	0	0	60	0	0	0	**2511**
31	**CURRY** Especificação: Coentro, cúrcuma, mostarda, cominho, gengibre, pimenta vermelha, aipo, pimenta-do-reino branca, cravo-da-índia, noz-moscada e canela. Embalagem de 50g	PACOTE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	10	0	**15**
32	**ERVILHA EM CONSERVA** Ervilha em conserva, reidratada, não amassadas. Adicionada em recipiente de folha de flandes, íntegro, resistente, vedado mecanicamente e limpo, contendo 200 gramas de peso liquido drenado. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	UNIDADE	576	0	30	0	0	0	840	0	0	23	0	0	0	36	0	**1505**

33	**EXTRATO DE TOMATE** De 1ø qualidade, a base de: tomate, açúcar (máximo %), sal (máximo de 5% de cloreto de sódio), concentrado, isento de peles e sementes e isento de fermentações, embalagem original de fábrica, resistente, apresentando vedação adequada, contendo no rótulo as especificações dos ingredientes, lote, quantidade, data fabricação e validade. o produto deve ter número de registra no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. embalagem caixa tetra pak de 320g.	UNIDADE	202	0	30	0	0	0	980	0	0	65	0	0	0	0	0	**1277**
34	**FARINHA DE ROSCA** Especificação: Obtida pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05(cinco) meses a partir da data de entrega, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Pacote de 500 gramas.	PACOTE	87	0	0	0	0	0	100	0	0	58	0	0	0	0	0	**245**
35	**FARINHA DE MANDIOCA** Grupo: seca, granulação média, Tipo: 1, Classe: branca, Características Adicionais: isentas de matéria terrosa, corantes e parasitos, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, produto de 1ª qualidade próprio para consumo humano. Embalagens plásticas de 1Kg acondicionados em fardos plásticos totalizando até 60kg. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	QUILO	288	0	0	0	0	0	1260	0	0	1055	0	120	0	200	200	**3123**
36	**FARINHA DE TRIGO S/ FERMENTO** Sem fermento. Espacial para panificação, branca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Aspecto, cor, odor e sabor próprios. Isenta de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos de animais ou vegetais. Informações Nutricionais em 50g do produto - Valor calórico: 172 kcal; Carboidratos: 38g; Proteínas: 5g; Fibra: 1g; Ferro 2,1g. Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	QUILO	648	0	40	0	0	0	840	0	0	60	0	0	0	145	145	**1878**

37	**FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1** Tipo 1, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, sendo permitido no máximo 2% de impurezas e materiais estranhos e livre de parasitas. Embalagens original de fábrica, apresentando vedação adequada, contendo no rótulo **as** especificações de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto dos ingredientes. Deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	QUILO	432	0	0	0	0	0	5180	0	0	665	0	120	0	200	200	**6797**
38	**FERMENTO QUÍMICO, EM PÓ** Fermento químico, em pó. Embalagem, contendo 100 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com a Resolução 38/77 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA.	UNIDADE	346	0	12	0	0	0	140	0	0	4	0	0	0	20	20	**542**
39	**FILÉ DE GÓ** Especificação: Filé de gó ou de tilápia de primeira qualidade, integro, sem espinha, congelada, embalagem plástica de 1kg. sem acumulo de líquidos em seu interior, com identificação do produto, peso, fabricante, validade, temperatura de estocagem e registro do produto no SIM, SIF ou CISPOAFILÉ CONGELADO, (SIF). A ser transportado em veículo refrigerado. Deve apresentar odor agradável, possuir consistência firme, não apresentar manchas escuras ou verdes, não deve estar com consistência pegajosa.	QUILO	461	0	0	0	0	0	200	0	0	210	0	50	0	0	0	**921**
40	**FRANGO CONGELADO** Carne de frango congelada com adição de água de no máximo 6% aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, as embalagens devem ser identificadas com o nome do produto com produção de no máximo á 30 das a contar da data de entrega que deverá ser realizada em caminhão refrigerada e higienizado. conversando temperatura inferior a -12øc. embalagem plástica de aproximadamente 2,5kg contendo em média 8 unidades acondicionadas em caixas de papelão totalizando até 20kg com registro no sif.	QUILO	2304	0	10	0	0	0	14700	0	0	1430	0	240	240	1220	1220	**21364**

41	**FUBÁ DE MILHO 500 GR** Embalagem de 500 gramas, deverá conter data de empacotamento e validade, ser resistente ao manuseio e com boa selagem, o produto deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PACOTE	576	0	20	0	0	0	1540	0	0	30	0	0	0	0	0	**2166**
42	**FUBA DE MILHO FLOCOS GROSSOS 500G** Deverá conter data de empacotamento e validade, ser resistente ao manuseio e com boa selagem, o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UNIDADE	576	30	20	0	0	0	250	0	0	46	0	0	0	650	55	**1627**
43	**LEITE EM PÓ INTEGRAL COM NO MÍNIMO 200G** Integral, solúvel, instantâneo, enriquecido com vitaminas A e D, não podendo ser modificado. O leite deve dissolver facilmente na água, deve estar seco e solto, não deve apresentar cor alaranjada ou amarelo forte, cheiro azedo ou rançoso, manchas escuras e esverdeadas (mofo). Acondicionado em embalagem aluminizada original de fábrica, contendo no rótulo as especificações dos ingredientes, lote, quantidade, data fabricação e validade. O produto deve ter número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Embalagens aluminizadas de 200g acondicionados em fardos de papelão totalizando 10Kg. Deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PACOTE	4911	600	100	145	50	180	7000	192	240	987	480	180	150	550	200	**15965**
44	**LIMÃO IN NATURA** Limão comum - De primeira qualidade; tamanho de médio a grande, equivalente de 1kg=10und. Casca lisa, integra, livre de fungos. De consistência firme. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	QUILO	720	0	10	0	0	0	1400	0	0	161	0	0	0	237	0	**2528**
45	**LINGUIÇA CALABRESA** As embalagens deverão ter no selo de procedência c/ data de validade e demais especificações pela lei de rotulagem da ANVISA.	QUILO	0	0	30	0	20	0	0	0	0	110	0	24	0	119	0	**303**

46	**MACARRÃO ESPAGUETE** Macarrão espaguete com ovos, submetido a processo de secagem, acondicionado em saco transparente de polietileno, com peso líquido de 500g. Deve apresentar aspecto e coloração homogêneos, ser isento de insetos, odores e Sabores não característicos, mofo ou coloração anormal, sem adição de corantes. A embalagem deverá conter os dados de identificação, Procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenagem e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PACOTE	677	0	70	0	0	0	4200	0	0	935	0	120	0	381	0	**6383**
47	**MARGARINA 250 GR** Margarina c/ sal. embalagem de 250 gr. o produto deve ser isento de gorduras trans e conter no mínimo 65% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, com recomendação para uso culinário - embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega. com registro no ministério da agricultura, sif/dipoa.	POTE	1080	10	80	48	10	96	1260	0	48	152	0	30	30	0	0	**2844**
48	**MARGARINA C/ SAL-500 GRAMAS** Margarina c/ sal. embalagem de 500 gr. o produto deve ser isento de gorduras trans e conter no mínimo 65% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, com recomendação para uso culinário - embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega. com registro no ministério da agricultura, sif/dipoa.	POTE	0	0	0	0	0	144	500	150	0	129	0	30	30	265	0	**1248**

49	**MASSA PARA SOPA** Massa de sêmola para sopa - massa alimentícia tipo seca vitaminada, com sêmola, tipo argolinha isenta de sujidades, parasitas, embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo, seis meses, de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. apresentação: embalagem 500 gramas.	PACOTE	432	0	40	0	0	0	4480	0	0	15	0	0	0	0	0	**4967**
50	**MAXIXE** De 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øc, não manipulados, validade de até 72h.	QUILO	0	0	0	0	0	0	100	0	0	68	0	0	0	0	0	**168**
51	**MILHO ENLATADO 200 G** Milho verde em conserva _ acondicionado em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. o produto deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. registro no ministério da saúde de acordo com a nta 31 (decreto12.486/78) com peso liquido drenado de 200g.	LATA	620	0	30	0	0	0	1820	0	0	23	0	0	0	114	0	**2607**
52	**MORTADELA PEÇA** De primeira qualidade, sem gordura, resfriada, embutida em plástico polietileno natural, pronta para o consumo, tempero acentuado, sabor e aroma característicos de mortadela mista, consistência firme. temperatura: no recebimento o produto deverá estar com até 10ºc. declarar marca e informar valores nutricionais, data de validade, número do lote. Peça de aproximadamente 05 kg	PEÇA	0	0	3	0	0	0	0	0	0	68	0	12	0	0	0	**83**

53	**ÓLEO DE SOJA** Produto derivado de soja comestível, refinado, de 1ø qualidade, 100% natural. a embalagem deve ser externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem 900ml.	GARRAFA	591	0	20	0	10	0	4200	0	0	285	0	36	0	418	0	**5560**
54	**OVO** Ovo de galinha, marrom ou branco médio, sem rachaduras, livre de sujidades, parasitas, fungos ou outras partículas que comprometam o consumo e armazenamento, acondicionados em embalagem própria contendo 30 unidades, envolvidos por plástico transparente contendo na embalagem a validade visível do produto, com produção de no máximo à 03 (três) dias contados a partir da data de entrega do produto. Deverá apresentar validade máxima de 15 meses a partir da data de entrega.	CUBA	533	0	15	0	0	0	840	0	0	243	0	24	0	117	0	**1772**
55	**PÃO DE FORMA** Pão de forma embalado em embalagem plástica transparente, contendo 20 fatias, isentos de mofo, livre de parasitas, substâncias nocivas e odores estranhos. Deve conter data de fabricação e validade	PACOTE	288	0	0	0	50	30	500	0	0	0	0	0	0	0	30	**898**
56	**PÃO MASSA FINA** Especificação: Pão massa fina, de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e "embatumados aspecto massa pesada" e de características orgaolépticas anormais. Contendo 10 unidades por pacote.	UNIDADE	1728	0	1000	0	500	0	1960	0	0	30	0	0	0	2120	0	**7338**
57	**PEPINO IN NATURA** De 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øc, não manipulados, validade de até 72h.	QUILO	231	0	10	0	0	0	2100	0	0	118	0	12	0	123	0	**2594**
58	**PIMENTA CALABRESA 100G** Especificação: pimenta calabresa desidratada. De primeira qualidade, com embalagem lacrada e contendo todas as informações do produto com lote, validade e procedência. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem mínima de 100g.	PACOTE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20	0	0	0	96	0	**116**

59	**PIMENTÃO IN NATURA** Pimentão verde _ in natura, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa.	QUILO	360	0	10	0	0	0	2100	0	0	170	0	6	0	153	0	**2799**
60	**PIMENTINHA IN NATURA** De 1ª qualidade, in natura, de tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, sem manchas, bolores, sujidades ou lesões de origem física ou mecânica. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øC, não manipulados, validade de até 1 semana.	QUILO	360	0	0	0	0	0	280	0	0	92	0	12	0	139	0	**883**
61	**POLPA DE ABACAXI** Especificação: POLPA DE FRUTA - CONGELADA. Sabor abacaxi, de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em pacote plástico, limpos, não violados, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1Kg acondicionados em caixas de papelão ou sacos plásticos resistentes próprios para alimentos totalizando até 24Kg. Deverá apresentar vaidade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	QUILO	447	80	22	0	20	12	1400	0	0	40	192	12	12	70	50	**2357**
62	**POLPA DE ACEROLA** POLPA DE FRUTA - CONGELADA. Sabor acerola, de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em pacote plástico, limpos, não violados, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1Kg acondicionados em caixas de papelão ou sacos plásticos resistentes próprios para alimentos até 24Kg. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	QUILO	447	150	36	0	20	12	1400	60	72	0	216	12	12	70	50	**2557**

63	**POLPA DE CUPUAÇU** POLPA DE FRUTA - CONGELADA. Sabor cupuaçu de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em pacote plástico, limpos, não violados, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1Kg acondicionados em caixas de papelão ou sacos plásticos até 24Kg, resistentes, próprios para alimentos.	QUILO	0	0	0	0	0	12	1400	0	0	40	24	12	12	70	50	**1620**
64	**POLPA DE GRAVIOLA** POLPA DE FRUTA - Sabor graviola, de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em pacote plástico, limpos, não violados, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1Kg	QUILO	447	80	10	0	0	0	0	60	0	0	192	12	12	70	50	**933**
65	**POLPA DE MARACUJÁ** POLPA DE FRUTA - CONGELADA. Sabor maracujá de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em pacote plástico, limpos, não violados, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1Kg acondicionados em fardos caixas de papelão totalizando até 24Kg. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	QUILO	447	150	22	0	20	12	1680	60	72	36	120	12	12	100	50	**2793**
66	**PRESUNTO PEITO DE PERU** Especificação: Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. o produto deverá ter registro no ministério da saúde.	QUILO	58	0	0	0	0	10	140	80	0	58	0	0	0	0	20	**366**
67	**QUEIJO TIPO MUSSARELA** Especificação: Fatiado, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	QUILO	58	0	0	0	20	10	140	80	0	48	0	0	0	0	40	**396**

68	**REFRIGERANTE À BASE DE GUARANÁ** Apresentação: pacote c/ 06 garrafas contendo 02 litros cada. refrigerante à base de extrato de guaraná _ composto de extrato de guaraná, água gaseificada, açúcar, sendo permitido 0,02 g a 0,2 g de extrato de semente de guaraná, isento de corantes artificiais, livre de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em garrafas "pet" com tampa de rosca, contendo 2 litros cada. deverá apresentar validade mínima de 02 (dois) meses e 20 (vinte) dias a partir da data de entrega de acordo lei federal no 8.918/94.	PACOTE	29	0	16	0	0	6	0	0	0	2	0	12	12	0	0	**77**
69	**REFRIGERANTE COMPOSTO DE EXTRATO DE COLA** Apresentação: pacote c/ 06 garrafas de 02 litros cada. refrigerante composto de extrato de cola _ composto água gaseificada, sacarina, sendo permitido extratos vegetais, cafeína, corante, caramelo, isento de corantes artificiais, livre de sujidades, parasitas, larvas, acondicionado em pet com tampa de rosca, deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega. entrega de acordo lei federal no 8.918/94.	PACOTE	29	0	10	0	0	6	0	0	0	2	0	12	12	0	0	**71**
70	**REFRIGERANTE COMPOSTO DE EXTRATO DE LARANJA** Apresentação: pacote c/ 06 garrafas de 02 litros cada uma. composto de extrato de laranja, água gaseificada, açúcar, sendo permitido 0,02 g a 0,2 g de extrato de semente de laranja, isento de corantes artificiais, livre de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em garrafas "pet" com tampa de rosca, contendo 2 litros cada. deverá apresentar validade mínima de 02 (dois) meses e 20 (vinte) dias a partir da data de entrega de acordo lei federal no 8.918/94.	PACOTE	29	0	16	0	0	6	0	0	0	0	0	0	12	0	0	**63**
71	**REFRIGERANTE SABOR COLA 200ML** Especificação: 200ML sabor cola com validade não inferior a 06 meses da data de fabricação. de primeira qualidade, embalagem pet.	UNIDADE	0	0	480	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	7500	0	**8016**
72	**REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ 200ML** Especificação: 200ML sabor laranja com validade não inferior a 06 meses da data de fabricação. de primeira qualidade, embalagem pet.	UNIDADE	0	0	720	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	7500	0	**8256**
73	**REFRIGERANTE SABOR LARANJA 200ML** Especificação: 200ML sabor laranja com validade não inferior a 06 meses da data de fabricação. de primeira qualidade, embalagem pet.	UNIDADE	0	0	480	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	7500	0	**8016**

74	**REPOLHO - IN NATURA** De primeira qualidade. Tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para a utilização de alimentos	QUILO	605	0	0	0	0	0	2380	0	0	200	0	12	0	112	0	**3309**
75	**SAL REFINADO** Sal refinado iodado, livre de sujidades, parasitas, fungos ou outras partículas que comprometam o consumo e o armazenamento, acondicionados em embalagem de 1Kg acondicionados em fardos contendo até 30 unidades, envolvidas por plástico transparente contendo na embalagem a validade visível do produto, peso, fabricante, data de fabricação. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	QUILO	130	15	0	12	0	0	910	0	0	107	0	24	0	29	29	**1256**
76	**SALSICHA DE CARNE** Especificação : Salsicha de carne bovina mecanicamente separada e demais ingredientes permitidos, acondicionados em embalagem plástica atóxico transparente embalada a vácuo, embalagem limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, congelada a - 12º C, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote inspecionada pelo S.I.F. Apresentando-se em gomos uniformes e padronizados. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Embalagem de 3kg.	QUILO	0	0	20	0	30	18	140	0	0	185	0	0	0	0	0	**393**
77	**SARDINHA EM LATA** Sardinha em conserva ao óleo, 125 gramas. Eviscerado e descamada mecanicamente, livre de nadadeiras, cauda e pé, pré-cozida, adicionada ao natural. Elaborado com matéria prima em perfeito estado de conservação e higiene, submetido a processo tecnológico adequado inspecionado pelo Serviço de Inspeção de Produto Animal - SIPA.	UNIDADE	432	0	50	0	0	0	700	0	0	50	0	24	0	0	0	**1256**
78	**SELETA DE LEGUMES** Especificação: A base de: vegetais descascados, cortados, íntegros, cozidos. sem conservantes. acondicionado em latas limpas, isentas de ferrugem, não amassadas, não estufada, resistente e que garanta a integridade do produto. a embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. latas de 200g acondicionadas em caixas de papelão	LATA	620	0	20	0	0	0	200	0	0	61	0	0	0	0	0	**901**

	totalizando 24 latas. deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.																	
79	**TEMPERO BAIANO 100G** Especificação: Tempero em pó contendo cominho, coentro, orégano, alho e cúrcuma. De primeira qualidade, com embalagem lacrada e contendo todas as informações do produto com lote, validade e procedência. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem mínima de 100g.	PACOTE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	49	0	0	0	10	0	**59**
80	**TEMPERO COMPLETO C/ PIMENTA 500G** Apresentação: embalagem plástica (copo) de 500 gr. tempero completo - concentrado de ingredientes básicos: sal, alho, cebola, óleo vegetal, pimenta do reino, embalagem plástica, com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, data de fabricação. registro no ms produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. de acordo com a rdc nø276/2005.	UNIDADE	87	0	0	0	0	0	0	0	0	11	0	0	0	21	0	**119**
81	**TEMPERO PRONTO** é uma combinação de temperos, ideal para legumes e arroz. Embalagem de 90g, contendo 10 saches de 10g. (tipo sazon ou similar)	UNIDADE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	45	0	0	0	60	0	**105**
82	**TOMATE IN NATURA** Tomate tipo débora ou italiano, tamanho médio, uniforme, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. Isentos de lesões de origem física mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos. Acondicionados em caixas limpas, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øC, não manipulados, validade de até 1 semana.	QUILO	951	0	25	0	0	0	2520	0	0	196	0	24	0	240	0	**3956**

83	**VINAGRE DE ÁLCOOL 750ml** Garrafa plástica de 750ml. vinagre ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente principalmente de matérias agrícolas. padronizado, refiltrado, pasteurizado e envasado para a distribuição no comercio em geral. com acidez de 4,15% sem corantes, sem essências. Sem adição de açúcares. de acordo com a RDC no 276/2005.	GARRAFA	404	15	0	0	0	0	140	0	0	332	0	15	0	196	0	**1102**
84	**ABACATE -** De primeira qualidade, com casca lisa, verde in natura, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øc, não manipulados, validade de até 72 H.	QUILO	461	0	6	0	0	0	980	0	0	0	0	0	0	0	0	**1447**
85	**AMIDO DE MILHO 500 GR** Amido de milho, embalagem 500 gramas - Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	CAIXA	375	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**375**
86	**ARROZ INTEGRAL** O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não deve apresentar grãos disformes (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Pacote de 1 kg. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 6 meses da data de entrega do produto.	QUILO	144	0	0	0	0	0	1400	0	0	0	0	0	0	0	0	**1544**
87	**AVEIA EM FLOCOS FINOS - PACOTE** Aveia em flocos finos 100% sem aditivos ou conservantes. A embalagem deve conter no rótulo os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, validade e quantidade do produto. O produto deve ter número de registro no Ministério da Agricultura ou Ministério da Saúde. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Embalagens de 200g.	CAIXA	490	0	0	0	0	0	2100	0	0	0	0	0	0	0	0	**2590**

88	**AVEIA EM FLOCOS GROSSOS** Aveia em floco 100% sem aditivos ou conservantes. A embalagem deve conter no rótulo os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, validade e quantidade do produto. O produto deve ter número de registro no Ministério da Agricultura ou Ministério da Saúde. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Embalagens de 200g.	PACOTE	490	150	20	96	0	0	2100	0	0	0	0	0	0	0	0	**2856**
89	**AZEITE DE DENDÊ 500ML -** produto derivado de dendê comestível, refinado, de 1ø qualidade, 100% natural. A embalagem deve ter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação, validade e quantidade d produto, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem 500ml	GARRAFA	317	0	20	0	0	0	140	0	0	0	0	0	0	0	0	**477**
90	**AZEITE DE OLIVA 500ML** Azeite de oliva extra virgem. Produto da prensagem a frio da azeitona, acidez menor que 1 coloração amarela esverdeado, que possam ser novamente tampadas após aberta. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNIDADE	58	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**73**
91	**BATATA DOCE DE PRIMEIRA** – Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	QUILO	461	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**471**
92	**BATATA PALHA** 400G Embalagem 400 gramas. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UNIDADE	202	0	100	0	0	0	140	0	0	0	0	0	0	0	0	**442**
93	**BETERRABA** Selecionada, sem folhas, primeira qualidade, bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, ternos sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øC, não manipulados validades de até 1 semana.	QUILO	116	0	0	0	0	0	2380	0	0	0	0	0	0	0	0	**2496**

94	**CANELA EM PÓ** Canela em pó, tubo com 50g, canela proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de pó fino, acondicionado em frasco de polietileno, íntegro atóxico, resistente, totalmente livre de bisfenol (BPA Free). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, nº de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, com lacre de segurança. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	FRASCO	101	5	10	0	0	0	210	0	0	0	0	0	0	0	0	**326**
95	**CEREAL INFANTIL SABOR MULTICEREAIS –** Cereal infantil com probiótico, contendo como ingredientes: Farinha pré cozida de trigo, milho enriquecida e arroz, contendo carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, premix vitamínico (Vitamina C, niacina, vitamina E, ácido pantotênico, Vitamina A, B1, B6, ácido fólico e vitamina D,fumarato ferroso e sulfato de zinco. Embalagem com 230 gramas.	UNIDADE	173	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**173**
96	**Chá de camomila** livre de glúten e lactose, caixa com 10g, contendo 10 saches envelopados	CAIXA	231	25	0	0	0	0	140	0	0	0	0	0	0	0	0	**396**
97	**CHA DE ERVA CIDREIRA –** Chá de Erva Cidreira, livre de glúten e lactose. Caixa com 10 (dez) gramas, contendo 10 (dez) sachês envelopados.	CAIXA	231	0	4	0	0	0	28	0	0	0	0	0	0	0	0	**263**
98	**CHÁ DE ERVA DOCE –** Chá de Erva Doce, livre de glúten e lactose. Caixa com 10 (dez) gramas, contendo 10 (dez) sachês envelopados.	CAIXA	231	25	0	0	0	0	140	0	0	0	0	0	0	0	0	**396**
99	**CHUCHU –** Chuchu de primeira, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA	QUILO	461	0	0	0	0	0	2520	0	0	0	0	0	0	0	0	**2981**
100	**CREME DE LEITE -** Creme de leite de origem animal, embalagem 200 gramas, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Atender as exigências do ministério da agricultura e DIPOA, conforme portaria 369 de 04/09/1997 e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega.	UNIDADE	1815	0	50	0	0	0	980	0	0	0	0	0	0	0	0	**2845**

101	**FARINHA DE TRIGO C/ FERMENTO -** Com fermento. Espacial para panificação, branca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Aspecto, cor, odor e sabor próprios. Isenta de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos de animais ou vegetais. Informações Nutricionais em 50g do produto - Valor calórico: 172 kcal; Carboidratos: 38g; Proteínas: 5g; Fibra: 1g; Ferro 2,1g. Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	QUILO	476	0	0	0	0	0	210	0	0	0	0	0	0	0	0	**686**
102	**FARINHA LÁCTEA** Alimento a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas, sal e aveia. a embalagem deverá conter externamente, nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro, deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega, resolução cnnpa / de 1978 lata contendo aproximadamente 400g.	UNIDADE	202	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**202**
103	**FEIJÃO CAVALO** Tipo 1, isento de impurezas como matéria terrosa, parasitas, detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, imaturos, manchados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Tolerância máxima permitida de 0,5% de grãos não aproveitáveis. Rendimento mínimo aceitável:2,5. Embalagem: saco de polietileno atóxico, contendo peso líquido de 01 kg. Deverá constar data de empacotamento e validade, ser resistente ao manuseio e ter boa selagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.	QUILO	432	0	30	0	0	0	5180	0	0	0	0	0	0	0	0	**5642**
104	**FEIJÃO DA COLÔNIA** Tipo 1, de 1° qualidade, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, sendo permitido no máximo 2% de impurezas e materiais estranhos e livre de parasitas. Embalagens original de fábrica, apresentando vedação adequada em embalagem de 1Kg, contendo no rótulo as especificações de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto dos ingredientes, lote, quantidade, data fabricação e validade. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	QUILO	173	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**173**
105	**FÍGADO BOVINO**	QUILO	461	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**461**

106	**FILÉ DE PEITO DE FRANGO** Filé de peito de frango congelado com adição de água de no máximo 6% aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 2 a 3 quilogramas com registro no SIF ou SISP. As embalagens devem ser identificadas com o nome do produto e prazo de validade com produção de no máximo há 30 (trinta) dias a contar da data de entrega que deverá ser realizada em caminhão refrigerado e higienizado. Conversando com temperatura inferior a -12øc. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	QUILO	922	0	50	0	0	0	2100	0	0	0	0	0	0	0	0	**3072**
107	**GOIABADA 600G** Produto derivado da fruta de goiaba. Embalagem 600 gramas	UNIDADE	288	0	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**338**
108	**GOMA** Fécula de mandioca (Goma de tapioca)	QUILO	173	0	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**213**
109	**IOGURTE 900ML** Produto obtido pela fermentação láctea através da ação de Lactobacillus bulgaricus e do Streptococcus thermophilus sobre o leite integral, desnatado ou padronizado. É um produto fermentado do leite. Fonte de proteínas, cálcio, fósforo, potássio, algumas embalagens citam como complementos vitaminas e minerais tais como do complexo B (B6 e B12, riboflavina, ácido fólico e niacina), vitamina A e zinco. Sabor de frutas. Embalagem com 900 ml.	UNIDADE	692	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**692**
110	**LARANJA KG** De 1ª qualidade, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho. Aroma e sabor característicos da espécie, sem ferimentos. Casca lisa, íntegra, livre de fungos, de consistência firme. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øC, não manipulados, validade de até 1 semana.	QUILO	461	0	40	0	0	0	1120	0	0	0	0	0	0	0	0	**1621**
111	**LEITE DE COCO 500ML** Especificação: Produto obtido do leite de coco pasteurizado e homogeneizado. Uniforme sem grumos, aroma e odor característicos, não rançoso, acondicionados em embalagens de plásticas de 500 ml com prazo de validade, informações nutricionais e lote. Deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses a 1 ano a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UNIDADE	375	0	20	0	0	0	420	0	0	0	0	0	0	0	0	**815**

112	**LEITE EM PÓ DESNATADO 200 GR -** Leite em pó desnatado instantâneo _ contendo no máximo 1,5% de gordura embalado adequadamente, resistentes, não violados, resistentes, o. deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. deverá atenderas especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09/1997 do ministério da agricultura e do abastecimento e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal do ministério da agricultura. validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. embalagem 200g	PACOTE	332	0	0	0	0	0	5600	0	0	0	0	0	0	0	0	**5932**
113	**MAÇÃ** nacional vermelha, de boa qualidade, pesando em média 120g cada, inteiras, no ponto de maturação adequado para o consumo, casca lisa integra livre de fungos. Isentas de sujidades, parasitas e larvas, sem umidade externa anormal, com sabor e odor característico, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, consistência firme. Acondicionada em plástico atóxico, transparente e resistente. protegida contra impactos, prazo de validade. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øC, não manipulados, validade de até 1 semana**.**	QUILO	461	0	12	0	0	0	1120	0	0	0	0	0	0	0	0	**1593**
114	MAIONESE 500 GR Contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 500 gramas.	UNIDADE	144	0	20	0	0	0	140	0	0	0	0	0	0	0	0	**304**
115	**MAMÃO -** Tipo Havai De 1º qualidade; in natura, tamanho médio com cerca de 400g por unidade; Casca lisa, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Consistência firme, integro. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Higienizados e não manipulados validade de até 72 horas após a maturação completa.	QUILO	461	0	12	0	0	0	1120	0	0	0	0	0	0	0	0	**1593**
116	**MASSA DE SÊMOLA TIPO CONCHINHA** Sêmolas de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais, urucum e cúrcuma. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, números de lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500G.	PACOTE	245	0	0	0	0	0	3780	0	0	0	0	0	0	0	0	**4025**

117	**MASSA DE SÊMOLA TIPO PARAFUSO** Massa alimentícia tipo seca vitaminada, isenta de sujidade, pasteurizada, sem ovos. Não deve apresentar cor esverdeada com pontos brancos e cinza (mofo), não deve apresentar cheiro de mofo, não deve estar com perfurações (carunchos e outros insetos), devem estar inteiros e firmes, sem pó branco solto no pacote. Acondicionado em embalagem plástica original de fábrica, contendo no rótulo as especificações dos ingredientes, lote, quantidade, data fabricação e validade. O produto deve ter registro no Município da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Embalagens plásticas de 500g acondicionadas em fardos plásticos totalizando 5Kg. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PACOTE	620	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**620**
118	**MELANCIA De 1°** qualidade; Pesando entre 08 a 10kgs; Casca íntegra, isenta de manchas e perfurações, consistência firme, sem rachaduras e partes moles. Higienizado e mantido sob refrigeração a 10oC, não manipulados, validade de até 1 semana.	QUILO	2304	0	0	0	0	0	1120	0	0	0	0	0	0	0	0	**3424**
119	**MELÃO DE PRIMEIRA IN NATURA** Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	QUILO	461	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**491**
120	**MILHO BRANCO MILHO BRANCO** (Canjica) Produto de boa qualidade, branca em embalagem primária, saco polietileno atóxico resistente, termossoldado. Rótulo com informação nutricional, data de validade e lote. Embalagem 500g. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PACOTE	432	5	40	0	0	0	1680	0	0	0	0	0	0	200	45	**2402**
121	**MILHO PARA PIPOCA** Especificação: De primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas de espécies, acondicionados em saco plástico de 500 gramas.	Pacote	432	0	20	0	0	0	210	0	0	0	0	0	0	0	0	**662**
122	MINI REFRIGERANTE DE 250 ML SABOR COCA COLA	UNIDADE	1440	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**1440**
123	MINI REFRIGERANTE DE 250 ML SABOR GUARANÁ	UNIDADE	1440	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**1440**
124	MINI REFRIGERANTE DE 250 ML SABOR UVA	UNIDADE	1440	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**1440**
125	MINI REFRIGERANTE DE 250 ML SABOR LARANJA	UNIDADE	1440	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**1440**

126	**PERA** De primeira qualidade, peso médio 120g, casca lisa íntegra, livre de fungos, consistência firme. Acondicionada em plástico atóxico, transparente e resistente, protegida contra impactos, contendo dizeres de rotulagem, prazo de validade, com grau de maturação adequado para consumo, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øc, não manipulados, validade de até 1 semana.	QUILO	461	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**461**
127	**POLPA DE CAJU POLPA DE FRUTA -** Sabor caju congelada, de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem plástica de 1 kg, limpos, não violados, resistente, hermeticamente fechada e sem perfurações no ato da entrega, garantindo a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1 Kg acondicionados em fardos caixas de papelão totalizando até 24Kg.	QUILO	447	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**457**
128	**POLPA DE GOIABA POLPA DE FRUTA - CONGELADA.** Sabor goiaba, de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em pacote plástico, limpos, não violados, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1Kg acondicionados em fardos caixas de papelão totalizando até 24Kg. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	QUILO	447	0	10	0	0	0	0	0	72	0	216	0	0	0	0	**745**
129	PREPARO INSTANTÂNEO A BASE DE ARROZ (EMBALAGEM)	PACOTE	173	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**173**
130	**REQUEIJÃO** 200G	UNIDADE	346	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**346**

131	**SALSICHA DE FRANGO** Salsicha de frango - mecanicamente separada e demais ingredientes permitidos, acondicionados em embalagem plástica atóxico transparente embalada a vácuo, embalagem limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, congelada a - 12º c, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/ validade/lote inspecionada pelo s.i.f. apresentando-se em gomos uniformes e padronizados. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. embalagem de 3kg.	QUILO	461	0	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**501**
132	**UVA DE PRIMEIRA TIPO ITÁLIA** verde, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	QUILO	461	0	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**486**
133	**MANTEIGA C/ SAL POTE COM 500G** Manteiga c/ sal. Embalagem de 250gr. O produto deve ser isento de gorduras trans e conter no mínimo 65% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peliculares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis-embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada, embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega com registro no ministério da agricultura, sif/dipoa	UNIDADE	0	50	0	0	0	0	0	0	0	0	168	0	0	0	0	**218**
134	**BISCOITO MAISENA** Pacote de 400g, a base de farinha de trigo com açúcar, soro de leite, gordura vegetal hidrogenada, aroma de lecitina de soja, enriquecido com vitaminas. Biscoitos crocantes, com cor e cheiro característicos, sendo biscoitos inteiros. Deve conter 0 gramas de gorduras trans por porção do produto. Livre de sujidades de roedores, livre de insetos e parasitas, umidade, mofo ou odores. A data de fabricação deverá estar em local visível da embalagem, não superior a 30dias da data de entrega, bem como o prazo de validade	PACOTE	0	350	0	0	0	0	0	0	0	0	96	0	0	0	0	**446**
135	**BISCOITO ÁGUA E SAL** Embalagem 400g, contendo cloreto de sódio m quantidades que acentue o sabor salgado, além das substancias normais do produto, crocantes, com cor e cheiro características, sendo biscoitos inteiros, livre de sujidades de roedores, livre de insetos e parasitas, umidade, mofo ou odores. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	PACOTE	0	350	0	0	0	0	0	0	0	0	120	0	0	0	0	**470**

136	**BISCOITO TIPO ROSQUINHA** Feito de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, açúcar invertido, fermentos químicos e outros ingredientes permitidos na legislação vigente, validade mínima de 05 meses da data de entrega, com peso de 500g	PACOTE	0	200	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**200**
137	**FARINHA DE TAPIOCA 200G** Primeira qualidade, classe granulada, empacotado em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote, cnpj, quantidade do produto prazo de validade, o produto deverá ser elaborado de acordo como legislação vigente. apresentação em pacotes de 200g.	PACOTE	0	300	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**330**
138	**ABACAXI KG -** De 1º qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, pensando em média por unidade entre 1 a 1,5kg. De acordo com a legislação vigente. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados mantidos sob refrigeração a 10ºC, não manipulados, validade de até 72 horas. Após a maturação completa.	QUILO	0	0	15	0	0	0	980	0	0	0	0	0	0	0	0	**995**
139	**AMIDO DE MILHO 200G -** Especificação: Amido de milho - Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UNIDADE	0	0	50	0	0	0	1120	0	0	0	0	0	0	0	0	**1170**
140	**FEIJÃO PRETO -** Tipo 1, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, tamanho de formatos naturais, maduros, limpos e secos, sendo permitido no máximo 2% de impurezas e materiais estranhos e livre de parasitas. Embalagens originais de fábrica, apresentado vedação adequada, contendo no rótulo as especificações de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto dos ingredientes, data fabricação e validade. Transparente de 1kg.	QUILO	0	0	20	0	0	0	2100	0	0	0	0	0	0	0	0	**2120**
141	**KETCHUP (MOLHO Á BASE DE TOMATE)** molho a base de tomate e temperos. Embalagem com 320g. A embalagem deverá conter externamente,	UNIDADE	202	0	100	0	0	0	140	0	0	0	0	0	0	0	0	**442**

	os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto**.**																	
142	**LEITE CONDENSADO -** Leite condensado obtido pela desidratação do leite, adicionado de sacarose ou glicose, homogeneizado em embalagem treta park, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. atender as exigências do ministério da agricultura e dipoa, conforme portaria 369 de 04/09/1997 e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 395 Gramas.	UNIDADE	1757	0	60	0	0	0	700	0	0	0	0	0	0	300	45	**2862**
143	**MOLHO DE SOJA TIPO SHOYU** A base de água, sal refinado, soja, milho e açúcar, fermentação 100% natural. Embalagem em frasco de 900ml	FRASCO	0	0	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**20**
144	**PÃO FRANCES** Pão francês, unidade de 50g, formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico contendo o máximo de 10 unidades em cada pacote, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro, fresco, macio, sem presença de sujidades, feito no dia da entrega. não deve ser embalado quente. informar os dados de identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no sim ou SIF. validade mínima de 5 dias, a contar da data da entrega**.**	UNIDADE	0	0	1000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**1000**
145	**REFRIGERANTE SABOR UVA 200ML** sabor UVA validade não inferior a 06 meses da data de fabricação. de primeira qualidade, padrão, embalagem pet.	UNIDADE	0	0	480	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7500	0	**7980**
146	**TEMPERO COMPLETO S/ PIMENTA 250G** Apresentação: embalagem plástica (copo) de 250gr. tempero completo - concentrado de ingredientes básicos: sal, alho, cebola, óleo vegetal, pimenta do reino, embalagem plástica, com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, data de fabricação. registro no ms produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. de acordo com a rdc nø276/2005.	UNIDADE	0	0	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**50**

147	**MANTEIGA COM SAL 200G** Especificação: Manteiga c/sal de 200 gramas. O produto deve ser isento de gordura s trans e conter no mínimo 65% de lipídios, aspecto, cheiro sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis - embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada, embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega com registro no ministério da agricultura.	POTE	0	0	0	96	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**96**
148	**CHOCOLATE EM PÓ 500 GRAMAS** Pacote com 500 grams, chocolate em pó-mínimo de 50% de cacau, composição cacau em pó e lecitina de soja. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. Fabricado de acordo com a legislação do CNNPA. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	UNIDADE	0	0	0	0	0	0	980	0	120	0	96	0	0	0	0	**1196**
149	**ESSÊNCIA DE BAUNILHA - Uso Aromatizadores/cosméticos 30 ml**	UNIDADE	0	0	0	0	0	0	140	0	0	0	0	0	0	0	0	**140**
150	**FARINHA DE TAPIOCA -** De 1ø qualidade, seca, granulação média, crocante, Tipo: 1, Classe: branca, Características adicionais: isenta de matéria terrosa, corantes e parasitas. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Produto de 1º qualidade, próprio para consumo humano. Embalagem plástica de 1Kg, acondicionados em fardos plásticos de até 60Kg. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante, a data de fabricação impressa na embalagem, com identificação do produto e prazo de validade.	QUILO	0	0	0	0	0	0	2800	0	0	0	0	0	0	0	0	**2800**
151	**MACARRÃO PARAFUSO** Embalagem de 500gr. massa tipo parafuso com ovos. embalagem com dizeres de rotulagem, boa selagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo, seis meses, de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa.	PACOTE	0	0	0	0	0	0	3780	0	0	0	0	0	0	0	0	**3780**

152	**MARGARINA SEM SAL 250G** - Margarina sem sal. embalagem de 500 gr. o produto deve ser isento de gorduras trans e conter no mínimo 65% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, com recomendação para uso culinário - embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega. com registro no ministério da agricultura, sif/dipoa.	POTE	0	0	0	0	0	0	980	0	0	0	0	0	0	0	0	**980**
153	**MISTURA PARA BOLO -** Mistura para Bolo 450g. com sabor variado	PACOTE	461	0	0	0	0	0	140	0	0	0	0	0	0	0	0	**601**
154	**POLPA DE MURUCI -** POLPA DE FRUTA - CONGELADA. Sabor muruci, de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em pacote plástico, limpos, não violados, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1Kg acondicionados em caixas de papelão ou sacos plásticos resistentes próprios para alimentos totalizando até 24Kg.	QUILO	0	0	0	0	0	0	1260	0	0	0	0	0	0	0	0	**1260**
155	**REPARO INSTANTÂNEO A BASE DE ARROZ (**EMBALAGEM - Pré-cozida, açúcar, amido, sais minerais, vitamina E, e aromatizante, acondicionada em embalagem íntegra, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Na embalagem deverá constar externamente: os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro e Normas de Codex Alimentarius para fórmulas destinadas a lactentes-FAO/OMS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega. Embalagem 230g	PACOTE	0	0	0	0	0	0	1540	0	0	0	0	0	0	0	0	**1540**
156	**PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA -** Com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades, em saco plástico transparente. rotulagem contendo composição nutricional data de fabricação. Embalagem 400g. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	PACOTE	0	0	0	0	0	0	1540	0	0	0	0	0	0	0	0	**1540**

157	**TORRADA -** torradas de pão, inteiras, crocantes, bem acondicionadas, isenta de sujidades terrosas, sujidades de roedores, livre de insetos e parasitas, umidade, mofo, ranços ou adores. deve conter data de embalamento, fabricação e validade.	PACOTE	0	0	0	0	0	0	1400	0	0	0	0	0	0	0	0	**1400**
158	**REFRIGERANTE SABOR COLA 200ML -** Especificação: 200ML sabor laranja com validade não inferior a 06 meses da data de fabricação. de primeira qualidade, embalagem pet, contendo 12 unidades.	PACOTE	0	0	0	0	0	0	0	140	0	0	0	0	0	0	0	**140**
159	**REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ 200ML -** Especificação: 200ML sabor laranja com validade não inferior a 06 meses da data de fabricação. de primeira qualidade, embalagem pet, contendo 12 unidades.	PACOTE	0	0	0	0	0	0	0	140	0	0	0	0	0	0	0	**140**
160	**REFRIGERANTE SABOR LARANJA 200ML -** Especificação: 200ML sabor laranja com validade não inferior a 06 meses da data de fabricação. de primeira qualidade, embalagem pet, contendo 12 unidades.	PACOTE	0	0	0	0	0	0	0	140	0	0	0	0	0	0	0	**140**
161	**BISCOITO DE COCO 50G** - Biscoito Recheado, sabor de coco ausência a de gordura trans, pacote com 50 gramas contendo 06 unidades cada, prazo de validade de no mínimo de 12 meses, com data de fabricação não superior a 30 dias.	PAC.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7500	0	**7500**
162	**BISCOITO DE BAUNILHA 50G** - Biscoito Recheado, sabor de baunilha ausência de gordura trans, pacote com 50 gramas contendo 06 unidades cada, prazo de validade de no mínimo de 12 meses, com data de fabricação não superior a 30 dias.	PAC.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7500	0	**7500**
163	**BISCOITO DE CHOCOLATE 50G** - Biscoito Recheado, sabor de chocolate ausência de gordura trans, pacote com 50 gramas contendo 06 unidades cada, prazo de validade de no mínimo de 12 meses, com data de fabricação não superior a 30 dias.	PAC.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7500	0	**7500**
164	**BISCOITO DE MORANGO 50G** - Biscoito Recheado, sabor de morango ausência de gordura trans. Pacote com 50 gramas contendo 06 unidades cada, prazo de validade de no mínimo de 12 meses, com data de fabricação não superior a 30 dias.	PAC.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7500	0	**7500**
165	**IOGURTE INTEGRAL PASTEURIZADO** - açúcar, fermento lácteo e aroma sintético idêntico ao natural. Não possui conservantes e não possui gorduras trans. Composto de iogurte natural. Com segunda embalagem, uma forma de manter a higiene do produto. **Embalagem com conteúdo entre 90 – 100 G**	UNID.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20000	0	**20000**

166	**AVEIA EM FLOCOS FINOS** - Aveia em flocos finos 100% sem aditivos ou conservantes. A embalagem deve conter no rótulo os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, validade e quantidade do produto. O produto deve ter número de registro no Ministério da Agricultura ou Ministério da Saúde. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Embalagens de 170 g.	UNID.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	650	81	**731**
167	**LEITE DE COCO – Embalagem com 200 ml.** Ingredientes: Leite de Coco pasteurizado e homogeneizado, água, conservadores INS 202, INS 211 e INS 223, Acidulante INS 330, Espessantes INS 466, INS 412 e INS 415. Estabilizante INS 460; Emulsificantes INS 435 e INS 471. Sem glúten	UNID.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	200	32	**232**
168	**MANTEIGA 250 g -** Manteiga **de Primeira Qualidade** com Sal Especificação: Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. É o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. Tratamento Diferenciado: - Aplicabilidade Decreto 7174: Não Aplicabilidade Margem de Preferência: Não	POTE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	50	**50**

Dessa forma, a estimativa consolidada para o presente processo corresponde a:

Dessa forma, a estimativa consolidada para o presente processo corresponde a:

- Item 1 – Abóbora in natura: 3.038 KG;
- Item 2 – Achocolatado em pó 400 g: 2.158 UNID;
- Item 3 – Açúcar cristal: 15.734 KG;
- Item 4 – Adoçante dietético 100 ml: 916 UNID;
- Item 5 – Alface in natura: 3.005 KG;
- Item 6 – Alho cru in natura: 3.028 KG;
- Item 7 – Arroz tipo 1: 13.787 KG;
- Item 8 – Azeitona verde em conserva 500 g: 1.107 UNID;
- Item 9 – Banana-prata in natura: 2.959 KG;
- Item 10 – Batata inglesa in natura: 3.961 KG;
- Item 11 – Biscoito Maria: 14.937 PCT;
- Item 12 – Biscoito salgado tipo cream cracker: 15.322 PCT;
- Item 13 – Biscoito tipo rosquinha de coco: 806 PCT;
- Item 14 – Biscoito tipo rosquinha de leite: 1.009 PCT;
- Item 15 – Café moído, torrado e embalado a vácuo: 11.096 PCT;
- Item 16 – Caldo de carne em tabletes: 939 UNID;
- Item 17 – Caldo de galinha em tabletes: 1.029 UNID;
- Item 18 – Carne bovina de primeira, em cortes: 5.181 UNID;
- Item 19 – Carne bovina enlatada: 15 UNID;
- Item 20 – Carne bovina de segunda sem osso, in natura: 10.226 KG;
- Item 21 – Carne bovina de segunda com osso: 15.581 KG;
- Item 22 – Carne moída magra: 8.709 KG;
- Item 23 – Cebola in natura: 3.931 KG;
- Item 24 – Cenoura in natura: 4.028 KG;
- Item 25 – Charque bovino: 1.321 KG;
- Item 26 – Cheiro-verde in natura: 1.525 KG;
- Item 27 – Colorífico: 4.622 PCT;
- Item 28 – Cominho em pó: 4.059 PCT;
- Item 29 – Couve in natura: 2.475 KG;
- Item 30 – Coxa e sobrecoxa de frango: 2.511 KG;
- Item 31 – Curry: 15 PCT;

- Item 32 – Ervilha em conserva: 1.505 UNID;
- Item 33 – Extrato de tomate: 1.277 UNID;
- Item 34 – Farinha de rosca: 245 PCT;
- Item 35 – Farinha de mandioca: 3.123 KG;
- Item 36 – Farinha de trigo sem fermento: 1.878 KG;
- Item 37 – Feijão carioquinha tipo 1: 6.797 KG;
- Item 38 – Fermento químico em pó: 542 UNID;
- Item 39 – Filé de gó ou tilápia: 921 KG;
- Item 40 – Frango congelado: 21.364 KG;
- Item 41 – Fubá de milho 500 g: 2.166 PCT;
- Item 42 – Fubá de milho em flocos grossos 500 g: 1.627 UNID;
- Item 43 – Leite em pó integral, com no mínimo 200 g: 15.965 PCT;
- Item 44 – Limão in natura: 2.528 KG;
- Item 45 – Linguiça calabresa: 303 KG;
- Item 46 – Macarrão tipo espaguete: 6.383 PCT;
- Item 47 – Margarina com sal 250 g: 2.844 POTES;
- Item 48 – Margarina com sal 500 g: 1.248 POTES;
- Item 49 – Massa para sopa: 4.967 PCT;
- Item 50 – Maxixe: 168 KG;
- Item 51 – Milho enlatado 200 g: 2.607 LATAS;
- Item 52 – Mortadela em peça: 83 PEÇAS;
- Item 53 – Óleo de soja 900 ml: 5.560 GARRAFAS;
- Item 54 – Ovos: 1.772 CUBAS;
- Item 55 – Pão de forma: 898 PCT;
- Item 56 – Pão massa fina: 7.338 UNID;
- Item 57 – Pepino in natura: 2.594 KG;
- Item 58 – Pimenta-calabresa 100 g: 116 PCT;
- Item 59 – Pimentão in natura: 2.799 KG;
- Item 60 – Pimentinha in natura: 883 KG;
- Item 61 – Polpa de abacaxi: 2.357 KG;
- Item 62 – Polpa de acerola: 2.557 KG;
- Item 63 – Polpa de cupuaçu: 1.620 KG;
- Item 64 – Polpa de graviola: 933 KG;
- Item 65 – Polpa de maracujá: 2.793 KG;

- Item 66 – Presunto/peito de peru: 366 KG;
- Item 67 – Queijo tipo muçarela: 396 KG;
- Item 68 – Refrigerante à base de guaraná, pacote com 6 garrafas de 2 litros: 77 PCT;
- Item 69 – Refrigerante composto de extrato de cola, pacote com 6 garrafas de 2 litros: 71 PCT;
- Item 70 – Refrigerante composto de extrato de laranja, pacote com 6 garrafas de 2 litros: 63 PCT;
- Item 71 – Refrigerante sabor cola 200 ml: 8.016 UNID;
- Item 72 – Refrigerante sabor guaraná 200 ml: 8.256 UNID;
- Item 73 – Refrigerante sabor laranja 200 ml: 8.016 UNID;
- Item 74 – Repolho in natura: 3.309 KG;
- Item 75 – Sal refinado: 1.256 KG;
- Item 76 – Salsicha de carne: 393 KG;
- Item 77 – Sardinha em lata: 1.256 UNID;
- Item 78 – Seleta de legumes: 901 LATAS;
- Item 79 – Tempero baiano 100 g: 59 PCT;
- Item 80 – Tempero completo com pimenta 500 g: 119 UNID;
- Item 81 – Tempero pronto: 105 UNID;
- Item 82 – Tomate in natura: 3.956 KG;
- Item 83 – Vinagre de álcool 750 ml: 1.102 GARRAFAS;
- Item 84 – Abacate: 1.447 KG;
- Item 85 – Amido de milho 500 g: 375 CAIXAS;
- Item 86 – Arroz integral: 1.544 KG;
- Item 87 – Aveia em flocos finos 200 g: 2.590 CAIXAS;
- Item 88 – Aveia em flocos grossos 200 g: 2.856 PCT;
- Item 89 – Azeite de dendê 500 ml: 477 GARRAFAS;
- Item 90 – Azeite de oliva 500 ml: 73 UNID;
- Item 91 – Batata-doce de primeira: 471 KG;
- Item 92 – Batata palha 400 g: 442 UNID;
- Item 93 – Beterraba: 2.496 KG;
- Item 94 – Canela em pó: 326 FRASCOS;
- Item 95 – Cereal infantil sabor multicereais: 173 UNID;
- Item 96 – Chá de camomila: 396 CAIXAS;
- Item 97 – Chá de erva-cidreira: 263 CAIXAS;
- Item 98 – Chá de erva-doce: 396 CAIXAS;
- Item 99 – Chuchu: 2.981 KG;

- Item 100 – Creme de leite: 2.845 UNID;
- Item 101 – Farinha de trigo com fermento: 686 KG;
- Item 102 – Farinha láctea: 202 UNID;
- Item 103 – Feijão-cavalo: 5.642 KG;
- Item 104 – Feijão da colônia: 173 KG;
- Item 105 – Fígado bovino: 461 KG;
- Item 106 – Filé de peito de frango: 3.072 KG;
- Item 107 – Goiabada 600 g: 338 UNID;
- Item 108 – Goma de tapioca: 213 KG;
- Item 109 – Iogurte 900 ml: 692 UNID;
- Item 110 – Laranja: 1.621 KG;
- Item 111 – Leite de coco 500 ml: 815 UNID;
- Item 112 – Leite em pó desnatado 200 g: 5.932 PCT;
- Item 113 – Maçã: 1.593 KG;
- Item 114 – Maionese 500 g: 304 UNID;
- Item 115 – Mamão: 1.593 KG;
- Item 116 – Massa de sêmola tipo conchinha: 4.025 PCT;
- Item 117 – Massa de sêmola tipo parafuso: 620 PCT;
- Item 118 – Melancia: 3.424 KG;
- Item 119 – Melão de primeira in natura: 491 KG;
- Item 120 – Milho branco/canjica: 2.402 PCT;
- Item 121 – Milho para pipoca: 662 PCT;
- Item 122 – Mini refrigerante sabor cola 250 ml: 1.440 UNID;
- Item 123 – Mini refrigerante sabor guaraná 250 ml: 1.440 UNID;
- Item 124 – Mini refrigerante sabor uva 250 ml: 1.440 UNID;
- Item 125 – Mini refrigerante sabor laranja 250 ml: 1.440 UNID;
- Item 126 – Pera: 461 KG;
- Item 127 – Polpa de caju: 457 KG;
- Item 128 – Polpa de goiaba: 745 KG;
- Item 129 – Preparo instantâneo à base de arroz: 173 PCT;
- Item 130 – Requeijão 200 g: 346 UNID;
- Item 131 – Salsicha de frango: 501 KG;
- Item 132 – Uva tipo Itália: 486 KG;
- Item 133 – Manteiga com sal 500 g: 218 UNID;

- Item 134 – Biscoito maisena: 446 PCT;
- Item 135 – Biscoito água e sal: 470 PCT;
- Item 136 – Biscoito tipo rosquinha: 200 PCT;
- Item 137 – Farinha de tapioca 200 g: 330 PCT;
- Item 138 – Abacaxi: 995 KG;
- Item 139 – Amido de milho 200 g: 1.170 UNID;
- Item 140 – Feijão-preto: 2.120 KG;
- Item 141 – Ketchup/molho à base de tomate: 442 UNID;
- Item 142 – Leite condensado: 2.862 UNID;
- Item 143 – Molho de soja tipo shoyu 900 ml: 20 FRASCOS;
- Item 144 – Pão francês: 1.000 UNID;
- Item 145 – Refrigerante sabor uva 200 ml: 7.980 UNID;
- Item 146 – Tempero completo sem pimenta 250 g: 50 UNID;
- Item 147 – Manteiga com sal 200 g: 96 POTES;
- Item 148 – Chocolate em pó 500 g: 1.196 UNID;
- Item 149 – Essência de baunilha 30 ml: 140 UNID;
- Item 150 – Farinha de tapioca: 2.800 KG;
- Item 151 – Macarrão tipo parafuso 500 g: 3.780 PCT;
- Item 152 – Margarina sem sal 250 g: 980 POTES;
- Item 153 – Mistura para bolo 450 g: 601 PCT;
- Item 154 – Polpa de muruci: 1.260 KG;
- Item 155 – Preparo instantâneo à base de arroz 230 g: 1.540 PCT;
- Item 156 – Proteína texturizada de soja: 1.540 PCT;
- Item 157 – Torrada: 1.400 PCT;
- Item 158 – Refrigerante sabor cola 200 ml, pacote com 12 unidades: 140 PCT;
- Item 159 – Refrigerante sabor guaraná 200 ml, pacote com 12 unidades: 140 PCT;
- Item 160 – Refrigerante sabor laranja 200 ml, pacote com 12 unidades: 140 PCT;
- Item 161 – Biscoito de coco 50 g: 7.500 PCT;
- Item 162 – Biscoito de baunilha 50 g: 7.500 PCT;
- Item 163 – Biscoito de chocolate 50 g: 7.500 PCT;
- Item 164 – Biscoito de morango 50 g: 7.500 PCT;
- Item 165 – Iogurte integral pasteurizado: 20.000 UNID;
- Item 166 – Aveia em flocos finos 170 g: 731 UNID;
- Item 167 – Leite de coco 200 ml: 232 UNID; e

- Item 168 – Manteiga com sal 250 g: 50 POTES.

Os quantitativos consolidados correspondem às estimativas máximas decorrentes das necessidades apresentadas pelos órgãos participantes, não constituindo obrigação de aquisição integral ou imediata pela Administração. As contratações e as entregas ocorrerão de forma parcelada, mediante emissão das respectivas ordens de fornecimento e conforme a demanda efetivamente verificada durante a vigência da Ata de Registro de Preços, observado o disposto no art. 83 da Lei Federal nº 14.133/2021.

A metodologia adotada demonstra que o quantitativo global não resulta de arbitramento genérico da Equipe de Planejamento, mas da soma das necessidades formalmente justificadas pelos órgãos demandantes. Para sua definição, foram consideradas as estruturas e unidades atendidas, os históricos de consumo e de empenhos, a quantidade de servidores e usuários, o número estimado de refeições e lanches, os calendários institucionais e de eventos, a frequência das atividades, as características de perecibilidade e validade dos produtos, a capacidade de armazenamento e as margens de segurança tecnicamente justificadas.

Essa sistemática permite compatibilizar as aquisições com o consumo real das unidades, reduzir os riscos de desabastecimento, excesso de estoque, vencimento e desperdício de alimentos e assegurar maior eficiência na aplicação dos recursos públicos.

8. PROPORÇÃO DA CONTRATAÇÃO EM FACE DO PORTE TERRITORIAL E DAS CARACTERÍSTICAS GEOGRÁFICAS DO MUNICÍPIO

A presente contratação deve ser analisada considerando não apenas os quantitativos estimados de gêneros alimentícios, mas também a distribuição territorial das unidades administrativas, dos equipamentos públicos e dos demais pontos de atendimento existentes no Município de Tomé-Açu/PA, uma vez que a demanda não se concentra exclusivamente na sede administrativa municipal.

O abastecimento deverá atender unidades localizadas na sede, em Quatro Bocas, nos distritos, nas comunidades e na zona rural, conforme as necessidades formalizadas pelos órgãos participantes. Essa dispersão territorial influencia diretamente o planejamento das entregas, a definição da frequência do fornecimento e a preservação das condições de qualidade e conservação dos produtos durante o transporte.

Os Documentos de Formalização de Demanda – DFDs demonstram que os gêneros alimentícios serão destinados a diferentes Secretarias, Fundos, Departamentos, escolas, unidades de saúde, equipamentos socioassistenciais, bibliotecas, unidades culturais, espaços esportivos e demais estruturas públicas, algumas delas situadas fora do núcleo urbano central. Essa dispersão influencia diretamente o planejamento da

contratação, especialmente quanto à organização das rotas, à frequência das entregas, à regularidade do abastecimento e ao atendimento parcelado das necessidades de cada unidade.

Nesse contexto, a extensão territorial e as características geográficas do Município são relevantes para a definição das condições de fornecimento. A contratada deverá possuir capacidade operacional e logística suficiente para realizar as entregas nos endereços indicados pelos órgãos demandantes, responsabilizando-se pelo transporte, carga, descarga e integridade dos produtos até o recebimento pela unidade beneficiária.

O transporte deverá observar as condições adequadas de higiene, acondicionamento e conservação dos gêneros alimentícios, inclusive quanto à manutenção da temperatura exigida para produtos refrigerados, congelados ou perecíveis, de modo a preservar sua qualidade e segurança sanitária durante todo o deslocamento. As entregas ocorrerão de forma parcelada, conforme as ordens de fornecimento e as necessidades efetivamente apresentadas pelos órgãos participantes.

A necessidade de planejamento logístico torna-se mais evidente quando se observa a estrutura de determinados órgãos. O Fundo Municipal de Cultura, por exemplo, atende unidades e desenvolve atividades em diferentes regiões do Município, abrangendo Tomé-Açu sede, o distrito de Quatro Bocas, o distrito da Forquilha, o distrito de Água Branca e Vila Nova. O respectivo DFD identifica bibliotecas, escolas de música e outras unidades culturais localizadas em diferentes pontos do território, inclusive em áreas classificadas no próprio documento como zona rural.

Além do abastecimento regular dessas unidades, a demanda por gêneros alimentícios também está relacionada à realização de atividades e eventos culturais em diferentes localidades, incluindo o Carnaval nos distritos da Forquilha e de Quatro Bocas e em Tomé-Açu sede, o Concurso Intermunicipal de Quadrilhas Juninas e a Estação Verão Sol & Som em Quatro Bocas, além de ações realizadas no distrito da Forquilha e em outros pontos do Município.

Essa distribuição territorial exige que o planejamento das entregas considere os locais, as datas, o público estimado, os tipos de produtos necessários e as condições adequadas de transporte e conservação, de modo que os gêneros alimentícios estejam disponíveis em quantidade e tempo compatíveis com o calendário cultural.

A Secretaria Municipal de Saúde – SEMSA também apresenta estrutura descentralizada. Conforme indicado em seu DFD, os gêneros alimentícios serão destinados à sede administrativa da Secretaria, às Unidades Básicas de Saúde distribuídas pelo Município, à Unidade de Pronto Atendimento – UPA, aos hospitais municipais e aos demais setores vinculados à rede pública de saúde. Essa organização exige que o

fornecimento alcance diferentes unidades e endereços, de forma parcelada e com regularidade suficiente para prevenir o desabastecimento.

Essa característica assume especial relevância na área da saúde, considerando que diversas unidades realizam atendimento contínuo à população e possuem rotinas que envolvem o preparo e a oferta de refeições, lanches, bebidas e outras alimentações destinadas a pacientes, acompanhantes, servidores e profissionais em regime de plantão, conforme a necessidade de cada estabelecimento.

A distribuição deverá considerar o consumo, a capacidade de armazenamento e a estrutura de cada unidade, bem como as condições sanitárias de transporte, conservação e entrega, especialmente para carnes, laticínios, polpas, hortifrutigranjeiros, produtos refrigerados e congelados. O planejamento logístico deverá assegurar que os alimentos sejam entregues íntegros, dentro do prazo de validade e em temperatura compatível com suas características.

A Secretaria Municipal de Trabalho e Assistência Social – SETAS apresenta demanda territorialmente distribuída entre diversos equipamentos socioassistenciais. Seu memorial de cálculo individualiza as necessidades da própria Secretaria e de unidades como CAC, Casa Lar, Casa do Idoso, República Inclusiva, CREAS, CMAS, CONTUTA sede, CONTUTA Quatro Bocas, CRAS, SCFV, Casa de Passagem e CadÚnico, demonstrando que o abastecimento de gêneros alimentícios não ocorrerá em um único ponto.

As características e os públicos atendidos por essas unidades também resultam em demandas distintas quanto aos tipos e quantitativos de alimentos, incluindo produtos destinados ao preparo de refeições, lanches, mingaus, caldos, sucos e outras alimentações fornecidas durante os atendimentos e atividades socioassistenciais. Por essa razão, as entregas deverão observar a localização, a frequência de funcionamento, o consumo e a capacidade de armazenamento de cada equipamento.

Da mesma forma, a Secretaria Municipal de Transportes, Obras e Urbanismo – SETOURB apresenta demanda destinada à própria Secretaria e aos departamentos vinculados, especificamente o Departamento Municipal de Trânsito – DEMUTRAN, o Departamento de Água e Esgoto – DAE e o Departamento de Limpeza Pública – DLP.

O respectivo DFD registra que essas unidades executam atividades contínuas, muitas vezes em campo e em áreas afastadas, demandando suporte alimentar para as equipes administrativas e operacionais. Essa realidade exige planejamento compatível com os locais de atuação, com o deslocamento das equipes e com a necessidade de abastecimento regular dos departamentos vinculados.

No âmbito da Secretaria Municipal de Educação – SEMED, a proporção da demanda deve considerar a amplitude da rede municipal de ensino, composta por unidades localizadas na sede, nos distritos e na zona rural, bem como o número de alunos, servidores e profissionais vinculados às atividades educacionais. Os gêneros alimentícios destinam-se ao atendimento das unidades educacionais, ao preparo da alimentação e ao suporte de reuniões, capacitações, projetos e eventos promovidos pela Secretaria.

A logística de abastecimento deverá ser compatível com a distribuição territorial das unidades escolares, com seus períodos de funcionamento, capacidade de armazenamento e frequência de consumo. As entregas parceladas são especialmente necessárias para assegurar a qualidade dos alimentos perecíveis, refrigerados e congelados, evitando perdas, vencimentos e formação de estoques incompatíveis com a estrutura de cada unidade.

A contratação também contempla órgãos cujas demandas envolvem atividades externas e eventos realizados em diferentes pontos do Município. A Secretaria Municipal de Esporte e Lazer – SEMEL, por exemplo, vinculou parte de sua estimativa à realização de eventos como Corrida de Rua, Copa Cidade, Campeonato de Jiu-Jitsu, Copa da Amizade e Copa Kids.

Nessas atividades, os gêneros alimentícios serão utilizados no preparo e na oferta de refeições, lanches, frutas, bebidas e demais alimentações destinadas aos atletas, arbitragem, equipes de organização e participantes. Esse consumo pode ocorrer fora da sede administrativa, exigindo que o planejamento considere os locais dos eventos, o público estimado, a duração das atividades e as condições necessárias ao transporte, acondicionamento e distribuição segura dos alimentos.

A Secretaria Municipal de Políticas para a Promoção da Igualdade Racial – SEMPPIR também informa que parte dos gêneros alimentícios será destinada ao atendimento de projetos, eventos, levantamentos de dados, ações de campo, seminários, reuniões e demais atividades institucionais. Essa previsão demonstra que o consumo não se limita ao funcionamento ordinário da sede, alcançando ações realizadas em diferentes locais e destinadas a públicos diversos.

Nesse cenário, as características territoriais do Município e a multiplicidade de unidades atendidas repercutem diretamente no modelo de execução da contratação. Não se mostra adequado concentrar o fornecimento em uma única entrega de grande volume, pois essa medida transferiria à Administração dificuldades e custos relacionados ao recebimento, armazenamento, conservação, distribuição interna e transporte dos produtos até unidades territorialmente distantes.

Além disso, a concentração das entregas elevaria os riscos de vencimento, deterioração e desperdício, especialmente em relação aos gêneros perecíveis, refrigerados e congelados, e exigiria estruturas de armazenamento que nem todas as unidades possuem.

A solução compatível com as necessidades identificadas nos DFDs consiste no fornecimento parcelado, mediante emissão de ordens de fornecimento e com entrega nos locais indicados pela Administração. Essa sistemática permite que cada órgão ou unidade receba os produtos na quantidade e no momento adequados, conforme o consumo efetivo, a capacidade de armazenamento e a programação de suas atividades.

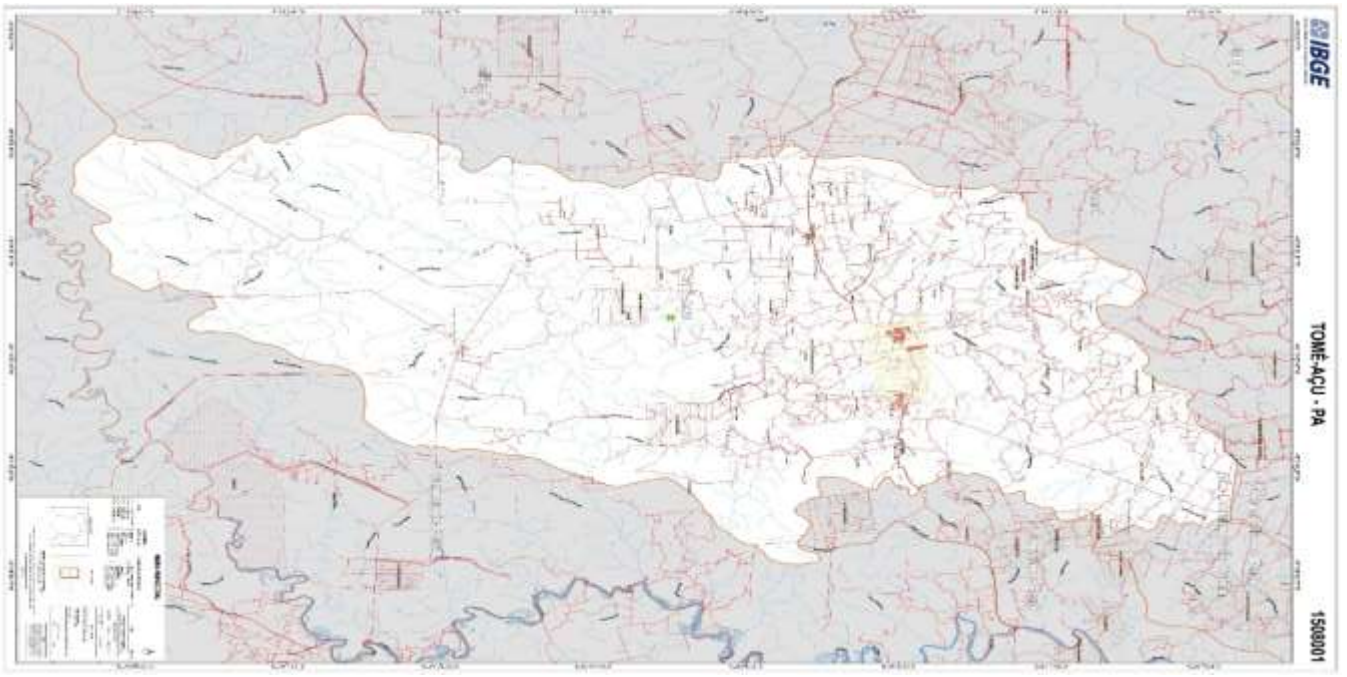
A contratada deverá possuir capacidade operacional e logística suficiente para atender às unidades localizadas na sede, em Quatro Bocas, nos distritos, nas comunidades, na zona rural e nas demais localidades indicadas pelos órgãos participantes, responsabilizando-se pelo transporte, carga, descarga e integridade dos produtos até o efetivo recebimento pela unidade destinatária.

O transporte e a entrega deverão observar as condições adequadas de higiene, acondicionamento e conservação, inclusive quanto à manutenção da temperatura exigida para produtos perecíveis, refrigerados ou congelados. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues dentro dos prazos estabelecidos, com embalagens íntegras, identificação adequada, validade compatível e características de qualidade e segurança sanitária preservadas.

Assim, a proporção da contratação não decorre exclusivamente da extensão territorial do Município, considerada de forma abstrata, mas da combinação entre a quantidade de órgãos participantes, o número e a dispersão das unidades atendidas, o histórico de consumo, o público beneficiado, a realização de eventos e ações descentralizadas e a necessidade de abastecimento regular.

Os quantitativos estimados e consolidados neste Estudo Técnico Preliminar foram definidos com base nas necessidades individualmente formalizadas nos DFDs. As características territoriais influenciam principalmente a forma de execução e distribuição do objeto, exigindo estrutura logística capaz de atender, com regularidade e eficiência, os diversos pontos de entrega indicados pela Administração.

Conclui-se, portanto, que a contratação se mostra proporcional à abrangência das políticas públicas atendidas e às particularidades administrativas, territoriais e operacionais do Município. A solução deverá assegurar quantitativos compatíveis com as demandas formalizadas, entregas tempestivas e produtos em condições adequadas de qualidade, validade, integridade e segurança sanitária, garantindo a continuidade das atividades municipais, a redução de perdas e desperdícios e o atendimento ao interesse público.



9. COMPOSIÇÕES DA SOLUÇÃO PARA ESTA CONTRATAÇÃO

Previamente à definição da solução mais adequada para o atendimento da necessidade administrativa, a Equipe de Planejamento procedeu à análise dos Documentos de Formalização de Demanda – DFDs e à consolidação dos itens apresentados pelos órgãos participantes. O trabalho buscou compatibilizar as diferentes formas de descrição, eliminar duplicidades e estabelecer especificações claras, padronizadas e adequadas à efetiva utilização dos gêneros alimentícios.

Durante a análise, verificou-se que determinados produtos foram apresentados com variações de nomenclatura, composição, peso, volume, unidade de fornecimento, forma de apresentação e acondicionamento. Também foram identificadas demandas por alimentos semelhantes, porém com

características distintas quanto ao tipo, embalagem, grau de processamento, estado de conservação e natureza perecível ou não perecível.

Diante disso, as especificações foram organizadas de maneira a preservar as características essenciais e os quantitativos efetivamente solicitados, evitando tanto a reunião indevida de produtos distintos quanto a manutenção de itens duplicados e descrições excessivamente restritivas. A consolidação resultou na relação de 168 itens de gêneros alimentícios, com unidades de fornecimento, especificações e quantitativos compatibilizados conforme os DFDs e a planilha consolidada.

Para fins de consolidação, foram considerados especialmente:

a) A denominação, o tipo e a composição do produto;
b) O peso, o volume e a unidade de fornecimento;
c) A forma de apresentação, embalagem e acondicionamento;
d) O estado de conservação, distinguindo-se produtos secos, refrigerados e congelados;
e) O grau de processamento, o corte e as demais características capazes de influenciar a utilização ou a formação do preço; e
f) Os requisitos mínimos de qualidade, validade, integridade e segurança sanitária.

Os produtos pertencentes à mesma categoria foram mantidos em itens separados sempre que as diferenças de composição, peso, volume, apresentação, processamento, embalagem ou conservação interferissem na finalidade de utilização, na formação do preço ou na comparação objetiva das propostas.

Por outro lado, foram reunidas em um único item as demandas referentes a produtos materialmente equivalentes, ainda que apresentadas nos DFDs com pequenas variações de nomenclatura, desde que a compatibilização não alterasse a composição, a qualidade mínima, a unidade de fornecimento ou a finalidade do produto.

Para preservar integralmente as necessidades formalizadas pelos órgãos demandantes, adotou-se a seguinte metodologia:

*Quantidade consolidada de cada item = soma dos quantitativos solicitados pelos órgãos participantes para produtos com especificações materialmente equivalentes***.**

A título exemplificativo, caso um órgão tenha solicitado **100 PCT de determinado produto** e outro tenha solicitado **150 PCT do mesmo produto**, com especificações e unidades de fornecimento equivalentes,

a quantidade consolidada corresponderá a **250 PCT**. Caso os produtos apresentem diferenças relevantes, as demandas permanecerão registradas em itens distintos.

Não foram realizadas conversões, redistribuições ou alterações arbitrárias capazes de modificar as quantidades originalmente apresentadas. Os ajustes promovidos limitaram-se à padronização das nomenclaturas, das descrições e das unidades de fornecimento, preservando-se as necessidades formalizadas nos respectivos DFDs.

Assim, eventual comparação entre os quantitativos dos DFDs e aqueles registrados na planilha consolidada deverá considerar a metodologia adotada. As diferenças de apresentação poderão decorrer da soma das demandas referentes a produtos materialmente equivalentes ou da manutenção separada de produtos com características distintas, não representando aumento, redução ou modificação injustificada das necessidades apresentadas.

A relação consolidada contempla produtos perecíveis e não perecíveis, incluindo, entre outros, cereais, farináceos, massas, leguminosas, carnes, pescados, aves, laticínios, bebidas, polpas de frutas, hortifrutigranjeiros, panificados, enlatados, condimentos e produtos refrigerados ou congelados, conforme as especificações e quantidades constantes da planilha integrante do processo.

A opção por apresentar o quadro completo em planilha própria proporciona maior clareza, organização e rastreabilidade, permitindo identificar a participação de cada órgão na formação dos quantitativos globais e verificar a correspondência entre as demandas individualizadas e o resultado consolidado.

A solução deverá ser operacionalizada por meio do Sistema de Registro de Preços – SRP, considerando a participação de diversos órgãos, a natureza recorrente do consumo e a impossibilidade de definir antecipadamente o momento exato e a quantidade de cada solicitação. O registro dos quantitativos estimados não imporá à Administração a obrigação de aquisição integral, conforme estabelece o art. 83 da Lei Federal nº 14.133/2021.

O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, mediante emissão de ordens de fornecimento e conforme as necessidades efetivamente verificadas por cada órgão participante. Essa sistemática permitirá compatibilizar as entregas com o consumo, a capacidade de armazenamento, a programação institucional e os prazos de validade dos produtos.

A diferenciação entre produtos perecíveis e não perecíveis deverá ser observada durante toda a execução. Os gêneros perecíveis, refrigerados ou congelados exigirão entregas mais frequentes, transporte

adequado, controle de temperatura e conservação compatível com suas características. Os produtos não perecíveis, embora admitam períodos maiores de armazenamento, também deverão ser entregues em quantidades proporcionais ao consumo e à capacidade física das unidades.

A contratada será responsável pelo transporte, pela carga, pela descarga e pela entrega dos produtos nos locais indicados pela Administração, mantendo sua integridade e qualidade até o efetivo recebimento pela unidade destinatária. Os alimentos deverão ser apresentados em embalagens íntegras, devidamente identificadas, dentro do prazo de validade e em conformidade com as exigências sanitárias, de rotulagem, acondicionamento, transporte e conservação aplicáveis.

Os produtos que apresentarem avarias, sinais de deterioração, descongelamento indevido, contaminação, alteração das características sensoriais, embalagem violada, validade incompatível ou qualquer desconformidade com as especificações deverão ser recusadas e substituídas pela contratada, sem ônus adicional para a Administração e dentro do prazo estabelecido no instrumento convocatório.

A execução deverá ser acompanhada e fiscalizada pelos responsáveis designados pelos respectivos órgãos participantes, competindo-lhes verificar os quantitativos, a qualidade, a validade, a integridade das embalagens, as condições de transporte e a conformidade dos produtos entregues com as especificações contratadas.

Dessa forma, a composição da solução compreende a aquisição de 168 itens de gêneros alimentícios, por meio do Sistema de Registro de Preços, com fornecimento parcelado, entregas nos locais indicados, atendimento às condições sanitárias e substituição dos produtos desconformes. O modelo mostra-se adequado à diversidade dos itens, à recorrência das demandas e à necessidade de atendimento de diferentes órgãos e unidades municipais, promovendo planejamento, competitividade, controle, redução de desperdícios e seleção da solução mais vantajosa para a Administração.

a. **ESPECIFICAÇÕES PARA OS ITENS SELECIONADOS PARA ESTA CONTRATAÇÃO**

Após a análise dos Documentos de Formalização de Demanda – DFDs apresentados pelos órgãos participantes e a consolidação das necessidades identificadas, foram definidos os 168 itens que compõem a presente contratação. O procedimento buscou padronizar as especificações, compatibilizar as diferentes descrições adotadas pelas unidades demandantes e estabelecer características objetivas, suficientes e compatíveis com os gêneros alimentícios disponíveis no mercado.

As especificações foram estruturadas considerando a finalidade de utilização dos produtos, sua composição, tipo, peso ou volume, unidade de fornecimento, forma de apresentação, embalagem, acondicionamento, prazo de validade e condições de conservação. Também foram observados os requisitos mínimos de qualidade, integridade, transporte e segurança sanitária necessários ao adequado atendimento das unidades municipais, especialmente quanto aos produtos perecíveis, refrigerados ou congelados.

Na seleção e consolidação dos itens, foram reunidas as demandas referentes a produtos materialmente equivalentes, ainda que originalmente apresentadas com pequenas variações de nomenclatura. Por outro lado, permaneceram individualizados os produtos cujas diferenças de composição, peso, volume, apresentação, embalagem, processamento ou conservação pudessem interferir em sua utilização, qualidade, formação do preço ou comparação objetiva das propostas.

Como resultado, foram selecionados 168 itens de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados ao preparo e à oferta de refeições, lanches, bebidas e demais formas de alimentação necessárias ao funcionamento das unidades e à execução das atividades administrativas, institucionais e finalísticas dos órgãos participantes.

Para fins de organização, análise técnica, definição das condições de fornecimento e aferição da qualificação dos licitantes, os itens foram classificados nos seguintes segmentos:

- Cereais, massas, farinhas, leguminosas e demais produtos secos;
- Hortaliças, verduras, legumes, tubérculos e raízes;
- Frutas;
- Carnes bovinas e suínas, aves, pescados, embutidos, ovos e demais produtos de origem animal;
- Leites, laticínios e gorduras alimentares;
- Produtos congelados, polpas de frutas e outros alimentos sujeitos à cadeia de frio;
- Panificados e biscoitos;
- Bebidas, refrigerantes, achocolatados e produtos para preparo de bebidas; e
- Óleos, condimentos, molhos, temperos, conservas e enlatados.

A classificação por segmentos possui finalidade exclusivamente técnica e organizacional, considerando a natureza dos produtos, suas condições de transporte, armazenamento e conservação e as características dos respectivos mercados fornecedores, permanecendo o julgamento da licitação pelo critério de menor preço por item.

Cada item possui descrição, unidade de fornecimento e quantitativo próprios, conforme o resultado da consolidação. O quadro completo, contendo as especificações e as quantidades globais dos 168 itens, integra este Estudo Técnico Preliminar por meio da planilha consolidada anexa.

A apresentação do quadro em planilha própria proporciona maior organização, clareza e rastreabilidade das informações, facilita a conferência dos quantitativos e permite verificar a correspondência entre as demandas individualizadas e os totais consolidados, evitando a reprodução de uma tabela excessivamente extensa no corpo deste tópico.

As especificações foram elaboradas com o nível de detalhamento necessário para assegurar a qualidade e a adequação dos produtos, sem incluir exigências desnecessárias, indicação injustificada de marcas ou condições capazes de restringir indevidamente a competitividade. Serão admitidos produtos equivalentes, desde que atendam integralmente aos requisitos mínimos de composição, peso ou volume, apresentação, embalagem, validade, conservação, qualidade e segurança sanitária estabelecidos pela Administração.

Dessa forma, a seleção dos itens mostra-se compatível com as necessidades identificadas nos DFDs e com os produtos usualmente disponíveis no mercado, permitindo a realização de pesquisa de preços adequada, o julgamento objetivo das propostas e o fornecimento parcelado conforme a demanda efetiva dos órgãos participantes, em observância ao planejamento da contratação e ao disposto no art. 18, § 1º, incisos III e IV, da Lei Federal nº 14.133/2021.

Como resultado da consolidação das demandas, foram selecionados 168 itens de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados ao preparo e à oferta de refeições, lanches, bebidas e demais formas de alimentação necessárias ao funcionamento das unidades e à execução das atividades administrativas, institucionais e finalísticas dos órgãos participantes.

A seguir, apresenta-se a descrição individualizada de cada item, com a respectiva unidade de fornecimento, quantidade consolidada e enquadramento no segmento técnico adotado no Estudo Técnico Preliminar.

ITEM 01 – ABOBORA IN NATURA

O item corresponde ao fornecimento de abobora in natura, na unidade de fornecimento KG, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá atender às seguintes características: ABOBORA IN NATURA Primeira qualidade, do tipo moranga, acondicionada em sacos plásticos

transparentes, integra, livre de sujidade. apresentando grau manutenção que permite suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo. cor alaranjada, cheiros, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de enfermidades, ausência de parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.

O produto deverá ser fresco, íntegro e próprio para consumo, apresentar grau de maturação compatível com o transporte e o uso pretendido e estar livre de deterioração, pragas, larvas, matéria terrosa, umidade anormal e danos que comprometam sua qualidade.

O acondicionamento e o transporte deverão preservar suas características naturais até o recebimento. A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de refeições, lanches, saladas, sucos ou outras preparações alimentares, conforme a programação e a necessidade das unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 3.038 KG.

ITEM 02 – ABACATE

O item corresponde ao fornecimento de abacate in natura, na unidade de fornecimento KGgrama, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de primeira qualidade, apresentar casca lisa e verde e estar isento de sujidades, parasitas e larvas. Não deverá apresentar danos físicos ou mecânicos decorrentes do manuseio e transporte. O acondicionamento deverá ser realizado em embalagens limpas, resistentes e próprias para alimentos.

O produto deverá ser fresco, íntegro e próprio para consumo, apresentar grau de maturação compatível com o transporte e o uso pretendido e estar livre de deterioração, matéria terrosa, umidade anormal e danos capazes de comprometer sua qualidade. O acondicionamento e o transporte deverão preservar suas características naturais até o recebimento.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de refeições, lanches, saladas, sucos ou outras preparações alimentares, conforme a programação e a necessidade das unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, considerando a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 1.447 kg.

ITEM 03 – ABACAXI

O item corresponde ao fornecimento de abacaxi in natura, na unidade de fornecimento KGgrama, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de primeira qualidade, apresentar tamanho e coloração uniformes, polpa firme e intacta e adequado desenvolvimento. Não deverá apresentar danos físicos ou mecânicos decorrentes do manuseio e transporte. Cada unidade deverá possuir peso médio entre 1 kg e 1,5 kg, observadas as condições de maturação adequadas ao consumo.

O produto deverá ser fresco, íntegro e próprio para consumo, apresentar grau de maturação compatível com o transporte e o uso pretendido e estar livre de deterioração, pragas, larvas, matéria terrosa, umidade anormal e danos que comprometam sua qualidade. O acondicionamento e o transporte deverão preservar suas características naturais até o recebimento.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de refeições, lanches, saladas, sucos ou outras preparações alimentares, conforme a programação e a necessidade das unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, considerando a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 995 kg.

ITEM 04 – ACHOCOLATADO EM PÓ 400 G

O item corresponde ao fornecimento de achocolatado em pó, em embalagem de 400 g, na unidade de fornecimento unidade, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser solúvel e acondicionado em embalagem plástica limpa, resistente e não violada. A embalagem deverá apresentar os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e quantidade do produto. Deverá ser próprio para consumo humano e estar em conformidade com a legislação vigente, apresentando validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.

A embalagem deverá estar íntegra, fechada e identificada com fabricante, composição, lote, data de fabricação, validade e conteúdo líquido. O produto deverá preservar suas características próprias e ser

transportado e armazenado em condições que evitem exposição indevida ao calor, contaminação, vazamento ou violação.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de bebidas, refeições, lanches e outras formas de alimentação necessárias às atividades dos órgãos participantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, considerando a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 2.158 unidades.

ITEM 05 – AÇÚCAR CRISTAL

O item corresponde ao fornecimento de açúcar cristal, na unidade de fornecimento KGgrama, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser obtido da cana-de-açúcar, apresentar aspecto sólido, cristais bem definidos, coloração branca ou levemente amarelada e sabor caracteristicamente doce. Deverá estar isento de sujidades, impurezas, umidade, odores estranhos e matérias capazes de comprometer sua qualidade.

O produto deverá apresentar características próprias de composição, aspecto, cor, odor, sabor e textura e ser acondicionado em embalagem íntegra e adequada. A rotulagem deverá conter as informações obrigatórias referentes à origem, composição, lote, fabricação, validade e quantidade.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de refeições, lanches, bebidas e outras formas de alimentação necessárias às atividades administrativas, institucionais e finalísticas dos órgãos participantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, considerando a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 15.734 kg.

ITEM 06 – ADOÇANTE DIETÉTICO 100 ML

O item corresponde ao fornecimento de adoçante dietético líquido, em frasco de 100 ml, na unidade de fornecimento unidade, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser adoçante dietético artificial líquido à base de aspartame, acondicionado em frasco de polietileno atóxico. A embalagem deverá apresentar externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto, registro aplicável e prazo de validade. Deverá possuir validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.

A embalagem deverá estar íntegra, fechada e identificada com fabricante, composição, lote, data de fabricação, prazo de validade e conteúdo líquido. O produto deverá preservar suas características próprias e ser transportado e armazenado em condições que evitem exposição indevida ao calor, contaminação, vazamento ou violação.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de bebidas e outras formas de alimentação necessárias às atividades dos órgãos participantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, considerando a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 916 unidades.

ITEM 07 – ALFACE IN NATURA

O item corresponde ao fornecimento de alface in natura, na unidade de fornecimento KGgrama, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser fresco, apresentar tamanho e coloração uniformes, folhas verdes claras, desenvolvimento adequado, firmeza e integridade. Deverá estar isento de folhas amareladas, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, resíduos de fertilizantes, parasitas, larvas e danos físicos ou mecânicos decorrentes do manuseio e transporte.

O produto deverá ser fresco, íntegro e próprio para consumo e estar livre de deterioração, pragas e demais condições que comprometam sua qualidade. O acondicionamento deverá ser realizado em embalagens limpas, resistentes e próprias para alimentos, preservando suas características naturais até o recebimento.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de refeições, lanches, saladas e outras preparações alimentares, conforme a programação e a necessidade das unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, considerando a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 3.005 kg.

ITEM 08 – ALHO CRU IN NATURA

O item corresponde ao fornecimento de alho cru in natura, na unidade de fornecimento KGgrama, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, os dentes deverão estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livres de brotos. O produto deverá estar isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades e corpos estranhos aderidos. O acondicionamento deverá ocorrer em caixas ou embalagens limpas, resistentes e próprias para alimentos.

O produto deverá ser fresco, íntegro e próprio para consumo e estar livre de deterioração, pragas, larvas, umidade anormal e danos capazes de comprometer sua qualidade. O acondicionamento e o transporte deverão preservar suas características naturais até o recebimento.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo e tempero de refeições e outras preparações alimentares realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, considerando a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 3.028 kg.

ITEM 09 – AMIDO DE MILHO 200 G

O item corresponde ao fornecimento de amido de milho em embalagem de 200 g, na unidade de fornecimento unidade, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser obtido de matérias-primas sãs e limpas, estar isento de matérias terrosas e parasitas e não apresentar umidade excessiva, fermentação ou ranço. Deverá possuir aspecto de pó fino e características compatíveis com o produto, observados os limites de composição e qualidade estabelecidos na legislação aplicável. Deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.

O produto deverá apresentar características próprias de composição, aspecto, cor, odor, sabor e textura e ser acondicionado em embalagem íntegra e adequada. A rotulagem deverá conter as informações obrigatórias de origem, composição, lote, fabricação, validade e quantidade.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de refeições, lanches, sobremesas e outras preparações alimentares necessárias às atividades dos órgãos participantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, considerando a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 1.170 unidades.

ITEM 10 – AMIDO DE MILHO 500 G

O item corresponde ao fornecimento de amido de milho em embalagem de 500 g, na unidade de fornecimento caixa, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser obtido de matérias-primas sãs e limpas, estar isento de matérias terrosas e parasitas e não apresentar umidade excessiva, fermentação ou ranço. Deverá possuir aspecto de pó fino e características compatíveis com o produto, observados os limites de composição e qualidade estabelecidos na legislação aplicável. Deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.

O produto deverá apresentar características próprias de composição, aspecto, cor, odor, sabor e textura e ser acondicionado em embalagem íntegra e adequada. A rotulagem deverá conter as informações obrigatórias de origem, composição, lote, fabricação, validade e quantidade.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de refeições, lanches, sobremesas e outras preparações alimentares necessárias às atividades dos órgãos participantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, considerando a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 375 caixas.

ITEM 11 – ARROZ INTEGRAL

O item corresponde ao fornecimento de arroz integral, na unidade de fornecimento KGgrama, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de boa qualidade, da safra corrente e estar isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não deverá apresentar grãos queimados ou disformes, pedras, cascas, carunchos ou outras matérias estranhas. Deverá ser acondicionado em embalagem atóxica,

íntegra e devidamente vedada, contendo identificação, data de fabricação e prazo de validade. A embalagem deverá ser de 1 kg e o produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.

O produto deverá apresentar características próprias de composição, aspecto, cor, odor, sabor e textura, estar livre de umidade, sujidades, infestação ou sinais de deterioração e ser acondicionado em embalagem íntegra e adequada. A rotulagem deverá conter as informações obrigatórias de origem, composição, lote, fabricação, validade e quantidade.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de refeições e outras formas de alimentação necessárias às atividades administrativas, institucionais e finalísticas dos órgãos participantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 1.544 kg.

ITEM 12 – ARROZ TIPO 1

O item corresponde ao fornecimento de arroz tipo 1, na unidade de fornecimento KGgrama, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser polido, longo fino, tipo 1 e constituído de grãos inteiros, com teor máximo de umidade de 15%. Deverá estar isento de sujidades e materiais estranhos e ser acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, resistente e não violada. As embalagens deverão conter 1 kg e ser acondicionadas em fardos plásticos lacrados.

A embalagem deverá apresentar dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. O produto deverá ser próprio para consumo humano, estar em conformidade com a legislação vigente e apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de refeições e outras formas de alimentação necessárias às atividades administrativas, institucionais e finalísticas dos órgãos participantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 13.787 kg.

ITEM 13 – AVEIA EM FLOCOS FINOS 200 G

O item corresponde ao fornecimento de aveia em flocos finos, em embalagem de 200 g, na unidade de fornecimento caixa, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser constituído de aveia em flocos finos, sem aditivos ou conservantes. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, prazo de validade e quantidade do produto. O alimento deverá ser próprio para consumo humano e estar em conformidade com a legislação vigente.

O produto deverá apresentar características próprias de composição, aspecto, cor, odor, sabor e textura, estar livre de umidade, sujidades, infestação, matérias estranhas ou sinais de deterioração e ser acondicionado em embalagem íntegra e adequada.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de refeições, lanches, bebidas e outras preparações alimentares necessárias às atividades dos órgãos participantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 2.590 caixas.

ITEM 14 – AVEIA EM FLOCOS FINOS 170 G

O item corresponde ao fornecimento de aveia em flocos finos, em embalagem de 170 g, na unidade de fornecimento unidade, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser constituído de aveia em flocos finos, sem aditivos ou conservantes. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, prazo de validade e quantidade do produto. O alimento deverá ser próprio para consumo humano e estar em conformidade com a legislação vigente.

O produto deverá apresentar características próprias de composição, aspecto, cor, odor, sabor e textura, estar livre de umidade, sujidades, infestação, matérias estranhas ou sinais de deterioração e ser acondicionado em embalagem íntegra e adequada.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de refeições, lanches, bebidas e outras preparações alimentares necessárias às atividades dos órgãos participantes. O

fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 731 unidades.

ITEM 15 – AVEIA EM FLOCOS GROSSOS 200 G

O item corresponde ao fornecimento de aveia em flocos grossos, em embalagem de 200 g, na unidade de fornecimento pacote, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser constituído de aveia em flocos grossos, sem aditivos ou conservantes. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, prazo de validade e quantidade do produto. O alimento deverá ser próprio para consumo humano e estar em conformidade com a legislação vigente.

O produto deverá apresentar características próprias de composição, aspecto, cor, odor, sabor e textura, estar livre de umidade, sujidades, infestação, matérias estranhas ou sinais de deterioração e ser acondicionado em embalagem íntegra e adequada.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de refeições, lanches, bebidas e outras preparações alimentares necessárias às atividades dos órgãos participantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 2.856 pacotes.

ITEM 16 – AZEITE DE DENDÊ 500 ML

O item corresponde ao fornecimento de azeite de dendê em embalagem de 500 ml, na unidade de fornecimento garrafa, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser derivado de dendê comestível, refinado, de primeira qualidade e próprio para consumo humano. A embalagem deverá apresentar os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e quantidade do produto. Deverá estar em conformidade com a legislação vigente e apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem íntegra, sem vazamento, perfuração ou violação. A rotulagem deverá apresentar as informações obrigatórias de identificação, procedência, composição, lote, fabricação, validade e conteúdo.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo, tempero e complementação de refeições e outras preparações alimentares realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 477 garrafas.

ITEM 17 – AZEITE DE OLIVA 500 ML

O item corresponde ao fornecimento de azeite de oliva extravirgem, em embalagem de 500 ml, na unidade de fornecimento unidade, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser obtido da prensagem de azeitonas, apresentar acidez compatível com sua classificação e coloração característica. A embalagem deverá permitir fechamento adequado após sua abertura e conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e demais informações obrigatórias. Deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem íntegra, sem vazamento, perfuração ou violação. A rotulagem deverá apresentar as informações obrigatórias de identificação, procedência, composição, lote, fabricação, validade e conteúdo.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo, tempero e complementação de refeições e outras preparações alimentares realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 73 unidades.

ITEM 18 – AZEITONA VERDE EM CONSERVA

O item corresponde ao fornecimento de azeitona verde em conserva, em embalagem de 500 g, na unidade de fornecimento unidade, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá apresentar características próprias, estar acondicionado em embalagem íntegra e conter identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.

A embalagem não poderá apresentar vazamento, perfuração, violação, ferrugem, estufamento, deformação ou qualquer condição capaz de comprometer a conservação do produto. A rotulagem deverá apresentar as informações obrigatórias de identificação, procedência, composição, lote, fabricação, validade e conteúdo.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo e à complementação de refeições, lanches e outras preparações alimentares realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 1.107 unidades.

ITEM 19 – BANANA-PRATA IN NATURA

O item corresponde ao fornecimento de banana-prata in natura, na unidade de fornecimento KGgrama, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de primeira qualidade e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo. Deverá estar livre de sujidades, parasitas, larvas, matéria terrosa, umidade anormal e danos físicos ou mecânicos.

O produto deverá ser fresco, íntegro e próprio para consumo e apresentar aspecto, coloração, odor e sabor característicos. O acondicionamento e o transporte deverão preservar suas características naturais até o recebimento.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se à oferta direta e ao preparo de refeições, lanches, saladas, sucos ou outras preparações alimentares, conforme a programação das

unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, considerando a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 2.959 kg.

ITEM 20 – BATATA-DOCE DE PRIMEIRA QUALIDADE

O item corresponde ao fornecimento de batata-doce de primeira qualidade, na unidade de fornecimento KGgrama, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo. Deverá estar livre de sujidades, parasitas, larvas, matéria terrosa, umidade anormal e danos físicos ou mecânicos.

O produto deverá ser fresco, íntegro e próprio para consumo, apresentar aspecto, coloração, odor e textura característicos e estar livre de deterioração ou outras condições capazes de comprometer sua qualidade. O acondicionamento e o transporte deverão preservar suas características naturais até o recebimento.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de refeições e outras preparações alimentares realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, considerando a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 471 kg.

ITEM 21 – BATATA INGLESA IN NATURA

O item corresponde ao fornecimento de batata inglesa in natura, na unidade de fornecimento KGgrama, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de primeira qualidade, lavado, de tamanho grande ou médio e apresentar formato uniforme, firmeza, brilho e integridade. Deverá estar livre de ferimentos, defeitos, corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.

O produto deverá ser fresco, íntegro e próprio para consumo, estar livre de deterioração, pragas, larvas, matéria terrosa, umidade anormal e danos capazes de comprometer sua qualidade. O acondicionamento e o transporte deverão preservar suas características naturais até o recebimento.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de refeições e outras preparações alimentares realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 3.961 kg.

ITEM 22 – BATATA PALHA 400 G

O item corresponde ao fornecimento de batata palha em embalagem de 400 g, na unidade de fornecimento unidade, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá apresentar textura crocante, coloração, odor e sabor característicos e estar livre de umidade excessiva, ranço, sujidades ou matérias estranhas. A embalagem deverá apresentar identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e quantidade.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem limpa, íntegra, resistente e adequadamente vedada, sem perfurações, violações ou qualquer condição capaz de comprometer sua conservação e qualidade.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo e à complementação de refeições, lanches e outras preparações alimentares realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 442 unidades.

ITEM 23 – BETERRABA IN NATURA

O item corresponde ao fornecimento de beterraba in natura, na unidade de fornecimento KGgrama, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser selecionado, sem folhas, de primeira qualidade e apresentar bulbos de tamanho médio e uniforme. Deverá estar livre de ferimentos, defeitos, corpos estranhos, terra aderida à superfície, deterioração, pragas, larvas e danos decorrentes do manuseio ou transporte.

O produto deverá ser fresco, íntegro e próprio para consumo, apresentar grau de maturação compatível com o transporte e a utilização pretendida e ser acondicionado em condições que preservem suas características naturais até o recebimento.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de refeições, saladas e outras preparações alimentares realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 2.496 kg.

ITEM 24 – BISCOITO ÁGUA E SAL 400 G

O item corresponde ao fornecimento de biscoito água e sal em embalagem de 400 g, na unidade de fornecimento pacote, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá apresentar sabor salgado característico, textura crocante, coloração e odor próprios e biscoitos predominantemente inteiros. Deverá estar livre de insetos, parasitas, umidade, mofo, ranço, odores estranhos, sujidades e indícios de contaminação. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.

A embalagem deverá ser limpa, íntegra, resistente, adequadamente vedada e própria para contato com alimentos, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e quantidade.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se à composição de cafés, lanches e demais alimentações oferecidas nas unidades, reuniões, projetos, atendimentos e eventos municipais. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 470 pacotes.

ITEM 25 – BISCOITO RECHEADO SABOR BAUNILHA 50 G

O item corresponde ao fornecimento de biscoito recheado sabor baunilha, em pacote de 50 g, na unidade de fornecimento pacote, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, cada pacote deverá conter seis unidades de biscoito recheado sabor baunilha, com ausência de gordura trans. O produto deverá apresentar prazo de validade mínimo de 12 meses e data de fabricação não superior a 30 dias em relação à entrega.

O produto deverá apresentar aspecto, aroma, sabor e textura característicos e ser acondicionado em embalagem limpa, íntegra, resistente e adequada ao contato com alimentos. Não serão aceitos produtos úmidos, mofados, rançosos, quebrados em excesso ou com sinais de contaminação.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se à composição de cafés, lanches e demais alimentações oferecidas nas unidades, reuniões, projetos, atendimentos e eventos municipais. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 7.500 pacotes.

ITEM 26 – BISCOITO RECHEADO SABOR CHOCOLATE 50 G

O item corresponde ao fornecimento de biscoito recheado sabor chocolate, em pacote de 50 g, na unidade de fornecimento pacote, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, cada pacote deverá conter seis unidades de biscoito recheado sabor chocolate, com ausência de gordura trans. O produto deverá apresentar prazo de validade mínimo de 12 meses e data de fabricação não superior a 30 dias em relação à entrega.

O produto deverá apresentar aspecto, aroma, sabor e textura característicos e ser acondicionado em embalagem limpa, íntegra, resistente e adequada ao contato com alimentos. Não serão aceitos produtos úmidos, mofados, rançosos, quebrados em excesso ou com sinais de contaminação.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se à composição de cafés, lanches e demais alimentações oferecidas nas unidades, reuniões, projetos, atendimentos e eventos municipais. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 7.500 pacotes.

ITEM 27 – BISCOITO RECHEADO SABOR COCO 50 G

O item corresponde ao fornecimento de biscoito recheado sabor coco, em pacote de 50 g, na unidade de fornecimento pacote, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, cada pacote deverá conter seis unidades de biscoito recheado sabor coco, com ausência de gordura trans. O produto deverá apresentar prazo de validade mínimo de 12 meses e data de fabricação não superior a 30 dias em relação à entrega.

O produto deverá apresentar aspecto, aroma, sabor e textura característicos e ser acondicionado em embalagem limpa, íntegra, resistente e adequada ao contato com alimentos. Não serão aceitos produtos úmidos, mofados, rançosos, quebrados em excesso ou com sinais de contaminação.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se à composição de cafés, lanches e demais alimentações oferecidas nas unidades, reuniões, projetos, atendimentos e eventos municipais. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 7.500 pacotes.

ITEM 28 – BISCOITO RECHEADO SABOR MORANGO 50 G

O item corresponde ao fornecimento de biscoito recheado sabor morango, em pacote de 50 g, na unidade de fornecimento pacote, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, cada pacote deverá conter seis unidades de biscoito recheado sabor morango, com ausência de gordura trans. O produto deverá apresentar prazo de validade mínimo de 12 meses e data de fabricação não superior a 30 dias em relação à entrega.

O produto deverá apresentar aspecto, aroma, sabor e textura característicos e ser acondicionado em embalagem limpa, íntegra, resistente e adequada ao contato com alimentos. Não serão aceitos produtos úmidos, mofados, rançosos, quebrados em excesso ou com sinais de contaminação.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se à composição de cafés, lanches e demais alimentações oferecidas nas unidades, reuniões, projetos, atendimentos e eventos municipais. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 7.500 pacotes.

ITEM 29 – BISCOITO MAISENA 400 G

O item corresponde ao fornecimento de biscoito maisena em embalagem de 400 g, na unidade de fornecimento pacote, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser elaborado à base de farinha de trigo, açúcar, soro de leite, gordura vegetal, lecitina de soja e demais ingredientes permitidos pela legislação. Os biscoitos deverão apresentar textura crocante, coloração, aroma e sabor característicos, ser predominantemente inteiros e possuir ausência de gordura trans por porção, conforme a informação nutricional.

O produto deverá estar livre de insetos, parasitas, umidade, mofo, ranço, odores estranhos, sujidades ou sinais de contaminação. A embalagem deverá estar íntegra e conter, em local visível, os dados de identificação, lote, data de fabricação e prazo de validade.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se à composição de cafés, lanches e demais alimentações oferecidas nas unidades, reuniões, projetos, atendimentos e eventos municipais. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 446 pacotes.

ITEM 30 – BISCOITO MARIA 400 G

O item corresponde ao fornecimento de biscoito doce tipo Maria em embalagem de 400 g, na unidade de fornecimento pacote, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá apresentar textura crocante, coloração, aroma e sabor característicos e biscoitos predominantemente inteiros. Deverá possuir ausência de gordura trans por porção, conforme a informação nutricional, e estar livre de insetos, parasitas, umidade, mofo, ranço, odores estranhos, sujidades ou sinais de contaminação.

A embalagem deverá ser resistente, apresentar boa vedação e conter identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e quantidade. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se à composição de cafés, lanches e demais alimentações oferecidas nas unidades, reuniões, projetos, atendimentos e eventos municipais. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 14.937 pacotes.

ITEM 31 – BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER 400 G

O item corresponde ao fornecimento de biscoito salgado tipo cream cracker, em embalagem de 400 g, na unidade de fornecimento pacote, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser quadrado, sem recheio e apresentar sabor característico de água e sal. Deverá ser elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, açúcar, amido, fermentos e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente.

O produto deverá apresentar textura crocante, coloração, aroma e sabor característicos e biscoitos predominantemente inteiros. Deverá estar acondicionado em embalagem plástica limpa, íntegra, resistente e adequadamente vedada, contendo identificação, composição, informações nutricionais, lote, data de fabricação, prazo de validade e quantidade. Não serão aceitos produtos úmidos, mofados, rançosos, quebrados em excesso ou com sinais de contaminação.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se à composição de cafés, lanches e demais alimentações oferecidas nas unidades, reuniões, projetos, atendimentos e eventos municipais. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 15.322 pacotes.

ITEM 32 – BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO 500 G

O item corresponde ao fornecimento de biscoito tipo rosquinha sabor coco, em embalagem de 500 g, na unidade de fornecimento pacote, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, açúcar invertido, fermentos químicos e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de cinco meses a partir da data de entrega.

O produto deverá ser próprio para consumo, apresentar aspecto, aroma, sabor e textura característicos e ser acondicionado em embalagem limpa, íntegra, resistente e adequada ao contato com alimentos. Não serão aceitos produtos úmidos, mofados, rançosos, quebrados em excesso ou com sinais de contaminação.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se à composição de cafés, lanches e demais alimentações oferecidas nas unidades, reuniões, projetos, atendimentos e eventos municipais. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 806 pacotes.

ITEM 33 – BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE LEITE 500 G

O item corresponde ao fornecimento de biscoito tipo rosquinha sabor leite, em embalagem de 500 g, na unidade de fornecimento pacote, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, açúcar invertido, fermentos químicos e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de cinco meses a partir da data de entrega.

O produto deverá ser próprio para consumo, apresentar aspecto, aroma, sabor e textura característicos e ser acondicionado em embalagem limpa, íntegra, resistente e adequada ao contato com alimentos. Não serão aceitos produtos úmidos, mofados, rançosos, quebrados em excesso ou com sinais de contaminação.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se à composição de cafés, lanches e demais alimentações oferecidas nas unidades, reuniões, projetos, atendimentos e eventos municipais. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 1.009 pacotes.

ITEM 34 – BISCOITO TIPO ROSQUINHA 500 G

O item corresponde ao fornecimento de biscoito tipo rosquinha, em embalagem de 500 g, na unidade de fornecimento pacote, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, açúcar invertido, fermentos químicos e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de cinco meses a partir da data de entrega.

O produto deverá apresentar aspecto, aroma, sabor e textura característicos e ser acondicionado em embalagem limpa, íntegra, resistente e adequada ao contato com alimentos. A embalagem deverá conter identificação, composição, lote, data de fabricação, prazo de validade e quantidade. Não serão aceitos produtos úmidos, mofados, rançosos, quebrados em excesso ou com sinais de contaminação.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se à composição de cafés, lanches e demais alimentações oferecidas nas unidades, reuniões, projetos, atendimentos e eventos municipais. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 200 pacotes.

ITEM 35 – CAFÉ MOÍDO E TORRADO

O item corresponde ao fornecimento de café moído e torrado, embalado a vácuo, em pacote de 500 g, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser proveniente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas. Deverá apresentar moagem, torra, aroma, coloração e sabor característicos e ser acondicionado em embalagem aluminizada, íntegra e vedada a vácuo.

A embalagem deverá conter dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto e selo de pureza ou qualidade aplicável. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo e à oferta de bebidas em reuniões, atendimentos, capacitações, projetos, eventos e demais atividades municipais. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 11.096 pacotes.

ITEM 36 – CALDO DE CARNE EM TABLETES

O item corresponde ao fornecimento de caldo de carne em tabletes, na unidade de fornecimento unidade, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser elaborado com matérias-primas de boa qualidade e constituído basicamente de carne bovina desidratada, sal, amido, gordura vegetal, condimentos e demais ingredientes permitidos pela legislação. Poderá conter corante natural, desde que devidamente informados na composição.

O produto deverá estar livre de matéria terrosa, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e outros contaminantes. Deverá ser acondicionado em embalagem metalizada, resistente, atóxica e adequadamente vedada, contendo identificação, composição, lote, fabricação, validade e quantidade. A apresentação deverá ser em caixa contendo seis tabletes.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo, tempero e complementação de refeições e outras preparações alimentares realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 939 unidades.

ITEM 37 – CALDO DE GALINHA EM TABLETES

O item corresponde ao fornecimento de caldo de galinha em tabletes, na unidade de fornecimento unidade, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser elaborado com matérias-primas limpas e de boa qualidade e constituído basicamente de carne de galinha desidratada, sal, amido, gordura vegetal,

condimentos e demais ingredientes permitidos pela legislação. Poderá conter corante natural, desde que devidamente informados na composição.

O produto deverá estar livre de matéria terrosa, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e outros contaminantes. Deverá ser acondicionado em embalagem metalizada, resistente, atóxica e adequadamente vedada, contendo identificação, composição, lote, fabricação, validade e quantidade. A apresentação deverá ser em caixa contendo seis tabletes.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo, tempero e complementação de refeições e outras preparações alimentares realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 1.029 unidades.

ITEM 38 – CANELA EM PÓ 50 G

O item corresponde ao fornecimento de canela em pó, em frasco de 50 g, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser proveniente de cascas sãs, limpas e secas e apresentar-se na forma de pó fino, com coloração, aroma e sabor característicos. Deverá estar livre de umidade, matérias estranhas, contaminação, infestação e sinais de deterioração.

O produto deverá ser acondicionado em frasco de polietileno íntegro, atóxico, resistente, próprio para alimentos e com lacre de segurança. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e quantidade. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo, tempero e complementação de refeições, bebidas, lanches e outras preparações alimentares realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 326 frascos.

ITEM 39 – CARNE BOVINA ENLATADA

O item corresponde ao fornecimento de carne bovina enlatada, na unidade de fornecimento unidade, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser constituído de carne bovina processada, própria para consumo humano, apresentar aspecto, coloração, odor, sabor e textura característicos e estar em conformidade com as normas sanitárias e de inspeção aplicáveis aos produtos de origem animal.

A embalagem deverá estar íntegra, devidamente vedada e livre de ferrugem, vazamento, perfuração, amassamento capaz de comprometer sua conservação ou sinais de estufamento. A rotulagem deverá apresentar marca, identificação do fabricante, registro ou selo de inspeção aplicável, composição, informações nutricionais, lote, fabricação, validade, conteúdo e demais informações obrigatórias.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de refeições e demais preparações proteicas oferecidas nas atividades e unidades atendidas pelos órgãos participantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 15 unidades.

ITEM 40 – CARNE BOVINA DE PRIMEIRA

O item corresponde ao fornecimento de carne bovina de primeira qualidade, em cortes como alcatra, chã de dentro, patinho, coxão mole ou lombo, na unidade de fornecimento unidade, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser resfriado, limpo e apresentar aspecto, coloração, odor e consistência próprios da espécie. Não deverá apresentar amolecimento, manchas esverdeadas ou pardacentas, textura pegajosa, inervações excessivas, contrapesos ou excesso de gordura, admitindo-se o limite indicado na especificação do produto.

A carne deverá ser acondicionada em embalagem plástica primária de 1 kg ou 2 kg e, quando aplicável, em caixas de papelão com capacidade de até 20 kg. A embalagem deverá conter identificação do fabricante, lote, fabricação, validade e selo do Serviço de Inspeção Municipal, estadual ou Federal, conforme aplicável. O transporte deverá ocorrer sob temperatura adequada, em veículo ou recipiente isotérmico, preservando a cadeia de frio.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de refeições e demais preparações proteicas oferecidas nas atividades e unidades atendidas pelos órgãos participantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 5.181 unidades.

ITEM 41 – CARNE BOVINA DE SEGUNDA SEM OSSO

O item corresponde ao fornecimento de carne bovina de segunda sem osso, in natura, na unidade de fornecimento KGgrama, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto poderá ser dos cortes acém, músculo, pá ou agulha e deverá ser fornecido resfriado ou congelado. Deverá apresentar, no máximo, 10% de gordura e estar isento de cartilagens, sebo, ossos, aponeuroses, parasitas e substâncias contaminantes.

O produto deverá ser embalado a vácuo, em embalagem primária de 1 kg ou 2 kg, sem acúmulo de líquidos em seu interior. A rotulagem deverá conter identificação do produto, dados do fabricante, peso, data de abate, lote, validade e registro no Serviço de Inspeção Municipal, estadual ou Federal, conforme aplicável. O transporte deverá ocorrer em temperatura inferior a 5 °C, em veículo ou recipiente isotérmico adequado.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de refeições e demais preparações proteicas oferecidas nas atividades e unidades atendidas pelos órgãos participantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 10.226 kg.

ITEM 42 – CARNE BOVINA DE SEGUNDA COM OSSO

O item corresponde ao fornecimento de carne bovina de segunda com osso, na unidade de fornecimento KGgrama, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser do tipo agulha, limpo, apresentar aspecto, coloração, odor e consistência próprios e estar livre de manchas esverdeadas ou pardacentas, textura pegajosa, inervações excessivas e contrapesos. O percentual de gordura não deverá ultrapassar 10%.

O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, resistente e não violada, garantindo sua integridade até o consumo. As embalagens deverão ser acondicionadas em caixas lacradas e conter externamente os dados do produto, fabricante, lote, peso, fabricação, validade e registro no Serviço de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal, conforme aplicável. Deverá ser preservada a cadeia de frio durante o transporte e a entrega.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de refeições e demais preparações proteicas oferecidas nas atividades e unidades atendidas pelos órgãos participantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 15.581 kg.

ITEM 43 – CARNE MOÍDA

O item corresponde ao fornecimento de carne bovina moída magra, na unidade de fornecimento KGgrama, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de primeira qualidade, proveniente de cortes como chã de dentro, coxão mole, patinho ou lombo. Deverá estar limpo, apresentar aspecto, coloração, odor e consistência próprios e estar livre de manchas esverdeadas ou pardacentas, textura pegajosa, inervações, contrapesos e excesso de gordura, admitindo-se o máximo de 5%.

O produto deverá ser acondicionado em embalagens plásticas de 500 g a 1 kg, resfriadas ou congeladas, sem acúmulo de líquidos em seu interior. A embalagem deverá conter identificação do produto, peso, fabricante, lote, data de abate, fabricação, validade e selo de inspeção aplicável. O transporte deverá ocorrer sob temperatura inferior a 5 °C, preservando-se a cadeia de frio.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de refeições e demais preparações proteicas oferecidas nas atividades e unidades atendidas pelos órgãos participantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 8.709 kg.

ITEM 44 – CEBOLA IN NATURA

O item corresponde ao fornecimento de cebola in natura, na unidade de fornecimento KGgrama, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de primeira qualidade, de tamanho médio, íntegro, firme, com brilho e sem brotação. Deverá estar livre de ferimentos, defeitos, danos físicos ou mecânicos, matéria terrosa, sujidades, parasitas, larvas e sinais de deterioração.

O produto deverá ser fresco e próprio para consumo, apresentar grau de maturação compatível com o transporte e a utilização pretendida e ser acondicionado em embalagem limpa e resistente. O acondicionamento e o transporte deverão preservar suas características naturais até o recebimento.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo, tempero e complementação de refeições e outras preparações alimentares realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 3.931 kg.

ITEM 45 – CENOURA IN NATURA

O item corresponde ao fornecimento de cenoura in natura, na unidade de fornecimento KGgrama, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de primeira qualidade, sem folhas, apresentar tamanho médio e uniforme, estar tenro, íntegro e livre de ferimentos, defeitos, corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.

O produto deverá ser fresco e próprio para consumo, apresentar grau de maturação compatível com o transporte e a utilização pretendida e estar livre de deterioração, pragas, larvas, umidade anormal e danos capazes de comprometer sua qualidade. O acondicionamento e o transporte deverão preservar suas características naturais até o recebimento.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de refeições, saladas e outras preparações alimentares realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 4.028 kg.

ITEM 46 – CEREAL INFANTIL SABOR MULTICEREAIS

O item corresponde ao fornecimento de cereal infantil sabor multicereais, em embalagem de 230 g, na unidade de fornecimento unidade, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser composto por farinha pré-cozida de trigo, milho enriquecido e arroz, podendo conter carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, vitaminas, minerais, probióticos e demais ingredientes permitidos pela legislação aplicável.

O produto deverá apresentar características próprias de composição, aspecto, cor, odor, sabor e textura e estar livre de umidade, sujidades, infestação, matérias estranhas ou sinais de deterioração. Deverá ser acondicionado em embalagem íntegra e adequada, contendo identificação, fabricante, composição, informações nutricionais, lote, fabricação, validade e quantidade.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de refeições, lanches e outras formas de alimentação necessárias às atividades desenvolvidas pelos órgãos participantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 173 unidades.

ITEM 47 – CHÁ DE CAMOMILA

O item corresponde ao fornecimento de chá de camomila, na unidade de fornecimento caixa, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser livre de glúten e lactose e apresentado em caixa com 10 g, contendo dez sachês individualmente envelopados.

A embalagem deverá estar íntegra, fechada e identificada com o nome do produto, fabricante, composição, lote, data de fabricação, prazo de validade e conteúdo. O produto deverá preservar seu aroma, sabor e características próprias e ser armazenado e transportado em condições que evitem umidade, contaminação ou violação.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo e à oferta de bebidas em reuniões, atendimentos, capacitações, projetos, eventos e demais atividades municipais. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 396 caixas.

ITEM 48 – CHÁ DE ERVA-CIDREIRA

O item corresponde ao fornecimento de chá de erva-cidreira, na unidade de fornecimento caixa, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser livre de glúten e lactose e apresentado em caixa com 10 g, contendo dez sachês individualmente envelopados.

A embalagem deverá estar íntegra, fechada e identificada com o nome do produto, fabricante, composição, lote, data de fabricação, prazo de validade e conteúdo. O produto deverá preservar seu aroma, sabor e características próprias e ser armazenado e transportado em condições que evitem umidade, contaminação ou violação.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo e à oferta de bebidas em reuniões, atendimentos, capacitações, projetos, eventos e demais atividades municipais. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 263 caixas.

ITEM 49 – CHÁ DE ERVA-DOCE

O item corresponde ao fornecimento de chá de erva-doce, na unidade de fornecimento caixa, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser livre de glúten e lactose e apresentado em caixa com 10 g, contendo dez sachês individualmente envelopados.

A embalagem deverá estar íntegra, fechada e identificada com o nome do produto, fabricante, composição, lote, data de fabricação, prazo de validade e conteúdo. O produto deverá preservar seu aroma,

sabor e características próprias e ser armazenado e transportado em condições que evitem umidade, contaminação ou violação.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo e à oferta de bebidas em reuniões, atendimentos, capacitações, projetos, eventos e demais atividades municipais. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 396 caixas.

ITEM 50 – CHARQUE BOVINO

O item corresponde ao fornecimento de charque bovino, na unidade de fornecimento KGgrama, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser constituído de carne bovina salgada e seca, de primeira qualidade, contendo no máximo 10% de gordura e tendo como ingredientes básicos carne bovina e sal. Não será aceito produto classificado como *jerked beef*.

O produto deverá ser embalado a vácuo, em embalagem original de fábrica, contendo identificação, especificação dos ingredientes, fabricante, lote, quantidade, data de fabricação, prazo de validade e registro no Ministério da Agricultura ou serviço de inspeção competente. Deverá estar próprio para consumo humano, livre de sinais de deterioração, contaminação, vazamento ou violação e apresentar validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de refeições e demais preparações proteicas oferecidas nas atividades e unidades atendidas pelos órgãos participantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 1.321 kg.

ITEM 51 – CHEIRO-VERDE IN NATURA

O item corresponde ao fornecimento de cheiro-verde in natura, na unidade de fornecimento KGgrama, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de primeira qualidade, apresentar coloração verde, aspecto e aroma próprios e folhas íntegras, preferencialmente verde-escuras e sem partes amareladas. Deverá estar isento de sinais de apodrecimento, sujidades, materiais terrosos, parasitas, larvas e danos decorrentes do manuseio ou transporte.

O produto deverá ser fresco, íntegro e próprio para consumo e ser acondicionado em embalagem plástica limpa, resistente e adequada ao contato com alimentos. O transporte e a conservação deverão preservar suas características naturais até o recebimento.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo, tempero e complementação de refeições, saladas e outras preparações alimentares realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 1.525 kg.

ITEM 52 – CHOCOLATE EM PÓ 500 G

O item corresponde ao fornecimento de chocolate em pó, em embalagem de 500 g, na unidade de fornecimento unidade, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá possuir, no mínimo, 50% de cacau e apresentar em sua composição cacau em pó, lecitina de soja e demais ingredientes permitidos pela legislação. Deverá possuir coloração, aroma, sabor e textura característicos e estar livre de umidade, sujidades, matérias estranhas ou sinais de deterioração.

A embalagem deverá estar íntegra, fechada e identificada com o nome do produto, fabricante, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade e registro aplicável. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de bebidas, refeições, lanches, sobremesas e outras preparações alimentares realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 1.196 unidades.

ITEM 53 – CHUCHU IN NATURA

O item corresponde ao fornecimento de chuchu in natura, na unidade de fornecimento KGgrama, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de primeira qualidade e apresentar tamanho, formato e coloração uniformes. Deverá estar livre de materiais terrosos, sujidades, parasitas, larvas, deterioração e danos físicos ou mecânicos decorrentes do manuseio e transporte.

O produto deverá ser fresco, íntegro e próprio para consumo e apresentar grau de maturação compatível com o transporte e a utilização pretendida. O acondicionamento e o transporte deverão preservar suas características naturais até o recebimento.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de refeições e outras preparações alimentares realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 2.981 kg.

ITEM 54 – COLORÍFICO 100 G

O item corresponde ao fornecimento de colorífico, em embalagem de 100 g, na unidade de fornecimento pacote, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser obtido do urucum e produzido com matéria-prima de boa qualidade. Deverá apresentar aspecto, coloração, aroma e sabor característicos e estar livre de umidade, sujidades, infestação, matérias estranhas ou sinais de deterioração.

A embalagem deverá estar íntegra, limpa, resistente, adequadamente vedada e conter os dados de identificação e procedência, composição, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e quantidade. O produto deverá ser próprio para consumo humano, estar em conformidade com a legislação vigente e apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo, tempero e complementação de refeições e outras preparações alimentares realizadas pelas unidades demandantes. O

fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 4.622 pacotes.

ITEM 55 – COMINHO EM PÓ

O item corresponde ao fornecimento de cominho em pó, na unidade de fornecimento pacote, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser apresentado em embalagem contendo, no mínimo, 30 g e possuir coloração, aroma, sabor e textura característicos. Deverá estar livre de umidade, sujidades, infestação, matérias estranhas, adulteração ou sinais de deterioração.

A embalagem deverá estar íntegra, limpa, resistente, adequadamente vedada e apresentar identificação do produto, marca do fabricante, composição, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e quantidade.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo, tempero e complementação de refeições e outras preparações alimentares realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 4.059 pacotes.

ITEM 56 – COUVE IN NATURA

O item corresponde ao fornecimento de couve in natura, na unidade de fornecimento KGgrama, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de primeira qualidade, do tipo manteiga, apresentar tamanho médio, talos verdes, folhas inteiras, firmes, bem desenvolvidas e com coloração uniforme. Deverá estar livre de manchas, partes amareladas ou rasgadas, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas, larvas e danos físicos ou mecânicos.

O produto deverá ser fresco, íntegro e próprio para consumo e ser acondicionado em embalagem limpa, resistente e adequada ao contato com alimentos. O transporte e a conservação deverão preservar suas características naturais até o recebimento.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de refeições, saladas e outras preparações alimentares realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 2.475 kg.

ITEM 57 – COXA E SOBRECOXA DE FRANGO

O item corresponde ao fornecimento de coxa e sobrecoxa de frango, na unidade de fornecimento KGgrama, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser fornecido em cortes, com osso, sem tempero e congelado. Deverá apresentar consistência, coloração, odor e textura característicos, carne tenra e ausência de manchas, sujidades, penas, parasitas, contaminação ou sinais de deterioração.

O produto deverá ser acondicionado em embalagem original do frigorífico, preferencialmente com 1 kg, contendo identificação, fabricante, informações nutricionais, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso e registro no Serviço de Inspeção Federal ou Estadual. O transporte deverá preservar a cadeia de frio e ser realizado em veículo ou recipiente isotérmico adequado.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de refeições e demais preparações proteicas oferecidas nas atividades e unidades atendidas pelos órgãos participantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 2.511 kg.

ITEM 58 – CREME DE LEITE 200 G

O item corresponde ao fornecimento de creme de leite em embalagem de 200 g, na unidade de fornecimento unidade, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de origem animal, apresentar composição, aspecto, coloração, odor, sabor e textura característicos e estar em conformidade com as normas sanitárias e de inspeção aplicáveis aos produtos de origem animal.

A embalagem deverá estar limpa, íntegra, resistente e livre de ferrugem, amassamentos capazes de comprometer sua vedação, vazamentos ou sinais de estufamento. A rotulagem deverá conter identificação e procedência, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e quantidade. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de refeições, lanches, bebidas, sobremesas e outras preparações alimentares desenvolvidas pelas unidades municipais. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 2.845 unidades.

ITEM 59 – CURRY 50 G

O item corresponde ao fornecimento de curry, em embalagem de 50 g, na unidade de fornecimento pacote, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto poderá ser composto por coentro, cúrcuma, mostarda, cominho, gengibre, pimenta vermelha, aipo, pimenta-do-reino, cravo-da-índia, noz-moscada, canela e outros ingredientes característicos permitidos pela legislação.

O produto deverá apresentar coloração, aroma, sabor e textura próprios e estar livre de umidade, matérias estranhas, infestação, adulteração ou sinais de deterioração. A embalagem deverá estar íntegra, adequadamente vedada e identificada com fabricante, composição, lote, data de fabricação, prazo de validade e quantidade.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo, tempero e complementação de refeições e outras preparações alimentares realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 15 pacotes.

ITEM 60 – ERVILHA EM CONSERVA 200 G

O item corresponde ao fornecimento de ervilha em conserva, em embalagem de 200 g de peso líquido drenado, na unidade de fornecimento unidade, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser constituído de ervilhas reidratadas, íntegras e não amassadas, acondicionadas em recipiente resistente, limpo e hermeticamente vedado.

A embalagem deverá estar livre de ferrugem, vazamento, perfuração, violação, amassamento capaz de comprometer sua vedação ou sinais de estufamento. A rotulagem deverá apresentar identificação e procedência, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e quantidade. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo e à complementação de refeições, saladas, lanches e outras preparações alimentares realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 1.505 unidades.

ITEM 61 – ESSÊNCIA DE BAUNILHA

O item corresponde ao fornecimento de essência de baunilha, em frasco de 30 ml, destinada ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser próprio para uso alimentício, possuir aroma e características compatíveis com sua natureza e apresentar composição adequada à aromatização de bolos, massas, sobremesas e outras preparações.

O produto deverá estar acondicionado em frasco íntegro, resistente, devidamente fechado e sem vazamentos, perfurações ou violações. A rotulagem deverá apresentar as informações obrigatórias de identificação, procedência, composição, lote, data de fabricação, prazo de validade e conteúdo líquido.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de bolos, sobremesas, lanches e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento

deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e a capacidade de armazenamento das unidades destinatárias.

Quantidade consolidada: 140 unidades.

ITEM 62 – EXTRATO DE TOMATE 320 G

O item corresponde ao fornecimento de extrato de tomate, em embalagem com aproximadamente 320 g, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de primeira qualidade, elaborado à base de tomate, podendo conter açúcar e sal nos limites permitidos pela legislação, apresentar consistência concentrada e estar isento de peles, sementes, fermentação, matérias estranhas ou sinais de deterioração. Deverá ser próprio para consumo humano e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem original de fábrica, resistente e com vedação adequada, preferencialmente do tipo cartonada, sem vazamentos, perfurações, estufamento ou deformações. A rotulagem deverá conter a identificação do produto e do fabricante, composição, informações nutricionais, número do lote, quantidade, data de fabricação, prazo de validade e demais informações obrigatórias.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de molhos, carnes, massas, sopas e demais refeições produzidas pelas unidades participantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 1.277 unidades.

ITEM 63 – FARINHA DE ROSCA 500 G

O item corresponde ao fornecimento de farinha de rosca, em pacote de 500 g, destinada ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser obtido pela moagem de pães torrados, apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos e estar livre de umidade, sujidades, parasitas, matérias estranhas ou sinais de deterioração.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, transparente, limpa, resistente, atóxica e não violada. A embalagem deverá apresentar identificação e procedência do produto, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e quantidade. O produto deverá possuir validade mínima de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de alimentos empanados, massas, recheios e outras preparações culinárias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e as condições de armazenamento da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 245 pacotes.

ITEM 64 – FARINHA DE MANDIOCA

O item corresponde ao fornecimento de farinha de mandioca, na unidade de KGgrama, destinada ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser do grupo seca, de granulação média, tipo 1, classe branca e de primeira qualidade. Deverá apresentar características próprias de aspecto, cor, odor, sabor e textura, estar isento de matéria terrosa, corantes, parasitas, sujidades e outros materiais estranhos, não podendo apresentar umidade excessiva, fermentação ou ranço.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica íntegra, resistente, atóxica e adequadamente vedada, com conteúdo de 1 kg, podendo as unidades ser agrupadas em fardos apropriados. A rotulagem deverá conter as informações obrigatórias de identificação, procedência, lote, fabricação, validade e quantidade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao acompanhamento de refeições e ao preparo de farofas e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 3.123 kg.

ITEM 65 – FARINHA DE TAPIOCA

O item corresponde ao fornecimento de farinha de tapioca, na unidade de KGgrama, destinada ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de primeira qualidade, seco, de granulação média, crocante, tipo 1 e classe branca. Deverá apresentar características próprias de aspecto, cor, odor, sabor e textura, estar isento de matéria terrosa, corantes, parasitas, sujidades ou outros materiais estranhos e não poderá apresentar umidade excessiva, fermentação ou ranço.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica íntegra, limpa, resistente, atóxica e adequadamente vedada, com conteúdo de 1 kg, podendo as unidades ser agrupadas em fardos apropriados. A rotulagem deverá conter a identificação e procedência do produto, data de fabricação, número do lote, prazo de validade, quantidade e demais informações obrigatórias. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de mingaus, sobremesas, lanches e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e as condições de armazenamento da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 2.800 kg.

ITEM 66 – FARINHA DE TAPIOCA 200 G

O item corresponde ao fornecimento de farinha de tapioca de primeira qualidade, classe granulada, em pacote de 200 g, destinada ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá apresentar características próprias de aspecto, cor, odor, sabor e textura, estar seco e livre de umidade excessiva, sujidades, parasitas, matérias estranhas, fermentação, ranço ou sinais de deterioração.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica limpa, transparente, resistente, atóxica e não violada. A rotulagem deverá apresentar os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, identificação do fabricante, quantidade do produto, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação vigente.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de mingaus, sobremesas, lanches e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento

deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e as condições de armazenamento da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 330 pacotes.

ITEM 67 – FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO

O item corresponde ao fornecimento de farinha de trigo com fermento, na unidade de KGgrama, destinada ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser próprio para panificação e preparações culinárias, possuir coloração branca e ser enriquecido com ferro e ácido fólico. Deverá apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos, estando isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos, detritos de origem animal ou vegetal e outros materiais estranhos.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente, atóxica, adequadamente vedada e própria para contato com alimentos. A rotulagem deverá conter a identificação e procedência do produto, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade e demais informações obrigatórias. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de bolos, pães, massas, salgados e outras preparações realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e as condições de armazenamento da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 686 kg.

ITEM 68 – FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO

O item corresponde ao fornecimento de farinha de trigo sem fermento, na unidade de KGgrama, destinada ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser próprio para panificação e preparações culinárias, possuir coloração branca e ser enriquecido com ferro e ácido fólico. Deverá apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos, estando isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos, detritos de origem animal ou vegetal e outros materiais estranhos.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente, atóxica, adequadamente vedada e própria para contato com alimentos. A rotulagem deverá conter a identificação e procedência do produto, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade e demais informações obrigatórias. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de pães, bolos, massas, molhos, salgados e outras preparações culinárias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e as condições de armazenamento da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 1.878 kg.

ITEM 69 – FARINHA LÁCTEA

O item corresponde ao fornecimento de farinha láctea, em embalagem com aproximadamente 400 g, destinada ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser elaborado à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, podendo conter açúcar, amido, sais minerais, vitaminas, sal e aveia, conforme a formulação do fabricante e a legislação aplicável. Deverá apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos e estar livre de umidade, sujidades, matérias estranhas ou sinais de deterioração.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem original de fábrica, íntegra, resistente, adequadamente vedada e própria para sua conservação. A rotulagem deverá apresentar identificação e procedência, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade, registro quando legalmente exigível e demais informações obrigatórias. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de mingaus, bebidas, lanches e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e as condições de armazenamento da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 202 unidades.

ITEM 70 – FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1

O item corresponde ao fornecimento de feijão carioquinha tipo 1, na unidade de KGgrama, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de primeira qualidade, constituído predominantemente por grãos da variedade correspondente, com tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Deverá estar livre de parasitas, infestação, umidade excessiva, mofo, odores estranhos e sinais de deterioração, observados os limites legalmente admitidos para impurezas e matérias estranhas.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem original de fábrica, íntegra, resistente, atóxica e adequadamente vedada. A rotulagem deverá conter a identificação e procedência do produto, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade e demais informações obrigatórias. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo regular de refeições servidas pelas unidades participantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 6.797 kg.

ITEM 71 – FEIJÃO-CAVALO TIPO 1

O item corresponde ao fornecimento de feijão-cavalo tipo 1, na unidade de KGgrama, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de primeira qualidade, constituído por grãos maduros, limpos e secos, com características próprias da variedade. Deverá estar isento de matéria terrosa, parasitas, detritos de origem animal ou vegetal e quantidades excessivas de grãos ardidos, brotados, imaturos, manchados, mofados, carunchados ou descoloridos que comprometam sua aparência e qualidade.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, íntegra, resistente, adequadamente vedada e com conteúdo de 1 kg. A rotulagem deverá apresentar a identificação e procedência do produto, informações nutricionais, número do lote, data de empacotamento, prazo de validade, quantidade e demais informações obrigatórias. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo regular de refeições servidas pelas unidades participantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 5.642 kg.

ITEM 72 – FEIJÃO-DA-COLÔNIA TIPO 1

O item corresponde ao fornecimento de feijão-da-colônia tipo 1, na unidade de KGgrama, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de primeira qualidade, constituído predominantemente por grãos da variedade correspondente, com tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Deverá estar livre de parasitas, infestação, umidade excessiva, mofo, odores estranhos e sinais de deterioração, observados os limites legalmente admitidos para impurezas e matérias estranhas.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem original de fábrica, íntegra, resistente, atóxica, adequadamente vedada e com conteúdo de 1 kg. A rotulagem deverá conter a identificação e procedência do produto, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade e demais informações obrigatórias. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo regular de refeições servidas pelas unidades participantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 173 kg.

ITEM 73 – FEIJÃO-PRETO TIPO 1

O item corresponde ao fornecimento de feijão-preto tipo 1, na unidade de KGgrama, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de primeira qualidade, constituído predominantemente por grãos da variedade correspondente, com tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Deverá estar livre de parasitas, infestação, umidade excessiva, mofo, odores estranhos e sinais de deterioração, observados os limites legalmente admitidos para impurezas e matérias estranhas.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem transparente, original de fábrica, íntegra, resistente, atóxica, adequadamente vedada e com conteúdo de 1 kg. A rotulagem deverá apresentar a identificação e procedência do produto, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade e demais informações obrigatórias.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo regular de refeições servidas pelas unidades participantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 2.120 kg.

ITEM 74 – FERMENTO QUÍMICO EM PÓ 100 G

O item corresponde ao fornecimento de fermento químico em pó, em embalagem de 100 g, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá possuir características próprias de composição, aspecto, cor, odor e textura, apresentar ação fermentativa adequada e estar livre de umidade, empedramento, sujidades, matérias estranhas ou sinais de deterioração.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem original de fábrica, íntegra, resistente, adequadamente vedada e sem perfurações, ferrugem, estufamento ou deformações capazes de comprometer sua conservação. A rotulagem deverá conter a identificação do produto e do fabricante, composição, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações obrigatórias.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de bolos, pães, massas e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e as condições de armazenamento da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 542 unidades.

ITEM 75 – FÍGADO BOVINO

O item corresponde ao fornecimento de fígado bovino, na unidade de KGgrama, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de primeira qualidade, apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos, estar limpo e livre de coágulos excessivos, manchas anormais, sujidades, parasitas, matérias estranhas ou sinais de deterioração. Deverá possuir procedência regular e identificação do serviço de inspeção competente, quando legalmente exigível.

O produto deverá ser acondicionado em embalagem íntegra, resistente, atóxica e apropriada para contato com alimentos, contendo identificação de origem, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso e condições de conservação. O transporte e a entrega deverão ocorrer em veículo refrigerado, com manutenção da temperatura adequada e preservação da cadeia de frio.

Não será aceito produto com sinais de descongelamento e recongelamento, alteração de cor ou odor, textura pegajosa, embalagem violada, acúmulo excessivo de líquidos ou qualquer condição indicativa de contaminação ou deterioração.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de refeições e demais preparações proteicas oferecidas nas unidades atendidas pelos órgãos participantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 461 kg.

ITEM 76 – FILÉ DE GÓ OU TILÁPIA CONGELADO

O item corresponde ao fornecimento de filé de gó ou de tilápia congelado, na unidade de KGgrama, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de primeira qualidade, íntegro, sem espinhas, congelado e apresentar odor, cor, sabor, textura e consistência característicos. Não deverá apresentar manchas escuras ou esverdeadas, textura pegajosa, sujidades, parasitas, matérias estranhas ou sinais de deterioração.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica íntegra, resistente, atóxica e adequadamente vedada, preferencialmente com conteúdo de 1 kg, sem acúmulo excessivo de líquidos em seu interior. A embalagem deverá apresentar a identificação do produto e do fabricante, peso, lote, data de fabricação, prazo de validade, temperatura de conservação e registro no serviço de inspeção competente.

O transporte e a entrega deverão ser realizados em veículo refrigerado, mantendo-se a temperatura adequada e a cadeia de frio durante todo o deslocamento. Não será aceito produto com sinais de descongelamento e recongelamento, contaminação, embalagem violada ou qualquer condição incompatível com o consumo seguro.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de refeições e demais preparações proteicas oferecidas nas unidades atendidas pelos órgãos participantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 921 kg.

ITEM 77 – FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO

O item corresponde ao fornecimento de filé de peito de frango congelado, na unidade de KGgrama, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos, não podendo estar amolecido, pegajoso ou apresentar manchas esverdeadas, sujidades, parasitas, larvas, matérias estranhas ou sinais de deterioração. A adição de água deverá observar o limite máximo admitido na especificação e na legislação aplicável.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente, atóxica e apropriadamente vedada, com peso entre 2 e 3 kg, contendo identificação do produto e do fabricante, registro no serviço de inspeção competente, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso e condições de conservação. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.

O transporte e a entrega deverão ser realizados em veículo refrigerado e higienizado, com manutenção da temperatura de conservação adequada, preservando-se a cadeia de frio. Não será aceito produto com sinais de descongelamento e recongelamento, embalagem violada, alteração de cor ou odor ou qualquer condição incompatível com o consumo seguro.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de refeições e demais preparações proteicas oferecidas nas unidades atendidas pelos órgãos participantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 3.072 kg.

ITEM 78 – FRANGO CONGELADO

O item corresponde ao fornecimento de frango congelado, na unidade de KGgrama, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos, não podendo estar amolecido, pegajoso ou apresentar manchas esverdeadas, sujidades, parasitas, larvas, matérias estranhas ou sinais de deterioração. A adição de água deverá observar o limite máximo admitido na especificação e na legislação aplicável.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica íntegra, resistente, atóxica e adequadamente vedada, com peso aproximado de 2,5 kg, podendo as unidades ser agrupadas em caixas de papelão apropriadas, com peso total de até 20 kg. As embalagens deverão conter a identificação do produto e do fabricante, registro no serviço de inspeção competente, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso e condições de conservação.

O transporte e a entrega deverão ser realizados em veículo refrigerado e higienizado, com manutenção da temperatura adequada e preservação da cadeia de frio. Não será aceito produto com sinais de descongelamento e recongelamento, embalagem violada, acúmulo excessivo de líquidos, alteração de cor ou odor ou qualquer condição incompatível com o consumo seguro.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de refeições e demais preparações proteicas oferecidas nas unidades atendidas pelos órgãos participantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 21.364 kg.

ITEM 79 – FUBÁ DE MILHO

O item corresponde ao fornecimento de fubá de milho, em pacote de 500 g, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos, estar seco e livre de umidade excessiva, sujidades, infestação, matérias estranhas, fermentação, ranço ou sinais de deterioração.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente, atóxica, adequadamente vedada e própria para contato com alimentos. A rotulagem deverá apresentar a identificação e procedência do produto, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação ou empacotamento, prazo de validade, quantidade e demais informações obrigatórias. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de mingaus, bolos, massas e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e as condições de armazenamento da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 2.166 pacotes.

ITEM 80 – FUBÁ DE MILHO EM FLOCOS GROSSOS

O item corresponde ao fornecimento de fubá de milho em flocos grossos, em embalagem de 500 g, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá apresentar flocos grossos, aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos, estar seco e livre de umidade excessiva, sujidades, infestação, matérias estranhas, fermentação, ranço ou sinais de deterioração.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente, atóxica, adequadamente vedada e própria para contato com alimentos. A rotulagem deverá apresentar a identificação e procedência do produto, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação ou empacotamento, prazo de validade, quantidade e demais informações obrigatórias. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de cuscuz, mingaus, bolos e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e as condições de armazenamento da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 1.627 unidades.

ITEM 81 – GOIABADA

O item corresponde ao fornecimento de goiabada, em embalagem de 600 g, destinada ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser derivado da fruta goiaba, apresentar consistência, aspecto, cor, odor e sabor característicos e estar livre de sujidades, matérias estranhas, fermentação, mofo ou outros sinais de deterioração.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem original de fábrica, íntegra, resistente e adequadamente vedada, sem vazamentos, perfurações, violações, estufamento ou deformações capazes de comprometer sua conservação. A rotulagem deverá apresentar as informações obrigatórias de identificação, procedência, composição, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e conteúdo.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se à oferta em lanches e ao preparo de sobremesas e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e as condições de armazenamento da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 338 unidades.

ITEM 82 – GOMA DE TAPIOCA

O item corresponde ao fornecimento de goma de tapioca, obtida da fécula de mandioca, na unidade de KGgrama, destinada ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos, estar livre de umidade excessiva, sujidades, infestação, matérias estranhas, fermentação, ranço ou sinais de deterioração e ser próprio para consumo humano.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente, atóxica, adequadamente vedada e própria para contato com alimentos. A rotulagem deverá conter as informações obrigatórias de identificação e procedência, composição, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade e condições de conservação.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de tapiocas, bolos, lanches e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 213 kg.

ITEM 83 – IOGURTE 900 ML

O item corresponde ao fornecimento de iogurte, em embalagem de 900 ml, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser obtido pela fermentação láctea, apresentar sabor de frutas e possuir aspecto, cor, odor, sabor e consistência característicos. Deverá ser próprio para consumo humano e estar em conformidade com as normas sanitárias e de inspeção aplicáveis aos produtos de origem animal.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem original de fábrica, íntegra, resistente, adequadamente vedada e sem vazamentos ou estufamento. A rotulagem deverá apresentar a identificação do produto e do fabricante, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, conteúdo e condições de conservação.

O transporte e a entrega deverão ocorrer sob refrigeração adequada, preservando-se a cadeia de frio até o recebimento. Não serão aceitos produtos com alteração de consistência, cor, odor ou sabor, embalagem violada ou qualquer sinal de deterioração.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se à oferta de lanches, bebidas e outras preparações alimentícias desenvolvidas pelas unidades municipais. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e a capacidade de armazenamento refrigerado da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 692 unidades.

ITEM 84 – IOGURTE INTEGRAL PASTEURIZADO

O item corresponde ao fornecimento de iogurte integral pasteurizado, em embalagem com conteúdo entre 90 e 100 g, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser elaborado com iogurte natural, açúcar, fermento lácteo e aroma sintético idêntico ao natural, sem gordura trans e sem conservantes, conforme a formulação indicada. Deverá apresentar aspecto, cor, odor, sabor e consistência característicos e ser próprio para consumo humano.

O produto deverá possuir embalagem primária íntegra e segunda embalagem destinada à proteção e à preservação de suas condições higiênicas. A rotulagem deverá apresentar identificação do produto e do fabricante, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, conteúdo e condições de conservação.

O transporte e a entrega deverão ocorrer sob refrigeração adequada, preservando-se a cadeia de frio até o recebimento. Não serão aceitos produtos com embalagem violada, vazamento, estufamento, alteração sensorial ou sinais de deterioração.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se à oferta individual de lanches e outras formas de alimentação nas unidades e atividades atendidas pelos órgãos participantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e a capacidade de armazenamento refrigerado da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 20.000 unidades.

ITEM 85 – KETCHUP, MOLHO À BASE DE TOMATE

O item corresponde ao fornecimento de ketchup, molho à base de tomate, em embalagem de 320 g, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser elaborado à base de tomate e temperos, apresentar consistência, aspecto, cor, odor e sabor característicos e estar livre de fermentação, mofo, matérias estranhas ou sinais de deterioração.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem original de fábrica, íntegra, resistente e adequadamente vedada, sem vazamentos, perfurações, violações, estufamento ou deformações. A rotulagem deverá conter os dados de identificação e procedência, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade e demais informações obrigatórias.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo, tempero e complementação de refeições, lanches e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades

demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e as condições de armazenamento da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 442 unidades.

ITEM 86 – LARANJA IN NATURA

O item corresponde ao fornecimento de laranja in natura, na unidade de KGgrama, destinada ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de primeira qualidade, possuir tamanho médio, grau de maturação compatível com o transporte e o consumo, aroma e sabor característicos da espécie, casca lisa e íntegra e consistência firme. Deverá estar livre de ferimentos, perfurações, fungos, podridão, pragas, larvas, matéria terrosa, umidade anormal ou outros defeitos capazes de comprometer sua qualidade.

O produto deverá ser acondicionado em embalagem limpa, resistente e apropriada para alimentos, que preserve sua integridade e evite esmagamento ou contaminação durante o transporte e a entrega.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao consumo direto e ao preparo de sucos, saladas de frutas, lanches e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, o planejamento de consumo e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 1.621 kg.

ITEM 87 – LEITE CONDENSADO

O item corresponde ao fornecimento de leite condensado, em embalagem de 395 g, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser obtido mediante desidratação parcial do leite e adição de sacarose ou glicose, apresentar consistência homogênea e possuir aspecto, cor, odor e sabor característicos. Deverá ser próprio para consumo humano e atender às normas sanitárias e de inspeção aplicáveis aos produtos de origem animal.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem cartonada original de fábrica, íntegra, resistente e adequadamente vedada, sem vazamentos, perfurações ou estufamento. A rotulagem deverá apresentar a

identificação e procedência do produto, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade, identificação do serviço de inspeção competente e demais informações obrigatórias.

O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Não serão aceitos produtos com embalagem violada, deformada, estufada ou com qualquer sinal de deterioração.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de sobremesas, bolos, bebidas, lanches e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e as condições de armazenamento da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 2.862 unidades.

ITEM 88 – LEITE DE COCO 200 ML

O item corresponde ao fornecimento de leite de coco, em embalagem de 200 ml, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser elaborado com leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter água e aditivos alimentares permitidos pela legislação. Deverá apresentar aspecto uniforme, sem grumos, aroma, odor, sabor e consistência característicos, não podendo apresentar ranço, fermentação ou sinais de deterioração. O produto deverá ser isento de glúten, conforme indicado na especificação.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem original de fábrica, íntegra, resistente e adequadamente vedada, sem vazamentos, perfurações, violações ou estufamento. A rotulagem deverá apresentar a identificação do produto e do fabricante, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, conteúdo e demais informações obrigatórias.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de molhos, carnes, peixes, sobremesas e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e as condições de armazenamento da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 232 unidades.

ITEM 89 – LEITE DE COCO 500 ML

O item corresponde ao fornecimento de leite de coco, em embalagem de 500 ml, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser obtido do leite de coco pasteurizado e homogeneizado, apresentar aspecto uniforme, sem grumos, aroma, odor, sabor e consistência característicos e não poderá apresentar ranço, fermentação ou sinais de deterioração.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica original de fábrica, íntegra, resistente e adequadamente vedada, sem vazamentos, perfurações, violações ou deformações. A rotulagem deverá apresentar a identificação do produto e do fabricante, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, conteúdo e demais informações obrigatórias.

O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de molhos, carnes, peixes, sobremesas e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e as condições de armazenamento da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 815 unidades.

ITEM 90 – LEITE EM PÓ DESNATADO 200 G

O item corresponde ao fornecimento de leite em pó desnatado instantâneo, em pacote de 200 g, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá conter, no máximo, 1,5% de gordura, apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos e estar livre de umidade, empedramento, sujidades, matérias estranhas, ranço ou sinais de deterioração. Deverá ser próprio para consumo humano e atender às normas sanitárias e de inspeção aplicáveis aos produtos de origem animal.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem original de fábrica, íntegra, resistente, atóxica, não violada e adequadamente vedada. A rotulagem deverá apresentar a identificação e procedência, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade, registro ou identificação do serviço de inspeção competente e demais informações obrigatórias.

O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de bebidas, mingaus, sobremesas, lanches e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e as condições de armazenamento da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 5.932 pacotes.

ITEM 91 – LEITE EM PÓ INTEGRAL

O item corresponde ao fornecimento de leite em pó integral, em embalagem com conteúdo mínimo de 200 g, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser integral, solúvel, instantâneo e enriquecido com vitaminas A e D, não sendo admitido produto modificado. Deverá dissolver-se facilmente em água, apresentar-se seco e solto e possuir aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos. Não poderá apresentar coloração alaranjada ou amarelo intenso, odor azedo ou rançoso, manchas escuras ou esverdeadas, umidade, empedramento ou sinais de deterioração.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem aluminizada original de fábrica, íntegra, resistente, atóxica e adequadamente vedada, podendo as unidades ser agrupadas em fardos ou caixas apropriadas. A rotulagem deverá conter a identificação e procedência do produto, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade, registro ou identificação do serviço de inspeção competente e demais informações obrigatórias.

O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de bebidas, mingaus, sobremesas, lanches e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e as condições de armazenamento da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 15.965 pacotes.

ITEM 92 – LIMÃO IN NATURA

O item corresponde ao fornecimento de limão in natura, na unidade de KGgrama, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de primeira qualidade, possuir tamanho entre médio e grande, aroma e sabor característicos da espécie, casca lisa e íntegra e consistência firme. Deverá apresentar grau de maturação compatível com o transporte e o consumo e estar livre de fungos, podridão, ferimentos, perfurações, pragas, larvas, matéria terrosa, umidade anormal ou outros defeitos capazes de comprometer sua qualidade.

O produto deverá ser acondicionado em embalagem limpa, resistente e apropriada para alimentos, que preserve sua integridade e evite esmagamento ou contaminação durante o transporte e a entrega.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de sucos, bebidas, temperos, molhos, saladas e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, o planejamento de consumo e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 2.528 kg.

ITEM 93 – LINGUIÇA CALABRESA

O item corresponde ao fornecimento de linguiça calabresa, na unidade de KGgrama, destinada ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos, estar livre de sujidades, matérias estranhas, contaminação ou sinais de deterioração e possuir procedência regular, com identificação do serviço de inspeção competente, quando legalmente exigível.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem original de fábrica, íntegra, resistente, atóxica e adequadamente vedada. A rotulagem deverá apresentar a identificação do produto e do fabricante, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso, condições de conservação e demais informações obrigatórias.

O transporte e a entrega deverão ocorrer em condições adequadas de higiene e temperatura, preservando-se a cadeia de frio quando necessária. Não serão aceitos produtos com embalagem violada, alteração de cor, odor ou textura ou qualquer sinal de deterioração.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de refeições e demais preparações proteicas oferecidas nas unidades atendidas pelos órgãos participantes. O fornecimento

deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 303 kg.

ITEM 94 – MAÇÃ NACIONAL VERMELHA

O item corresponde ao fornecimento de maçã nacional vermelha, na unidade de KGgrama, destinada ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de boa qualidade, possuir peso médio aproximado de 120 g por unidade, apresentar-se inteiro, com casca lisa e íntegra, consistência firme e grau de maturação adequado ao consumo. Deverá possuir sabor e odor característicos e estar livre de fungos, sujidades, parasitas, larvas, umidade externa anormal, ferimentos ou danos decorrentes do manuseio e transporte.

O produto deverá ser acondicionado em embalagem limpa, atóxica, transparente e resistente, com proteção contra impactos, esmagamento e contaminação. O transporte e a entrega deverão preservar suas características naturais e condições adequadas de conservação até o recebimento.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao consumo direto e ao preparo de lanches, saladas de frutas, sobremesas e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e o planejamento de consumo da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 1.593 kg.

ITEM 95 – MACARRÃO TIPO ESPAGUETE

O item corresponde ao fornecimento de macarrão tipo espaguete com ovos, em pacote de 500 g, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser submetido a processo adequado de secagem, apresentar aspecto e coloração homogêneos e estar livre de insetos, umidade, mofo, odores e sabores estranhos, coloração anormal, matérias estranhas ou sinais de deterioração. Não deverá conter corantes não permitidos pela legislação.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica transparente, íntegra, resistente, atóxica e adequadamente vedada. A rotulagem deverá conter os dados de identificação e procedência, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, condições de armazenamento, quantidade e demais informações obrigatórias.

O produto deverá apresentar validade mínima de 24 (vinte e quatro) meses a partir da data de entrega. A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de refeições servidas pelas unidades participantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e as condições de armazenamento da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 6.383 pacotes.

ITEM 96 – MACARRÃO TIPO PARAFUSO

O item corresponde ao fornecimento de macarrão tipo parafuso com ovos, em pacote de 500 g, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos e estar livre de insetos, umidade, mofo, odores e sabores estranhos, matérias estranhas ou sinais de deterioração.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente, atóxica, adequadamente vedada e com boa selagem. A rotulagem deverá conter a identificação e procedência do produto, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade e demais informações obrigatórias.

O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de refeições, saladas e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e as condições de armazenamento da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 3.780 pacotes.

ITEM 97 – MAIONESE

O item corresponde ao fornecimento de maionese, em embalagem de 500 g, destinada ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá apresentar aspecto, cor, odor, sabor e consistência característicos, ser próprio para consumo humano e estar livre de separação anormal de fases, fermentação, mofo, matérias estranhas ou sinais de deterioração.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem original de fábrica, íntegra, resistente e adequadamente vedada, sem vazamentos, perfurações, violações, estufamento ou deformações. A rotulagem deverá conter a identificação do produto e do fabricante, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade e demais informações obrigatórias.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo e à complementação de refeições, lanches, saladas, molhos e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e as condições de armazenamento da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 304 unidades.

ITEM 98 – MAMÃO HAVAI

O item corresponde ao fornecimento de mamão Havai in natura, na unidade de KGgrama, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de primeira qualidade, possuir tamanho médio, com peso aproximado de 400 g por unidade, casca lisa e íntegra e consistência firme. Deverá apresentar grau de maturação que permita suportar adequadamente o manuseio, o transporte e a conservação até o consumo.

O produto deverá estar livre de sujidades, parasitas, larvas, fungos, podridão, matéria terrosa, umidade anormal, ferimentos ou outros danos capazes de comprometer sua qualidade. O acondicionamento e o transporte deverão preservar suas características naturais e evitar esmagamento, contaminação ou amadurecimento excessivo antes do recebimento.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao consumo direto e ao preparo de lanches, sucos, vitaminas, saladas de frutas e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, o planejamento de consumo e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 1.593 kg.

ITEM 99 – MANTEIGA COM SAL

O item corresponde ao fornecimento de manteiga de primeira qualidade com sal, em pote de 250 g, destinada ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser obtido de creme de leite de vaca pasteurizado, possuir matéria gordurosa composta exclusivamente por gordura láctea e apresentar aspecto, cor, odor, sabor e consistência característicos. Não deverá conter gordura vegetal hidrogenada, corantes ou aromatizantes artificiais, nem apresentar ranço ou outras características indesejáveis.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem original de fábrica, íntegra, resistente e adequadamente vedada. A rotulagem deverá apresentar a identificação e procedência do produto, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso, condições de conservação, identificação do serviço de inspeção competente e demais informações obrigatórias.

O transporte e a entrega deverão ocorrer sob temperatura adequada, preservando-se a cadeia de frio quando indicada pelo fabricante. A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo e à oferta de refeições, lanches, pães e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes.

Quantidade consolidada: 50 potes.

ITEM 100 – MANTEIGA COM SAL

O item corresponde ao fornecimento de manteiga com sal, em embalagem de 500 g, destinada ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de primeira qualidade, apresentar aspecto, cor, odor, sabor e consistência característicos, conter exclusivamente gordura láctea e estar livre de ranço ou outras características indesejáveis. Não deverá conter gordura vegetal hidrogenada ou gordura trans em desacordo com a legislação aplicável.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem original de fábrica, íntegra, resistente e adequadamente vedada. A rotulagem deverá apresentar a identificação e procedência do produto, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso, condições de conservação, identificação do serviço de inspeção competente e demais informações obrigatórias.

O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. O transporte e a entrega deverão ocorrer sob temperatura adequada, preservando-se a cadeia de frio quando indicada pelo fabricante.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo e à oferta de refeições, lanches, pães e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e a capacidade de armazenamento refrigerado da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 218 unidades.

ITEM 101 – MANTEIGA COM SAL

O item corresponde ao fornecimento de manteiga com sal, em pote de 200 g, destinada ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de primeira qualidade, apresentar aspecto, cor, odor, sabor e consistência característicos e conter, no mínimo, 65% de lipídios. Deverá estar isento de gordura trans em desacordo com a legislação, ranço ou outras características indesejáveis.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem original de fábrica, íntegra, resistente e adequadamente vedada. A rotulagem deverá apresentar a identificação e procedência do produto, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso, condições de conservação, identificação do serviço de inspeção competente e demais informações obrigatórias.

O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. O transporte e a entrega deverão ocorrer sob temperatura adequada, preservando-se a cadeia de frio quando indicada pelo fabricante.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo e à oferta de refeições, lanches, pães e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e a capacidade de armazenamento refrigerado da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 96 potes.

ITEM 102 – MARGARINA COM SAL

O item corresponde ao fornecimento de margarina com sal, em pote de 250 g, destinada ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser recomendado para uso culinário, apresentar aspecto, cor, odor, sabor e consistência característicos e conter, no mínimo, 65% de lipídios. Deverá estar isento de gordura trans em desacordo com a legislação, ranço ou outras características indesejáveis.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem de polietileno resistente, original de fábrica, íntegra e adequadamente vedada. A rotulagem deverá apresentar a identificação e procedência do produto, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso, condições de conservação, identificação do serviço de inspeção competente, quando exigível, e demais informações obrigatórias.

O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. O transporte e a entrega deverão ocorrer sob temperatura adequada, preservando-se as condições de conservação indicadas pelo fabricante.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo e à oferta de refeições, lanches, pães, bolos e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e a capacidade de armazenamento da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 2.844 potes.

ITEM 103 – MARGARINA COM SAL

O item corresponde ao fornecimento de margarina com sal, em pote de 500 g, destinada ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser recomendado para uso culinário, apresentar aspecto, cor, odor, sabor e consistência característicos e conter, no mínimo, 65% de lipídios. Deverá estar isento de gordura trans em desacordo com a legislação, ranço ou outras características indesejáveis.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem de polietileno resistente, original de fábrica, íntegra e adequadamente vedada. A rotulagem deverá apresentar a identificação e procedência do produto, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso, condições

de conservação, identificação do serviço de inspeção competente, quando exigível, e demais informações obrigatórias.

O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. O transporte e a entrega deverão ocorrer sob temperatura adequada, preservando-se as condições de conservação indicadas pelo fabricante.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo e à oferta de refeições, lanches, pães, bolos e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e a capacidade de armazenamento da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 1.248 potes.

ITEM 104 – MARGARINA SEM SAL

O item corresponde ao fornecimento de margarina sem sal, em pote de 250 g, destinada ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser recomendado para uso culinário, apresentar aspecto, cor, odor, sabor e consistência característicos e conter, no mínimo, 65% de lipídios. Deverá estar isento de gordura trans em desacordo com a legislação, ranço ou outras características indesejáveis.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem de polietileno resistente, original de fábrica, íntegra e adequadamente vedada. A rotulagem deverá apresentar a identificação e procedência do produto, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso, condições de conservação, identificação do serviço de inspeção competente, quando exigível, e demais informações obrigatórias.

O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. O transporte e a entrega deverão ocorrer sob temperatura adequada, preservando-se as condições de conservação indicadas pelo fabricante.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo e à oferta de refeições, lanches, pães, bolos e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e a capacidade de armazenamento da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 980 potes.

ITEM 105 – MASSA DE SÊMOLA TIPO CONCHINHA

O item corresponde ao fornecimento de massa de sêmola tipo conchinha, em pacote de 500 g, destinada ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser elaborado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais, como urucum e cúrcuma. Deverá apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos e estar livre de umidade, sujidades, infestação, mofo, matérias estranhas ou sinais de deterioração.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, íntegra e adequadamente vedada. A rotulagem deverá conter os dados de identificação e procedência, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade e demais informações obrigatórias.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de sopas, refeições e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e as condições de armazenamento da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 4.025 pacotes.

ITEM 106 – MASSA DE SÊMOLA TIPO PARAFUSO

O item corresponde ao fornecimento de massa de sêmola tipo parafuso, em pacote de 500 g, destinada ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser massa alimentícia seca, vitaminada, pasteurizada e sem ovos. Deverá apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos, com unidades inteiras e firmes, sem excesso de pó solto no interior da embalagem. Não deverá apresentar coloração esverdeada, pontos brancos ou acinzentados, odor de mofo, perfurações provocadas por insetos, sujidades ou matérias estranhas.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica original de fábrica, íntegra, resistente, atóxica e adequadamente vedada, podendo as unidades ser agrupadas em fardos apropriados. A rotulagem

deverá apresentar a identificação e procedência do produto, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade e demais informações obrigatórias.

O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de refeições, saladas e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e as condições de armazenamento da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 620 pacotes.

ITEM 107 – MASSA PARA SOPA

O item corresponde ao fornecimento de massa de sêmola para sopa, tipo argolinha ou formato equivalente previsto na especificação, em pacote de 500 g, destinada ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser massa alimentícia seca e vitaminada, apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos e estar livre de umidade, sujidades, parasitas, insetos, mofo, matérias estranhas ou sinais de deterioração.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem original de fábrica, íntegra, resistente, atóxica e adequadamente vedada. A rotulagem deverá apresentar a identificação e procedência do produto, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade e demais informações obrigatórias.

O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de sopas, caldos e outras refeições produzidas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e as condições de armazenamento da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 4.967 pacotes.

ITEM 108 – MAXIXE IN NATURA

O item corresponde ao fornecimento de maxixe in natura, na unidade de KGgrama, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de primeira qualidade, possuir tamanho e coloração uniformes e apresentar polpa firme e intacta. Deverá estar livre de sujidades, parasitas, larvas, fungos, podridão, matéria terrosa, umidade anormal ou danos físicos e mecânicos decorrentes do manuseio e transporte.

O produto deverá ser acondicionado em embalagem limpa, resistente e apropriada para alimentos, que preserve sua integridade e evite esmagamento ou contaminação. O transporte e a entrega deverão manter as condições adequadas de higiene e conservação.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de refeições, saladas e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, o planejamento de consumo e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 168 kg.

ITEM 109 – MELANCIA IN NATURA

O item corresponde ao fornecimento de melancia in natura, na unidade de KGgrama, destinada ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de primeira qualidade, com peso aproximado entre 8 e 10 kg por unidade, casca íntegra, consistência firme e grau de maturação adequado ao consumo. Deverá estar livre de manchas anormais, perfurações, rachaduras, partes amolecidas, fungos, podridão, pragas, larvas, matéria terrosa ou danos capazes de comprometer sua qualidade.

O acondicionamento, o transporte e a entrega deverão preservar a integridade do produto e evitar impactos, esmagamento, contaminação ou amadurecimento excessivo antes do recebimento.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao consumo direto e ao preparo de sucos, lanches, saladas de frutas e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, o planejamento de consumo e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 3.424 kg.

ITEM 110 – MELÃO DE PRIMEIRA QUALIDADE IN NATURA

O item corresponde ao fornecimento de melão de primeira qualidade in natura, na unidade de KGgrama, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser fresco, íntegro e possuir grau de maturação que permita suportar adequadamente o manuseio, o transporte e a conservação até o consumo. Deverá apresentar aroma, sabor, cor e consistência característicos e estar livre de sujidades, parasitas, larvas, fungos, podridão, matéria terrosa, umidade anormal, ferimentos ou outros danos capazes de comprometer sua qualidade.

O acondicionamento, o transporte e a entrega deverão preservar as características naturais do produto e evitar impactos, esmagamento, contaminação ou amadurecimento excessivo antes do recebimento.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao consumo direto e ao preparo de sucos, lanches, saladas de frutas e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, o planejamento de consumo e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 491 kg.

ITEM 111 – MILHO BRANCO PARA CANJICA

O item corresponde ao fornecimento de milho branco para canjica, em pacote de 500 g, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de boa qualidade, possuir coloração branca e apresentar grãos limpos, secos e com características próprias da espécie. Deverá estar livre de umidade excessiva, sujidades, infestação, matérias estranhas, mofo, fermentação ou sinais de deterioração.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxico, resistente, termossoldada, íntegra e adequadamente vedada. A rotulagem deverá apresentar a identificação e procedência do produto, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade e demais informações obrigatórias.

O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de canjicas, mingaus, sobremesas e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá

ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e as condições de armazenamento da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 2.402 pacotes.

ITEM 112 – MILHO-VERDE EM CONSERVA

O item corresponde ao fornecimento de milho-verde em conserva, em lata com peso líquido drenado de 200 g, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá apresentar grãos íntegros, cor, odor, sabor e textura característicos e estar livre de fermentação, matérias estranhas ou sinais de deterioração.

O produto deverá estar acondicionado em recipiente original de fábrica, íntegro, resistente, limpo e hermeticamente vedado. Não serão aceitas embalagens com vazamentos, perfurações, violações, ferrugem, estufamento, amassamentos acentuados ou deformações capazes de comprometer a conservação do produto.

A rotulagem deverá conter os dados de identificação e procedência, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, peso drenado e demais informações obrigatórias. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo e à complementação de saladas, carnes, molhos, massas e outras refeições produzidas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e as condições de armazenamento da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 2.607 latas.

ITEM 113 – MILHO PARA PIPOCA

O item corresponde ao fornecimento de milho para pipoca, em pacote de 500 g, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de primeira qualidade, beneficiado, polido e limpo, constituído por grãos íntegros e com características próprias da variedade. Deverá estar livre de

umidade excessiva, sujidades, infestação, matérias estranhas, mistura excessiva com outras espécies, mofo ou sinais de deterioração.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica íntegra, resistente, atóxica e adequadamente vedada. A rotulagem deverá apresentar a identificação e procedência do produto, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade e demais informações obrigatórias.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de pipoca para lanches, reuniões, eventos, atividades recreativas e demais ações desenvolvidas pelas unidades participantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e as condições de armazenamento da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 662 pacotes.

ITEM 114 – MINI REFRIGERANTE SABOR LARANJA

O item corresponde ao fornecimento de refrigerante sabor laranja, em embalagem individual de 250 ml, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá apresentar aspecto, cor, odor, sabor, gaseificação e demais características próprias da bebida, ser próprio para consumo humano e estar livre de contaminação, matérias estranhas ou sinais de deterioração.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem individual original de fábrica, íntegra, resistente, adequadamente fechada e sem vazamentos, violações ou deformações. A rotulagem deverá apresentar a identificação do produto e do fabricante, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, conteúdo líquido e demais informações obrigatórias.

O transporte e o armazenamento deverão ocorrer em condições que evitem exposição excessiva ao calor, contaminação ou danos às embalagens. A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se à oferta individual de bebidas em reuniões, atendimentos, capacitações, projetos, eventos e demais atividades municipais.

Quantidade consolidada: 1.440 unidades.

ITEM 115 – MINI REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ

O item corresponde ao fornecimento de refrigerante sabor guaraná, em embalagem individual de 250 ml, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá apresentar aspecto, cor, odor, sabor, gaseificação e demais características próprias da bebida, ser próprio para consumo humano e estar livre de contaminação, matérias estranhas ou sinais de deterioração.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem individual original de fábrica, íntegra, resistente, adequadamente fechada e sem vazamentos, violações ou deformações. A rotulagem deverá apresentar a identificação do produto e do fabricante, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, conteúdo líquido e demais informações obrigatórias.

O transporte e o armazenamento deverão ocorrer em condições que evitem exposição excessiva ao calor, contaminação ou danos às embalagens. A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se à oferta individual de bebidas em reuniões, atendimentos, capacitações, projetos, eventos e demais atividades municipais.

Quantidade consolidada: 1.440 unidades.

ITEM 116 – MINI REFRIGERANTE SABOR COLA

O item corresponde ao fornecimento de refrigerante sabor cola, em embalagem individual de 250 ml, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá apresentar aspecto, cor, odor, sabor, gaseificação e demais características próprias da bebida, ser próprio para consumo humano e estar livre de contaminação, matérias estranhas ou sinais de deterioração.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem individual original de fábrica, íntegra, resistente, adequadamente fechada e sem vazamentos, violações ou deformações. A rotulagem deverá apresentar a identificação do produto e do fabricante, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, conteúdo líquido e demais informações obrigatórias.

O transporte e o armazenamento deverão ocorrer em condições que evitem exposição excessiva ao calor, contaminação ou danos às embalagens. A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se à oferta individual de bebidas em reuniões, atendimentos, capacitações, projetos, eventos e demais atividades municipais.

Quantidade consolidada: 1.440 unidades.

ITEM 117 – MINI REFRIGERANTE SABOR UVA

O item corresponde ao fornecimento de refrigerante sabor uva, em embalagem individual de 250 ml, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá apresentar aspecto, cor, odor, sabor, gaseificação e demais características próprias da bebida, ser próprio para consumo humano e estar livre de contaminação, matérias estranhas ou sinais de deterioração.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem individual original de fábrica, íntegra, resistente, adequadamente fechada e sem vazamentos, violações ou deformações. A rotulagem deverá apresentar a identificação do produto e do fabricante, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, conteúdo líquido e demais informações obrigatórias.

O transporte e o armazenamento deverão ocorrer em condições que evitem exposição excessiva ao calor, contaminação ou danos às embalagens. A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se à oferta individual de bebidas em reuniões, atendimentos, capacitações, projetos, eventos e demais atividades municipais.

Quantidade consolidada: 1.440 unidades.

ITEM 118 – MISTURA PARA BOLO

O item corresponde ao fornecimento de mistura para bolo, em pacote de 450 g e sabores variados, destinada ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá apresentar composição, aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos, estar livre de umidade, empedramento, sujidades, matérias estranhas, infestação ou sinais de deterioração e ser próprio para consumo humano.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem original de fábrica, íntegra, resistente, atóxica e adequadamente vedada. A rotulagem deverá apresentar a identificação e procedência do produto, sabor, composição, modo de preparo, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade e demais informações obrigatórias.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de bolos, lanches, sobremesas e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e as condições de armazenamento da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 601 pacotes.

ITEM 119 – MOLHO DE SOJA TIPO SHOYU

O item corresponde ao fornecimento de molho de soja tipo shoyu, em frasco de 900 ml, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser elaborado à base de água, sal refinado, soja, milho e açúcar, mediante processo de fermentação natural. Deverá apresentar aspecto, cor, odor, sabor e consistência característicos e estar livre de fermentação anormal, matérias estranhas ou sinais de deterioração.

O produto deverá estar acondicionado em frasco original de fábrica, íntegro, resistente e adequadamente vedado, sem vazamentos, perfurações ou violações. A rotulagem deverá apresentar a identificação e procedência do produto, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, conteúdo e demais informações obrigatórias.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao tempero e à complementação de carnes, legumes, molhos e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e as condições de armazenamento da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 20 frascos.

ITEM 120 – MORTADELA EM PEÇA

O item corresponde ao fornecimento de mortadela em peça, na unidade de fornecimento peça, destinada ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de primeira qualidade, resfriado, pronto para consumo, possuir consistência firme e apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos de mortadela mista. Deverá estar livre de sujidades, matérias estranhas, contaminação, excesso de gordura aparente ou sinais de deterioração.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica de polietileno, íntegra, resistente e adequadamente vedada, com peso aproximado de 5 kg por peça. A rotulagem deverá apresentar a identificação do produto e do fabricante, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso, condições de conservação, identificação do serviço de inspeção competente e demais informações obrigatórias.

O transporte e a entrega deverão ocorrer sob refrigeração adequada, preservando-se a cadeia de frio. No momento do recebimento, o produto deverá estar em temperatura compatível com sua conservação, observado o limite estabelecido na especificação e na legislação aplicável.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo e à oferta de lanches, sanduíches, refeições e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e a capacidade de armazenamento refrigerado da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 83 peças.

ITEM 121 – ÓLEO DE SOJA

O item corresponde ao fornecimento de óleo de soja, em garrafa de 900 ml, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser derivado da soja, comestível, refinado, de primeira qualidade e próprio para consumo humano. Deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos, estar límpido e livre de ranço, impurezas, matérias estranhas ou sinais de deterioração.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem original de fábrica, íntegra, resistente, transparente e adequadamente vedada, sem vazamentos, perfurações, violações ou deformações. A rotulagem deverá apresentar a identificação e procedência do produto, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, conteúdo e demais informações obrigatórias.

O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo, fritura, tempero e complementação de refeições produzidas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e as condições de armazenamento da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 5.560 garrafas.

ITEM 122 – OVO DE GALINHA

O item corresponde ao fornecimento de ovos de galinha, brancos ou marrons, de tamanho médio, acondicionados em cuba com 30 unidades, destinados ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, os ovos deverão ser frescos, íntegros, limpos e próprios para consumo humano. As cascas deverão estar firmes e sem rachaduras, perfurações, deformações, sujidades excessivas, fungos, parasitas ou outras condições capazes de comprometer a qualidade, o consumo ou o armazenamento do produto.

Os ovos deverão estar acondicionados em embalagem própria, limpa, resistente e protegida por material transparente quando previsto, de modo a evitar impactos e quebras durante o transporte. A embalagem deverá apresentar a identificação e procedência do produto, número do lote, data de classificação ou produção, prazo de validade, quantidade, identificação do serviço de inspeção competente e demais informações obrigatórias.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de refeições, bolos, lanches e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e as condições de armazenamento da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 1.772 cubas.

ITEM 123 – PÃO DE FORMA

O item corresponde ao fornecimento de pão de forma, em pacote contendo 20 fatias, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá apresentar aspecto, cor, aroma, sabor e textura característicos, possuir fatias íntegras e uniformes e estar livre de umidade excessiva, mofo, parasitas, substâncias nocivas, odores estranhos, ranço ou sinais de deterioração.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica transparente, limpa, resistente, atóxica e adequadamente vedada. A rotulagem deverá apresentar a identificação do produto e do fabricante, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade de fatias, peso e demais informações obrigatórias.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se à composição de cafés, lanches, sanduíches e demais alimentações oferecidas nas unidades, reuniões, projetos, atendimentos e eventos municipais. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e o prazo de validade do produto.

Quantidade consolidada: 898 pacotes.

ITEM 124 – PÃO FRANCÊS

O item corresponde ao fornecimento de pão francês, com peso aproximado de 50 g por unidade, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá possuir formato característico e ser elaborado com ingredientes adequados à sua natureza. Deverá apresentar-se fresco, íntegro, macio, devidamente assado e com aspecto, cor, aroma, sabor e textura característicos, não sendo aceitos pães queimados, amassados, achatados, excessivamente duros, úmidos, mofados ou com sinais de contaminação.

O produto deverá ser fabricado no dia da entrega e somente poderá ser embalado após resfriamento suficiente para evitar condensação de umidade. Deverá ser acondicionado em saco de polietileno atóxico, limpo, resistente e transparente, contendo, no máximo, 10 unidades por pacote.

A embalagem deverá apresentar a identificação do produto e do fabricante, composição, informações nutricionais, peso, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigíveis.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se à composição de cafés, lanches, reuniões, projetos, atendimentos e eventos municipais. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada e programada, conforme a necessidade efetiva das unidades destinatárias.

Quantidade consolidada: 1.000 unidades.

ITEM 125 – PÃO MASSA FINA

O item corresponde ao fornecimento de pão massa fina, na unidade de fornecimento unidade, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de boa qualidade, apresentar miolo branco, casca de coloração dourada, brilhante e homogênea e possuir aspecto, aroma, sabor e textura

característicos. Não serão aceitos pães mal assados, queimados, amassados, achatados, embatumados, com massa excessivamente pesada ou com características sensoriais anormais.

O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica limpa, resistente, atóxica, transparente e adequada para contato com alimentos, podendo ser organizado em pacotes com 10 unidades para transporte e entrega. A embalagem deverá conter a identificação do produto e do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigíveis.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se à composição de cafés, lanches, reuniões, projetos, atendimentos e eventos municipais. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada e programada, conforme a necessidade efetiva das unidades destinatárias.

Quantidade consolidada: 7.338 unidades.

ITEM 126 – PEPINO IN NATURA

O item corresponde ao fornecimento de pepino in natura, na unidade de KGgrama, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de primeira qualidade, possuir tamanho e coloração uniformes e apresentar polpa firme e intacta. Deverá estar livre de sujidades, parasitas, larvas, fungos, podridão, matéria terrosa, umidade anormal, perfurações, cortes ou danos físicos e mecânicos decorrentes do manuseio e transporte.

O produto deverá ser acondicionado em embalagem limpa, resistente e apropriada para alimentos, que preserve sua integridade e evite esmagamento ou contaminação. O transporte e a entrega deverão ocorrer em condições adequadas de higiene e conservação.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de saladas, refeições e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, o planejamento de consumo e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 2.594 kg.

ITEM 127 – PERA IN NATURA

O item corresponde ao fornecimento de pera in natura, na unidade de KGgrama, destinada ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de primeira qualidade, possuir peso médio aproximado de 120 g por unidade, casca lisa e íntegra, consistência firme e grau de maturação adequado ao consumo. Deverá apresentar aroma e sabor característicos e estar livre de fungos, enfermidades, insetos, parasitas, larvas, matéria terrosa, sujidades, corpos estranhos, umidade anormal ou danos de origem física, mecânica ou biológica.

O produto deverá ser acondicionado em embalagem limpa, atóxica, transparente e resistente, com proteção contra impactos, esmagamento e contaminação. O transporte e a entrega deverão preservar suas características naturais e condições adequadas de conservação até o recebimento.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao consumo direto e ao preparo de lanches, saladas de frutas, sobremesas e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e o planejamento de consumo da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 461 kg.

ITEM 128 – PIMENTA-CALABRESA DESIDRATADA

O item corresponde ao fornecimento de pimenta-calabresa desidratada, em pacote de 100 g, destinada ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de primeira qualidade, apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos e estar livre de umidade excessiva, sujidades, infestação, matérias estranhas, mofo ou sinais de deterioração.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem original de fábrica, íntegra, resistente, atóxica, lacrada e adequadamente vedada. A rotulagem deverá apresentar a identificação e procedência do produto, composição, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade e demais informações obrigatórias.

O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao tempero e à complementação de carnes, molhos, sopas e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes.

Quantidade consolidada: 116 pacotes.

ITEM 129 – PIMENTÃO VERDE IN NATURA

O item corresponde ao fornecimento de pimentão verde in natura, na unidade de KGgrama, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de primeira qualidade, possuir tamanho e coloração uniformes e apresentar polpa firme e intacta. Deverá estar livre de sujidades, parasitas, larvas, fungos, podridão, matéria terrosa, umidade anormal, perfurações, cortes, manchas ou danos físicos e mecânicos decorrentes do manuseio e transporte.

O produto deverá ser acondicionado em embalagem limpa, resistente e apropriada para alimentos, que preserve sua integridade e evite esmagamento ou contaminação. O transporte e a entrega deverão ocorrer em condições adequadas de higiene e conservação.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de carnes, molhos, saladas, refeições e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, o planejamento de consumo e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 2.799 kg.

ITEM 130 – PIMENTINHA IN NATURA

O item corresponde ao fornecimento de pimentinha in natura, na unidade de KGgrama, destinada ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de primeira qualidade, possuir tamanho e coloração uniformes e apresentar características próprias da variedade. Deverá estar livre de manchas, bolores, sujidades, parasitas, larvas, matéria terrosa, umidade anormal ou lesões de origem física ou mecânica.

O produto deverá ser acondicionado em embalagem limpa, resistente e apropriada para alimentos, que preserve sua integridade e evite esmagamento ou contaminação. O transporte e a entrega deverão ocorrer em condições adequadas de higiene e conservação.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao tempero e ao preparo de carnes, molhos, saladas, refeições e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, o planejamento de consumo e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 883 kg.

ITEM 131 – POLPA DE ABACAXI CONGELADA

O item corresponde ao fornecimento de polpa de abacaxi congelada, na unidade de KGgrama, destinada ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de primeira qualidade, 100% natural, selecionado e isento de contaminação, sujidades, matérias estranhas, fermentação ou sinais de deterioração. Deverá apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos da fruta.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, limpa, resistente, atóxica, não violada e hermeticamente fechada, que garanta sua integridade até o momento do consumo. As unidades poderão ser agrupadas em caixas de papelão ou sacos plásticos resistentes e apropriados para alimentos, com peso total de até 24 kg.

A rotulagem deverá apresentar a identificação e procedência do produto, composição, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade, condições de conservação e demais informações obrigatórias. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.

O transporte e a entrega deverão ocorrer em veículo ou compartimento refrigerado, mantendo-se o produto congelado e preservando-se a cadeia de frio. Não será aceito produto com sinais de descongelamento e recongelamento, vazamento, embalagem violada ou alteração de suas características.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de sucos, bebidas, sobremesas e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e a capacidade de armazenamento congelado da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 2.357 kg.

ITEM 132 – POLPA DE ACEROLA CONGELADA

O item corresponde ao fornecimento de polpa de acerola congelada, na unidade de KGgrama, destinada ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de primeira qualidade, 100% natural, selecionado e isento de contaminação, sujidades, matérias estranhas, fermentação ou sinais de deterioração. Deverá apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos da fruta.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, limpa, resistente, atóxica, não violada e hermeticamente fechada, que garanta sua integridade até o momento do consumo. As unidades poderão ser agrupadas em caixas de papelão ou sacos plásticos resistentes e apropriados para alimentos, com peso total de até 24 kg.

A rotulagem deverá apresentar a identificação e procedência do produto, composição, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade, condições de conservação e demais informações obrigatórias. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.

O transporte e a entrega deverão ocorrer em veículo ou compartimento refrigerado, mantendo-se o produto congelado e preservando-se a cadeia de frio. Não será aceito produto com sinais de descongelamento e recongelamento, vazamento, embalagem violada ou alteração de suas características.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de sucos, bebidas, sobremesas e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e a capacidade de armazenamento congelado da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 2.557 kg.

ITEM 133 – POLPA DE CAJU CONGELADA

O item corresponde ao fornecimento de polpa de caju congelada, na unidade de KGgrama, destinada ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de primeira qualidade, 100% natural, selecionado e isento de contaminação, sujidades, matérias estranhas, fermentação ou sinais de deterioração. Deverá apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos da fruta.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, limpa, resistente, atóxica, não violada, sem perfurações e hermeticamente fechada, que garanta sua integridade até o momento do consumo. As unidades poderão ser agrupadas em caixas de papelão ou fardos apropriados, com peso total de até 24 kg.

A rotulagem deverá apresentar a identificação e procedência do produto, composição, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade, condições de conservação e demais informações obrigatórias.

O transporte e a entrega deverão ocorrer em veículo ou compartimento refrigerado, mantendo-se o produto congelado e preservando-se a cadeia de frio. Não será aceito produto com sinais de descongelamento e recongelamento, vazamento, embalagem violada ou alteração de suas características.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de sucos, bebidas, sobremesas e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e a capacidade de armazenamento congelado da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 457 kg.

ITEM 134 – POLPA DE CUPUAÇU CONGELADA

O item corresponde ao fornecimento de polpa de cupuaçu congelada, na unidade de KGgrama, destinada ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de primeira qualidade, 100% natural, selecionado e isento de contaminação, sujidades, matérias estranhas, fermentação ou sinais de deterioração. Deverá apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos da fruta.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, limpa, resistente, atóxica, não violada e hermeticamente fechada, que garanta sua integridade até o momento do consumo. As unidades poderão ser agrupadas em caixas de papelão ou sacos plásticos resistentes e apropriados para alimentos, com peso total de até 24 kg.

A rotulagem deverá apresentar a identificação e procedência do produto, composição, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade, condições de conservação e demais informações obrigatórias.

O transporte e a entrega deverão ocorrer em veículo ou compartimento refrigerado, mantendo-se o produto congelado e preservando-se a cadeia de frio. Não será aceito produto com sinais de descongelamento e recongelamento, vazamento, embalagem violada ou alteração de suas características.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de sucos, bebidas, cremes, sobremesas e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e a capacidade de armazenamento congelado da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 1.620 kg.

ITEM 135 – POLPA DE GOIABA CONGELADA

O item corresponde ao fornecimento de polpa de goiaba congelada, na unidade de KGgrama, destinada ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de primeira qualidade, 100% natural, selecionado e isento de contaminação, sujidades, matérias estranhas, fermentação ou sinais de deterioração. Deverá apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos da fruta.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, limpa, resistente, atóxica, não violada e hermeticamente fechada, que garanta sua integridade até o momento do consumo. As unidades poderão ser agrupadas em caixas de papelão ou fardos apropriados, com peso total de até 24 kg.

A rotulagem deverá apresentar a identificação e procedência do produto, composição, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade, condições de conservação e demais informações obrigatórias. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.

O transporte e a entrega deverão ocorrer em veículo ou compartimento refrigerado, mantendo-se o produto congelado e preservando-se a cadeia de frio. Não será aceito produto com sinais de descongelamento e recongelamento, vazamento, embalagem violada ou alteração de suas características.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de sucos, bebidas, sobremesas e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e a capacidade de armazenamento congelado da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 745 kg.

ITEM 136 – POLPA DE GRAVIOLA CONGELADA

O item corresponde ao fornecimento de polpa de graviola congelada, na unidade de KGgrama, destinada ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de primeira qualidade, 100% natural, selecionado e isento de contaminação, sujidades, matérias estranhas, fermentação ou sinais de deterioração. Deverá apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos da fruta.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, limpa, resistente, atóxica, não violada e hermeticamente fechada, que garanta sua integridade até o momento do consumo.

A rotulagem deverá apresentar a identificação e procedência do produto, composição, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade, condições de conservação e demais informações obrigatórias.

O transporte e a entrega deverão ocorrer em veículo ou compartimento refrigerado, mantendo-se o produto congelado e preservando-se a cadeia de frio. Não será aceito produto com sinais de descongelamento e recongelamento, vazamento, embalagem violada ou alteração de suas características.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de sucos, bebidas, cremes, sobremesas e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e a capacidade de armazenamento congelado da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 933 kg.

ITEM 137 – POLPA DE MARACUJÁ CONGELADA

O item corresponde ao fornecimento de polpa de maracujá congelada, na unidade de KGgrama, destinada ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de primeira qualidade, 100% natural, selecionado e isento de contaminação, sujidades, matérias estranhas, fermentação ou sinais de deterioração. Deverá apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos da fruta.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, limpa, resistente, atóxica, não violada e hermeticamente fechada, que garanta sua integridade até o momento do consumo. As unidades poderão ser agrupadas em caixas de papelão ou fardos apropriados, com peso total de até 24 kg.

A rotulagem deverá apresentar a identificação e procedência do produto, composição, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade, condições de conservação e demais informações obrigatórias. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.

O transporte e a entrega deverão ocorrer em veículo ou compartimento refrigerado, mantendo-se o produto congelado e preservando-se a cadeia de frio. Não será aceito produto com sinais de descongelamento e recongelamento, vazamento, embalagem violada ou alteração de suas características.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de sucos, bebidas, sobremesas e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e a capacidade de armazenamento congelado da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 2.793 kg.

ITEM 138 – POLPA DE MURUCI CONGELADA

O item corresponde ao fornecimento de polpa de muruci congelada, na unidade de KGgrama, destinada ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de primeira qualidade, 100% natural, selecionado e isento de contaminação, sujidades, matérias estranhas, fermentação ou sinais de deterioração. Deverá apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos da fruta.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, limpa, resistente, atóxica, não violada e hermeticamente fechada, que garanta sua integridade até o momento do consumo. As unidades poderão ser agrupadas em caixas de papelão ou sacos plásticos resistentes e apropriados para alimentos, com peso total de até 24 kg.

A rotulagem deverá apresentar a identificação e procedência do produto, composição, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade, condições de conservação e demais informações obrigatórias.

O transporte e a entrega deverão ocorrer em veículo ou compartimento refrigerado, mantendo-se o produto congelado e preservando-se a cadeia de frio. Não será aceito produto com sinais de descongelamento e recongelamento, vazamento, embalagem violada ou alteração de suas características.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de sucos, bebidas, sobremesas e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e a capacidade de armazenamento congelado da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 1.260 kg.

ITEM 139 – PREPARO INSTANTÂNEO À BASE DE ARROZ

O item corresponde ao fornecimento de preparo instantâneo à base de arroz, na unidade de fornecimento pacote, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá apresentar composição, aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos, ser próprio para consumo humano e estar livre de umidade excessiva, empedramento, sujidades, infestação, matérias estranhas ou sinais de deterioração.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem original de fábrica, íntegra, resistente, atóxica e adequadamente vedada. A rotulagem deverá apresentar a identificação e procedência do produto, composição, modo de preparo, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade e demais informações obrigatórias.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de mingaus, bebidas, refeições, lanches e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e as condições de armazenamento da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 173 pacotes.

ITEM 140 – PRESUNTO PEITO DE PERU

O item corresponde ao fornecimento de presunto ou peito de peru, na unidade de KGgrama, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá apresentar aspecto, cor, odor, sabor, textura e consistência característicos, estar livre de sujidades, matérias estranhas, contaminação, excesso de líquidos ou sinais de deterioração e possuir procedência regular.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem original de fábrica, íntegra, resistente, atóxica e adequadamente vedada. A rotulagem deverá apresentar a identificação do produto e do fabricante, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso, condições de conservação, identificação do serviço de inspeção competente e demais informações obrigatórias.

O transporte e a entrega deverão ocorrer sob refrigeração adequada, preservando-se a cadeia de frio até o recebimento. Não serão aceitos produtos com embalagem violada, alteração de cor, odor, sabor ou textura ou qualquer sinal de deterioração.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de sanduíches, lanches, refeições e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e a capacidade de armazenamento refrigerado da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 366 kg.

ITEM 141 – PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA

O item corresponde ao fornecimento de proteína texturizada de soja, em pacote de 400 g, destinada ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos e estar livre de umidade excessiva, sujidades, infestação, matérias estranhas, mofo ou sinais de deterioração.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica transparente, íntegra, resistente, atóxica e adequadamente vedada. A rotulagem deverá apresentar a identificação e procedência do produto, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade e demais informações obrigatórias.

O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de refeições, molhos, recheios

e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e as condições de armazenamento da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 1.540 pacotes.

ITEM 142 – QUEIJO TIPO MUÇARELA

O item corresponde ao fornecimento de queijo tipo muçarela, na unidade de KGgrama, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser fatiado, apresentar aspecto, cor, odor, sabor, textura e consistência característicos e estar livre de sujidades, matérias estranhas, contaminação, excesso de líquidos ou sinais de deterioração. Deverá possuir procedência regular e identificação do serviço de inspeção competente.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem original de fábrica, íntegra, resistente, atóxica e adequadamente vedada. A rotulagem deverá apresentar a identificação do produto e do fabricante, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso, condições de conservação e demais informações obrigatórias.

O transporte e a entrega deverão ocorrer sob refrigeração adequada, preservando-se a cadeia de frio até o recebimento. Não serão aceitos produtos com embalagem violada, alteração de cor, odor, sabor ou textura ou qualquer sinal de deterioração.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de sanduíches, lanches, pizzas, refeições e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e a capacidade de armazenamento refrigerado da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 396 kg.

ITEM 143 – REFRIGERANTE À BASE DE GUARANÁ

O item corresponde ao fornecimento de refrigerante à base de guaraná, em pacote com 6 garrafas de 2 litros cada, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser composto de água gaseificada, açúcar e extrato de guaraná, observados os ingredientes e aditivos permitidos pela legislação. Deverá apresentar aspecto, cor, odor, sabor e gaseificação característicos e estar livre de sujidades, matérias estranhas, contaminação ou sinais de deterioração.

O produto deverá estar acondicionado em garrafas PET originais de fábrica, íntegras, resistentes, adequadamente fechadas com tampa de rosca e sem vazamentos, violações ou deformações. A rotulagem deverá apresentar a identificação do produto e do fabricante, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, conteúdo líquido e demais informações obrigatórias.

O produto deverá apresentar prazo de validade remanescente compatível com o consumo programado, observado o mínimo previsto na especificação. A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se à oferta de bebidas em reuniões, atendimentos, capacitações, projetos, eventos e demais atividades municipais.

Quantidade consolidada: 77 pacotes.

ITEM 144 – REFRIGERANTE SABOR COLA

O item corresponde ao fornecimento de refrigerante sabor cola, em pacote com 6 garrafas de 2 litros cada, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser composto de água gaseificada, açúcar ou adoçante, extratos vegetais e demais ingredientes e aditivos permitidos pela legislação. Deverá apresentar aspecto, cor, odor, sabor e gaseificação característicos e estar livre de sujidades, matérias estranhas, contaminação ou sinais de deterioração.

O produto deverá estar acondicionado em garrafas PET originais de fábrica, íntegras, resistentes, adequadamente fechadas com tampa de rosca e sem vazamentos, violações ou deformações. A rotulagem deverá apresentar a identificação do produto e do fabricante, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, conteúdo líquido e demais informações obrigatórias.

O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega. A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se à oferta de bebidas em reuniões, atendimentos, capacitações, projetos, eventos e demais atividades municipais.

Quantidade consolidada: 71 pacotes.

ITEM 145 – REFRIGERANTE SABOR LARANJA

O item corresponde ao fornecimento de refrigerante sabor laranja, em pacote com 6 garrafas de 2 litros cada, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser composto de água gaseificada, açúcar, extrato ou aroma de laranja e demais ingredientes e aditivos permitidos pela legislação. Deverá apresentar aspecto, cor, odor, sabor e gaseificação característicos e estar livre de sujidades, matérias estranhas, contaminação ou sinais de deterioração.

O produto deverá estar acondicionado em garrafas PET originais de fábrica, íntegras, resistentes, adequadamente fechadas com tampa de rosca e sem vazamentos, violações ou deformações. A rotulagem deverá apresentar a identificação do produto e do fabricante, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, conteúdo líquido e demais informações obrigatórias.

O produto deverá apresentar prazo de validade remanescente compatível com o consumo programado, observado o mínimo previsto na especificação. A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se à oferta de bebidas em reuniões, atendimentos, capacitações, projetos, eventos e demais atividades municipais.

Quantidade consolidada: 63 pacotes.

ITEM 146 – REFRIGERANTE SABOR COLA

O item corresponde ao fornecimento de refrigerante sabor cola, em embalagem individual de 200 ml, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de primeira qualidade, apresentar aspecto, cor, odor, sabor e gaseificação característicos e estar livre de sujidades, matérias estranhas, contaminação ou sinais de deterioração.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem PET original de fábrica, íntegra, resistente, adequadamente fechada e sem vazamentos, violações ou deformações. A rotulagem deverá apresentar a identificação do produto e do fabricante, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, conteúdo líquido e demais informações obrigatórias.

O produto deverá apresentar validade não inferior a 6 (seis) meses, contada da data de fabricação, observando-se prazo remanescente suficiente para o consumo. A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se à oferta individual de bebidas em reuniões, atendimentos, capacitações, projetos, eventos e demais atividades municipais.

Quantidade consolidada: 8.016 unidades.

ITEM 147 – REFRIGERANTE SABOR COLA

O item corresponde ao fornecimento de refrigerante sabor cola, em pacote contendo 12 embalagens individuais de 200 ml, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de primeira qualidade, apresentar aspecto, cor, odor, sabor e gaseificação característicos e estar livre de sujidades, matérias estranhas, contaminação ou sinais de deterioração.

As unidades deverão estar acondicionadas em embalagens PET originais de fábrica, íntegras, resistentes, adequadamente fechadas e sem vazamentos, violações ou deformações. A rotulagem deverá apresentar a identificação do produto e do fabricante, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, conteúdo líquido e demais informações obrigatórias.

O produto deverá apresentar validade não inferior a 6 (seis) meses, contada da data de fabricação, observando-se prazo remanescente suficiente para o consumo. A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se à oferta individual de bebidas em reuniões, atendimentos, capacitações, projetos, eventos e demais atividades municipais.

Quantidade consolidada: 140 pacotes.

ITEM 148 – REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ

O item corresponde ao fornecimento de refrigerante sabor guaraná, em embalagem individual de 200 ml, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de primeira qualidade, apresentar aspecto, cor, odor, sabor e gaseificação característicos e estar livre de sujidades, matérias estranhas, contaminação ou sinais de deterioração.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem PET original de fábrica, íntegra, resistente, adequadamente fechada e sem vazamentos, violações ou deformações. A rotulagem deverá apresentar a identificação do produto e do fabricante, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, conteúdo líquido e demais informações obrigatórias.

O produto deverá apresentar validade não inferior a 6 (seis) meses, contada da data de fabricação, observando-se prazo remanescente suficiente para o consumo. A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se à oferta individual de bebidas em reuniões, atendimentos, capacitações, projetos, eventos e demais atividades municipais.

Quantidade consolidada: 8.256 unidades.

ITEM 149 – REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ

O item corresponde ao fornecimento de refrigerante sabor guaraná, em pacote contendo 12 embalagens individuais de 200 ml, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de primeira qualidade, apresentar aspecto, cor, odor, sabor e gaseificação característicos e estar livre de sujidades, matérias estranhas, contaminação ou sinais de deterioração.

As unidades deverão estar acondicionadas em embalagens PET originais de fábrica, íntegras, resistentes, adequadamente fechadas e sem vazamentos, violações ou deformações. A rotulagem deverá apresentar a identificação do produto e do fabricante, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, conteúdo líquido e demais informações obrigatórias.

O produto deverá apresentar validade não inferior a 6 (seis) meses, contada da data de fabricação, observando-se prazo remanescente suficiente para o consumo. A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se à oferta individual de bebidas em reuniões, atendimentos, capacitações, projetos, eventos e demais atividades municipais.

Quantidade consolidada: 140 pacotes.

ITEM 150 – REFRIGERANTE SABOR LARANJA

O item corresponde ao fornecimento de refrigerante sabor laranja, em embalagem individual de 200 ml, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de primeira qualidade, apresentar aspecto, cor, odor, sabor e gaseificação característicos e estar livre de sujidades, matérias estranhas, contaminação ou sinais de deterioração.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem PET original de fábrica, íntegra, resistente, adequadamente fechada e sem vazamentos, violações ou deformações. A rotulagem deverá apresentar a identificação do produto e do fabricante, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, conteúdo líquido e demais informações obrigatórias.

O produto deverá apresentar validade não inferior a 6 (seis) meses, contada da data de fabricação, observando-se prazo remanescente suficiente para o consumo. A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se à oferta individual de bebidas em reuniões, atendimentos, capacitações, projetos, eventos e demais atividades municipais.

Quantidade consolidada: 8.016 unidades.

ITEM 151 – REFRIGERANTE SABOR LARANJA

O item corresponde ao fornecimento de refrigerante sabor laranja, em pacote contendo 12 embalagens individuais de 200 ml, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de primeira qualidade, apresentar aspecto, cor, odor, sabor e gaseificação característicos e estar livre de sujidades, matérias estranhas, contaminação ou sinais de deterioração.

As unidades deverão estar acondicionadas em embalagens PET originais de fábrica, íntegras, resistentes, adequadamente fechadas e sem vazamentos, violações ou deformações. A rotulagem deverá apresentar a identificação do produto e do fabricante, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, conteúdo líquido e demais informações obrigatórias.

O produto deverá apresentar validade não inferior a 6 (seis) meses, contada da data de fabricação, observando-se prazo remanescente suficiente para o consumo. A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se à oferta individual de bebidas em reuniões, atendimentos, capacitações, projetos, eventos e demais atividades municipais.

Quantidade consolidada: 140 pacotes.

ITEM 152 – REFRIGERANTE SABOR UVA

O item corresponde ao fornecimento de refrigerante sabor uva, em embalagem individual de 200 ml, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de primeira qualidade, apresentar aspecto, cor, odor, sabor e gaseificação característicos e estar livre de sujidades, matérias estranhas, contaminação ou sinais de deterioração.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem PET original de fábrica, íntegra, resistente, adequadamente fechada e sem vazamentos, violações ou deformações. A rotulagem deverá apresentar a identificação do produto e do fabricante, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, conteúdo líquido e demais informações obrigatórias.

O produto deverá apresentar validade não inferior a 6 (seis) meses, contada da data de fabricação, observando-se prazo remanescente suficiente para o consumo. A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se à oferta individual de bebidas em reuniões, atendimentos, capacitações, projetos, eventos e demais atividades municipais.

Quantidade consolidada: 7.980 unidades.

ITEM 153 – PREPARO INSTANTÂNEO À BASE DE ARROZ

O item corresponde ao fornecimento de preparo instantâneo à base de arroz, em pacote de 230 g, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser pré-cozido e poderá conter açúcar, amido, sais minerais, vitamina E e aromatizante, conforme a formulação do fabricante e a legislação aplicável. Deverá apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos e estar livre de umidade excessiva, empedramento, sujidades, infestação, matérias estranhas ou sinais de deterioração.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem original de fábrica, íntegra, resistente, limpa e hermeticamente vedada. A rotulagem deverá apresentar a identificação e procedência do produto, composição, modo de preparo, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade, registro quando legalmente exigível e demais informações obrigatórias.

O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de mingaus, bebidas, lanches e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e as condições de armazenamento da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 1.540 pacotes.

ITEM 154 – REPOLHO IN NATURA

O item corresponde ao fornecimento de repolho in natura, na unidade de KGgrama, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de primeira qualidade, bem desenvolvido, possuir tamanho e coloração uniformes e apresentar folhas firmes e intactas. Deverá estar livre de sujidades, parasitas, larvas, fungos, podridão, matéria terrosa, umidade anormal, folhas excessivamente danificadas ou danos físicos e mecânicos decorrentes do manuseio e transporte.

O produto deverá ser acondicionado em embalagem limpa, resistente e apropriada para alimentos, que preserve sua integridade e evite esmagamento ou contaminação. O transporte e a entrega deverão ocorrer em condições adequadas de higiene e conservação.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de saladas, sopas, refogados, refeições e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, o planejamento de consumo e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 3.309 kg.

ITEM 155 – REQUEIJÃO

O item corresponde ao fornecimento de requeijão, em embalagem de 200 g, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá apresentar aspecto, cor, odor, sabor, textura e consistência característicos, ser próprio para consumo humano e estar livre de sujidades, matérias estranhas, contaminação, separação anormal de fases, ranço ou sinais de deterioração.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem original de fábrica, íntegra, resistente e adequadamente vedada. A rotulagem deverá apresentar a identificação do produto e do fabricante, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso, condições de conservação, identificação do serviço de inspeção competente e demais informações obrigatórias.

O transporte e a entrega deverão ocorrer sob refrigeração adequada, preservando-se a cadeia de frio até o recebimento. Não serão aceitos produtos com embalagem violada, vazamento, estufamento, alteração sensorial ou sinais de deterioração.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo e à oferta de pães, sanduíches, lanches e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e a capacidade de armazenamento refrigerado da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 346 unidades.

ITEM 156 – SAL REFINADO IODADO

O item corresponde ao fornecimento de sal refinado iodado, na unidade de KGgrama, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá apresentar aspecto, cor e textura característicos, estar seco e solto e permanecer livre de umidade excessiva, empedramento, sujidades, parasitas, fungos, matérias estranhas ou outras condições capazes de comprometer seu consumo e armazenamento.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem de 1 kg, íntegra, resistente, atóxica e adequadamente vedada, podendo as unidades ser agrupadas em fardos contendo até 30 embalagens. A rotulagem deverá apresentar a identificação e procedência do produto, composição, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso e demais informações obrigatórias.

O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao tempero e ao preparo de refeições realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e as condições de armazenamento da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 1.256 kg.

ITEM 157 – SALSICHA DE CARNE

O item corresponde ao fornecimento de salsicha de carne, na unidade de KGgrama, destinada ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser elaborado com carne bovina mecanicamente separada e demais ingredientes permitidos pela legislação. Deverá apresentar gomos uniformes e padronizados, com aspecto, cor, odor, sabor, textura e consistência característicos, e estar livre de sujidades, matérias estranhas, contaminação ou sinais de deterioração.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, resistente, não violada e embalada a vácuo, com conteúdo aproximado de 3 kg. A rotulagem deverá apresentar a identificação do produto e do fabricante, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso, temperatura de conservação, identificação do serviço de inspeção competente e demais informações obrigatórias.

O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. O transporte e a entrega deverão ocorrer sob temperatura adequada, mantendo-se o produto congelado ou refrigerado conforme indicação do fabricante e preservando-se a cadeia de frio.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de refeições, lanches e demais preparações proteicas oferecidas nas unidades atendidas pelos órgãos participantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e a capacidade de armazenamento refrigerado ou congelado da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 393 kg**.**

ITEM 158 – SALSICHA DE FRANGO

O item corresponde ao fornecimento de salsicha de frango, na unidade de KGgrama, destinada ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser elaborado com carne de frango mecanicamente separada e demais ingredientes permitidos pela legislação. Deverá apresentar gomos uniformes e padronizados, com aspecto, cor, odor, sabor, textura e consistência característicos, e estar livre de sujidades, matérias estranhas, contaminação ou sinais de deterioração.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, resistente, não violada e embalada a vácuo, com conteúdo aproximado de 3 kg. A rotulagem deverá apresentar a identificação do produto e do fabricante, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso, temperatura de conservação, identificação do serviço de inspeção competente e demais informações obrigatórias.

O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. O transporte e a entrega deverão ocorrer sob temperatura adequada, mantendo-se o produto congelado ou refrigerado conforme indicação do fabricante e preservando-se a cadeia de frio.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de refeições, lanches e demais preparações proteicas oferecidas nas unidades atendidas pelos órgãos participantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e a capacidade de armazenamento refrigerado ou congelado da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 501 kg.

ITEM 159 – SARDINHA EM CONSERVA

O item corresponde ao fornecimento de sardinha em conserva, em lata de 125 g, destinada ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser elaborado com matéria-prima em adequado estado de conservação e higiene, submetida a processo tecnológico apropriado e inspecionada pelo serviço competente. A sardinha deverá estar eviscerada, limpa, pré-cozida e conservada em óleo ou líquido de cobertura compatível com a especificação, apresentando aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos.

O produto deverá estar acondicionado em lata original de fábrica, íntegra, limpa, resistente e hermeticamente vedada. Não serão aceitas embalagens com vazamentos, perfurações, violações, ferrugem, estufamento, amassamentos acentuados ou deformações capazes de comprometer sua conservação.

A rotulagem deverá apresentar a identificação e procedência do produto, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso, identificação do serviço de inspeção competente e demais informações obrigatórias.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo e à complementação de refeições, lanches e demais preparações proteicas oferecidas nas unidades participantes.

O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e as condições de armazenamento da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 1.256 unidades.

ITEM 160 – SELETA DE LEGUMES

O item corresponde ao fornecimento de seleta de legumes, em lata de 200 g, destinada ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser composto por vegetais descascados, cortados, íntegros e cozidos, sem conservantes, quando assim previsto na formulação. Deverá apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos e estar livre de fermentação, matérias estranhas ou sinais de deterioração.

O produto deverá estar acondicionado em lata original de fábrica, íntegra, limpa, resistente e hermeticamente vedada. Não serão aceitas embalagens com vazamentos, perfurações, violações, ferrugem, estufamento, amassamentos acentuados ou deformações capazes de comprometer sua conservação. As unidades poderão ser agrupadas em caixas de papelão contendo 24 latas.

A rotulagem deverá apresentar a identificação e procedência do produto, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso e demais informações obrigatórias. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo e à complementação de saladas, carnes, sopas, molhos e outras refeições produzidas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e as condições de armazenamento da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 901 latas.

ITEM 161 – TEMPERO BAIANO

O item corresponde ao fornecimento de tempero baiano em pó, em pacote de 100 g, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de primeira qualidade e apresentar composição à base de especiarias, podendo conter cominho, coentro, orégano, alho e cúrcuma. Deverá possuir aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos e estar livre de umidade excessiva, empedramento, sujidades, infestação, matérias estranhas, mofo ou sinais de deterioração.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem original de fábrica, íntegra, resistente, atóxica, lacrada e adequadamente vedada. A rotulagem deverá apresentar a identificação e procedência do produto, composição, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade e demais informações obrigatórias.

O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao tempero e ao preparo de carnes, molhos, sopas e outras refeições produzidas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e as condições de armazenamento da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 59 pacotes.

ITEM 162 – TEMPERO COMPLETO COM PIMENTA

O item corresponde ao fornecimento de tempero completo com pimenta, em embalagem de 500 g, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser concentrado e elaborado com ingredientes básicos, como sal, alho, cebola, óleo vegetal, pimenta-do-reino e demais condimentos permitidos pela legislação. Deverá apresentar aspecto, cor, odor, sabor e consistência característicos e estar livre de fermentação, sujidades, matérias estranhas ou sinais de deterioração.

O produto deverá estar acondicionado em copo ou embalagem plástica original de fábrica, íntegra, resistente e adequadamente vedada, sem vazamentos, perfurações, violações ou estufamento. A rotulagem deverá apresentar a identificação e procedência do produto, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade e demais informações obrigatórias.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao tempero e ao preparo de carnes, molhos, sopas, arroz, feijão e outras refeições produzidas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e as condições de armazenamento da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 119 unidades.

ITEM 163 – TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA 250 G

O item corresponde ao fornecimento de tempero completo sem pimenta, em embalagem de 250 g, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser concentrado e elaborado com ingredientes básicos, como sal, alho, cebola, óleo vegetal e demais condimentos permitidos pela legislação, sem adição de pimenta. Deverá apresentar aspecto, cor, odor, sabor e consistência característicos e estar livre de fermentação, sujidades, matérias estranhas ou sinais de deterioração.

O produto deverá estar acondicionado em copo ou embalagem plástica original de fábrica, íntegra, resistente e adequadamente vedada, sem vazamentos, perfurações, violações ou estufamento. A rotulagem deverá apresentar a identificação e procedência do produto, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade e demais informações obrigatórias.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao tempero e ao preparo de carnes, molhos, sopas, arroz, feijão e outras refeições produzidas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e as condições de armazenamento da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 50 unidades.

ITEM 164 – TEMPERO PRONTO 90 G

O item corresponde ao fornecimento de tempero pronto, em embalagem de 90 g, contendo sachês individuais, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá consistir em combinação de temperos apropriada para o preparo de arroz, legumes, carnes e outras refeições. Deverá apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos e estar livre de umidade excessiva, empedramento, sujidades, matérias estranhas ou sinais de deterioração.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem original de fábrica, íntegra, resistente e adequadamente vedada, contendo sachês igualmente íntegros e não violados. A rotulagem deverá apresentar a

identificação e procedência do produto, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade e demais informações obrigatórias.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao tempero e ao preparo de arroz, legumes, carnes, sopas e outras refeições produzidas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e as condições de armazenamento da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 105 unidades.

ITEM 165 – TOMATE IN NATURA

O item corresponde ao fornecimento de tomate in natura, dos tipos Débora ou italiano, na unidade de KGgrama, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá possuir tamanho médio e uniforme, apresentar-se inteiro, firme, com brilho e grau de maturação compatível com o transporte e o consumo. Deverá estar livre de ferimentos, perfurações, cortes, fungos, podridão, pragas, larvas, matéria terrosa, sujidades, corpos estranhos ou danos de origem física, mecânica ou biológica.

O produto deverá ser acondicionado em caixas limpas, resistentes e apropriadas para alimentos, de modo a preservar sua integridade e evitar esmagamento ou contaminação durante o transporte e a entrega.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao preparo de saladas, carnes, molhos, sopas, refeições e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, o planejamento de consumo e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 3.956 kg.

ITEM 166 – TORRADA

O item corresponde ao fornecimento de torradas de pão, na unidade de fornecimento pacote, destinadas ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, as torradas deverão apresentar-se inteiras, crocantes e com aspecto, cor, aroma, sabor e textura característicos. Deverão estar livres de umidade, mofo, ranço, odores estranhos, insetos, parasitas, sujidades, matérias estranhas ou sinais de contaminação.

O produto deverá estar acondicionado em embalagem original de fábrica, limpa, íntegra, resistente, atóxica e adequadamente vedada, de modo a preservar sua crocância e qualidade. A rotulagem deverá apresentar a identificação do produto e do fabricante, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação ou embalagem, prazo de validade, quantidade e demais informações obrigatórias.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se à composição de cafés, lanches e demais alimentações oferecidas nas unidades, reuniões, projetos, atendimentos e eventos municipais. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e as condições de armazenamento da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 1.400 pacotes.

ITEM 167 – UVA ITÁLIA VERDE IN NATURA

O item corresponde ao fornecimento de uva Itália verde in natura, na unidade de KGgrama, destinada ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser de primeira qualidade, apresentar cachos e bagas íntegros, firmes e com características próprias da variedade, além de possuir grau de maturação que permita suportar adequadamente o manuseio, o transporte e a conservação até o consumo.

O produto deverá estar livre de sujidades, parasitas, larvas, fungos, podridão, matéria terrosa, umidade anormal, bagas excessivamente amassadas ou soltas e danos capazes de comprometer sua qualidade. O acondicionamento e o transporte deverão preservar suas características naturais e evitar esmagamento, contaminação ou amadurecimento excessivo antes do recebimento.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao consumo direto e ao preparo de lanches, saladas de frutas, sobremesas e outras preparações alimentícias realizadas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, o planejamento de consumo e as condições de conservação da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 486 kg.

ITEM 168 – VINAGRE DE ÁLCOOL

O item corresponde ao fornecimento de vinagre de álcool, em garrafa de 750 ml, destinado ao atendimento das necessidades consolidadas dos órgãos participantes.

Conforme a especificação consolidada, o produto deverá ser obtido mediante fermentação acética de soluções aquosas de álcool provenientes de matérias-primas agrícolas, devidamente padronizado, filtrado, pasteurizado e envasado. Deverá apresentar acidez compatível com a especificação, sem adição de corantes, essências ou açúcares, e possuir aspecto, cor, odor e sabor característicos.

O produto deverá estar acondicionado em garrafa plástica original de fábrica, íntegra, resistente e adequadamente vedada, sem vazamentos, perfurações, violações ou deformações. A rotulagem deverá apresentar a identificação e procedência do produto, composição, percentual de acidez, informações nutricionais quando exigíveis, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, conteúdo e demais informações obrigatórias.

A inclusão do item decorre das demandas formalizadas nos DFDs e destina-se ao tempero, higienização culinária e preparo de saladas, molhos, carnes e outras refeições produzidas pelas unidades demandantes. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva e as condições de armazenamento da unidade destinatária.

Quantidade consolidada: 1.102 garrafas.

PADRONIZAÇÃO DAS ESPECIFICAÇÕES

A definição das especificações busca estabelecer padrões mínimos de qualidade, identidade, composição e segurança sanitária, sem indicação injustificada de marca ou fabricante específico, de modo a assegurar a ampla participação de fornecedores capazes de oferecer produtos equivalentes e em conformidade com os requisitos estabelecidos pela Administração.

Na elaboração do Termo de Referência, as especificações deverão ser reproduzidas e, quando necessário, complementadas pelas exigências técnicas, sanitárias e regulamentares aplicáveis a cada gênero alimentício, especialmente quanto à composição, peso ou volume, unidade de fornecimento, embalagem, rotulagem, prazo de validade, integridade, acondicionamento, conservação, transporte e condições de entrega.

Deverão ser observadas, conforme a natureza de cada produto, as exigências dos órgãos sanitários e reguladores competentes, inclusive quanto à procedência, ao registro ou à inspeção, quando exigíveis. Para os

produtos perecíveis, refrigerados ou congelados, deverão ser estabelecidas condições específicas de temperatura, transporte e conservação, de modo a preservar sua qualidade e segurança até o efetivo recebimento pela unidade destinatária.

As descrições deverão conter somente as características essenciais à adequada identificação e utilização dos produtos, evitando exigências excessivas ou irrelevantes que possam restringir indevidamente a competitividade. Eventuais referências a marcas deverão ser compreendidas apenas como parâmetro de qualidade, quando tecnicamente justificadas, admitindo-se produtos equivalentes que atendam integralmente às especificações mínimas estabelecidas.

Os itens deverão ser fornecidos de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva dos órgãos participantes, não implicando os quantitativos estimados em obrigação de aquisição integral ou imediata. As entregas deverão observar as ordens de fornecimento, os quantitativos solicitados, os prazos estabelecidos e os locais indicados pela Administração, respeitadas as condições específicas de armazenamento, validade e conservação de cada produto.

b. CONSIDERAÇÕES SOBRE A SELEÇÃO DOS ITENS:

A seleção dos itens que compõem o objeto da presente contratação foi realizada com base em critérios técnicos, operacionais e administrativos, considerando as necessidades apresentadas pelos órgãos participantes no âmbito da respectiva Intenção de Registro de Preços – IRP, as informações constantes dos Documentos de Formalização de Demanda – DFDs e a consolidação promovida pela Equipe de Planejamento.

A definição considerou as diferentes formas de utilização dos gêneros alimentícios pelas Secretarias, Fundos e demais unidades participantes, incluindo o funcionamento de copas, cozinhas e unidades de atendimento; o preparo e a oferta de refeições, lanches e bebidas; o atendimento aos usuários dos serviços públicos; e a realização de eventos, campanhas, reuniões, ações externas e demais atividades administrativas, institucionais e finalísticas desenvolvidas pela Administração Municipal.

Foram selecionados produtos comprovadamente relacionados às necessidades dos órgãos participantes, compreendendo, entre outros:

- Cereais, massas, farinhas, farináceos e leguminosas;
- Açúcares, cafés, achocolatados e outros produtos destinados ao preparo de bebidas;
- Carnes bovinas e suínas, aves, pescados e demais produtos de origem animal;
- Leites, queijos, manteigas, margarinas e outros produtos lácteos;
- Frutas, verduras, legumes, tubérculos e demais produtos hortifrutigranjeiros;
- Pães, bolos, biscoitos e outros produtos de panificação;
- Polpas de frutas, sucos, refrigerantes e demais bebidas;
- Óleos, temperos, condimentos, molhos, conservas e enlatados;
- Produtos refrigerados, congelados ou sujeitos a condições específicas de conservação; e
- Demais gêneros alimentícios necessários ao atendimento das demandas formalizadas nos DFDs.

A relação completa dos 168 itens, contendo as respectivas especificações, unidades de fornecimento e quantidades consolidadas, consta na planilha integrante deste Estudo Técnico Preliminar.

A definição dos itens considerou o histórico de utilização dos produtos, as estimativas de consumo apresentadas pelos órgãos participantes, a finalidade de cada gênero alimentício, a disponibilidade dos produtos no mercado e a necessidade de assegurar o fornecimento regular durante a vigência da futura Ata de Registro de Preços.

Na consolidação, foram reunidas em um único item as demandas referentes a produtos materialmente equivalentes, ainda que apresentadas nos DFDs com pequenas variações de nomenclatura. Permaneceram individualizados, entretanto, os produtos que apresentavam diferenças relevantes de composição, tipo, peso, volume, unidade de fornecimento, embalagem, forma de acondicionamento, grau de processamento, condições de conservação ou finalidade de utilização.

As diferentes apresentações e unidades de fornecimento foram mantidas sempre que essas características pudessem influenciar o consumo, o armazenamento, a distribuição, a formação dos preços ou a utilização do produto. Do mesmo modo, os gêneros alimentícios in natura, processados, refrigerados, resfriados ou congelados foram individualizados quando exigissem condições próprias de transporte, armazenamento, preparo ou consumo.

Essa metodologia permite que cada órgão receba produtos compatíveis com suas necessidades efetivas, preserva as características formalizadas nos DFDs e proporciona maior precisão na pesquisa de preços, no julgamento das propostas e no controle da execução. Simultaneamente, a consolidação dos produtos

equivalentes evita duplicidades, racionaliza a formação dos quantitativos globais e contribui para uma contratação mais organizada, competitiva e economicamente vantajosa.

A seleção também considerou a necessidade de conformidade dos produtos com as normas sanitárias, técnicas e de segurança alimentar aplicáveis. Deverão ser observadas, conforme a natureza de cada item, as exigências relativas à procedência, composição, registro ou inspeção, quando exigíveis, rotulagem, validade, integridade das embalagens, acondicionamento, higiene, transporte, temperatura e condições de conservação.

Os produtos perecíveis, refrigerados e congelados deverão ser mantidos em condições adequadas durante o transporte e a entrega, de modo a preservar sua qualidade e segurança para o consumo. Os produtos que apresentarem sinais de deterioração, contaminação, descongelamento indevido, embalagens violadas ou qualquer desconformidade com as especificações deverão ser recusados e substituídos pela contratada.

Não foram incluídos produtos sem relação direta com as necessidades identificadas no planejamento. A composição do objeto foi limitada aos itens considerados necessários ao atendimento das atividades dos órgãos participantes, buscando evitar aquisições desnecessárias, superdimensionamento, desperdícios e utilização ineficiente dos recursos públicos.

Dessa forma, a composição do objeto revela-se adequada, suficiente e proporcional às necessidades da Administração Municipal de Tomé-Açu/PA, estando alinhada aos princípios e às diretrizes de planejamento, eficiência, economicidade, padronização, sustentabilidade e interesse público previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

c. DO TRÂMITE DE FORNECIMENTO

A execução do objeto ocorrerá mediante o fornecimento parcelado e sob demanda dos gêneros alimentícios, conforme as necessidades efetivamente verificadas pelas Secretarias, Fundos e demais unidades participantes, mediante emissão de Ordem de Fornecimento ou instrumento equivalente pela Administração.

Considerando a diversidade dos produtos e a distribuição das unidades municipais, caberá à contratada realizar o transporte, a carga, a descarga e a entrega dos itens nos locais indicados pela Administração, observando os quantitativos solicitados, as especificações estabelecidas e os prazos definidos.

Durante o transporte e a entrega, deverão ser atendidas todas as condições sanitárias e técnicas aplicáveis, especialmente quanto à higiene, integridade das embalagens, acondicionamento, conservação e controle de temperatura dos produtos perecíveis, refrigerados ou congelados, de modo a preservar sua qualidade e segurança até o efetivo recebimento pela unidade destinatária.

Não haverá obrigação de aquisição integral ou imediata dos quantitativos registrados, tampouco consumo mínimo por período. As quantidades constantes da Ata de Registro de Preços representarão os limites máximos estimados para o planejamento da contratação, devendo as solicitações ocorrer de acordo com o consumo e a necessidade efetivamente verificada por cada órgão participante.

Essa forma de execução mostra-se compatível com a dinâmica administrativa, uma vez que o consumo dos gêneros alimentícios poderá variar conforme o número de servidores e usuários atendidos, o funcionamento das unidades, os cardápios e atividades programadas, a realização de reuniões, campanhas, eventos e ações institucionais, bem como a capacidade de armazenamento, os prazos de validade e outras circunstâncias verificadas durante a vigência da contratação.

O fornecimento parcelado também permitirá adequar as entregas ao consumo efetivo, especialmente quanto aos produtos perecíveis, refrigerados ou congelados, reduzindo os riscos de deterioração, vencimento, perdas e desperdícios.

Para a execução do fornecimento deverão ser observados, no mínimo, os seguintes procedimentos operacionais:

a. O fornecimento será realizado mediante Ordem de Fornecimento, requisição ou instrumento equivalente emitido pelo órgão competente, contendo a identificação dos itens, os quantitativos, o local de entrega, o prazo e as demais informações necessárias à execução;

b. A contratada deverá realizar a entrega no prazo estabelecido no Termo de Referência e na respectiva Ordem de Fornecimento, responsabilizando-se integralmente pelo transporte, carga, descarga, pessoal, equipamentos e demais despesas necessárias ao cumprimento da obrigação;

c. As entregas deverão ocorrer nos endereços indicados pelas Secretarias, Fundos ou unidades participantes, podendo compreender sedes administrativas, escolas, unidades de saúde, equipamentos socioassistenciais, unidades culturais, departamentos e demais estruturas públicas abrangidas pela contratação;

d. Os dias e horários das entregas deverão ser previamente compatibilizados com o funcionamento da unidade destinatária, de modo a assegurar a presença de servidor responsável pela conferência e pelo recebimento dos produtos;

e. Cada entrega deverá ser acompanhada de documento hábil que permita identificar, no mínimo, o órgão ou a unidade solicitante, o número da Ordem de Fornecimento, a data, os itens, as marcas dos produtos efetivamente entregues, quando aplicável, os quantitativos e as demais informações necessárias à conferência e à rastreabilidade;

f. A contratada deverá emitir e apresentar a correspondente Nota Fiscal, em conformidade com os produtos efetivamente entregues e aceitos pela Administração, observadas as exigências fiscais e administrativas aplicáveis;

g. Os produtos deverão ser entregues em conformidade com as especificações, unidades de fornecimento, pesos, volumes, apresentações, embalagens e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência e na respectiva Ordem de Fornecimento;

h. No momento do recebimento, deverão ser verificadas as condições de integridade das embalagens, lacres, rotulagem, identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso ou volume e demais informações exigidas pela legislação aplicável;

i. Não serão aceitos produtos com embalagens violadas, rasgadas, amassadas, enferrujadas, estufadas, molhadas, sujas, sem identificação ou que apresentem vazamentos, sinais de contaminação, deterioração, presença de pragas, alteração de cor, odor, textura ou qualquer condição incompatível com o consumo seguro;

j. Os produtos deverão possuir prazo de validade compatível com o período necessário ao armazenamento e ao consumo regular pela Administração, conforme os critérios mínimos a serem estabelecidos no Termo de Referência, não sendo admitidos itens próximos do vencimento que possam inviabilizar sua utilização adequada;

k. Os gêneros alimentícios perecíveis, refrigerados, resfriados ou congelados deverão ser transportados e entregues sob condições de temperatura compatíveis com sua natureza e com as orientações do fabricante, preservando-se a cadeia de conservação até o efetivo recebimento pela unidade destinatária;

l. Não serão aceitos produtos congelados que apresentem sinais de descongelamento e recongelamento, formação excessiva de cristais de gelo, alteração de consistência, vazamento de líquidos ou temperatura incompatível com as condições adequadas de conservação;

m. Os veículos utilizados no transporte deverão apresentar condições adequadas de higiene, limpeza, conservação e proteção dos produtos contra poeira, umidade, calor excessivo, contaminação e outras situações capazes de comprometer sua qualidade ou segurança;

n. Os alimentos não poderão ser transportados conjuntamente com produtos químicos, combustíveis, materiais de limpeza, resíduos, animais ou quaisquer substâncias capazes de produzir odores, contaminação ou risco à segurança dos gêneros alimentícios;

o. Os produtos de origem animal deverão apresentar procedência comprovada e identificação do serviço de inspeção competente, quando exigível, além de atender às condições sanitárias, de conservação e comercialização aplicáveis;

p. Os produtos hortifrutigranjeiros deverão ser entregues em condições adequadas de maturação, frescor, limpeza e integridade, livres de podridão, fermentação, danos excessivos, pragas, sujidades ou outras condições que comprometam sua utilização;

q. Nos itens fornecidos por peso, a Administração poderá realizar a conferência por meio de pesagem, devendo o quantitativo líquido corresponder ao solicitado, sem inclusão indevida do peso de embalagens, caixas ou recipientes;

r. O recebimento dos produtos ficará condicionado à conferência quantitativa e qualitativa realizada pelo servidor responsável, não implicando a simples descarga ou assinatura do comprovante de entrega em aceitação definitiva de itens que posteriormente apresentem vícios, irregularidades ou desconformidades;

s. Os produtos entregues em desacordo com as especificações, quantidades, prazos de validade ou condições de qualidade e segurança deverão ser recusados, total ou parcialmente, cabendo à contratada promover sua substituição dentro do prazo definido pela Administração, sem qualquer ônus adicional;

t. A substituição de produtos recusados não afastará a responsabilidade da contratada pelo cumprimento dos prazos, pela continuidade do fornecimento e pelos prejuízos decorrentes da entrega inadequada, sem prejuízo da aplicação das medidas administrativas cabíveis;

u. Os órgãos participantes deverão manter controles internos das solicitações e entregas realizadas, registrando os quantitativos solicitados, recebidos e consumidos, os saldos disponíveis, as ocorrências verificadas e as demais informações necessárias à adequada gestão da contratação;

v. Quando identificada qualquer irregularidade sanitária, alteração de qualidade ou risco ao consumo, o responsável pelo recebimento deverá registrar a ocorrência, separar o produto dos demais itens e comunicar imediatamente à contratada e à fiscalização para adoção das providências necessárias;

w. As entregas deverão ser programadas de acordo com a capacidade de armazenamento das unidades e com a natureza dos produtos, evitando o envio de quantidades incompatíveis com o espaço disponível, especialmente quanto aos gêneros perecíveis, refrigerados ou congelados;

x. A contratada deverá manter, durante toda a execução, as licenças, autorizações, registros e demais condições de regularidade exigíveis para o fornecimento, transporte e comercialização dos produtos que compõem o objeto;

y. A fiscalização e a gestão contratual serão exercidas por servidores formalmente designados, competindo à contratada prestar todas as informações, esclarecimentos e documentos necessários à conferência da regularidade das entregas e ao acompanhamento da execução contratual; e

z. As situações não previstas neste fluxo serão solucionadas pela Administração, observadas as disposições do Termo de Referência, do edital, da Ata de Registro de Preços, do instrumento contratual e da legislação aplicável.

A contratada deverá manter capacidade operacional e logística suficiente para atender às solicitações realizadas durante a vigência da contratação, adotando as providências necessárias para evitar atrasos ou interrupções capazes de comprometer o funcionamento das unidades públicas.

Os gêneros alimentícios deverão atender aos padrões sanitários, técnicos e de qualidade aplicáveis ao consumo humano, sendo vedado o fornecimento de produtos vencidos, contaminados, deteriorados, adulterados, com embalagens violadas ou em condições inadequadas de transporte, acondicionamento ou conservação.

Os produtos perecíveis, refrigerados ou congelados deverão permanecer sob condições de temperatura compatíveis com sua natureza até o efetivo recebimento pela unidade destinatária, preservando-se sua integridade, qualidade e segurança alimentar.

A execução deverá observar as normas sanitárias, técnicas e de segurança alimentar aplicáveis, bem como as exigências estabelecidas pelos órgãos competentes, especialmente quanto à fabricação, procedência, inspeção, rotulagem, acondicionamento, conservação, transporte e comercialização dos gêneros alimentícios.

A contratada será responsável pela qualidade, procedência, regularidade, transporte e conservação dos produtos fornecidos, bem como pela correção das desconformidades identificadas durante o recebimento ou a execução. Os produtos recusados deverão ser substituídos no prazo estabelecido pela Administração e sem qualquer ônus adicional, sem prejuízo das responsabilidades e sanções previstas no instrumento convocatório e na legislação aplicável.

Dessa forma, o modelo de fornecimento adotado revela-se compatível com a natureza do objeto e com a realidade operacional do Município de Tomé-Açu/PA, assegurando entregas parceladas, controle administrativo, rastreabilidade, preservação das condições sanitárias e de conservação, redução de perdas e desperdícios e continuidade das atividades desenvolvidas pelos órgãos participantes.

d. ANÁLISE DO CICLO DE VIDA DO OBJETO

A análise do ciclo de vida dos gêneros alimentícios considerados na presente contratação compreende as etapas relacionadas à produção, beneficiamento, processamento, acondicionamento, transporte, distribuição, armazenamento, conservação, utilização e consumo dos produtos, bem como à destinação final das embalagens, resíduos orgânicos e itens eventualmente impróprios para utilização.

A avaliação busca identificar os principais impactos ambientais, sanitários e operacionais associados ao fornecimento, considerando a diversidade dos 168 itens, seus diferentes prazos de validade e as condições específicas exigidas para produtos secos, perecíveis, refrigerados, resfriados, congelados e in natura.

Embora a Administração não participe diretamente das etapas de produção e industrialização, deverá assegurar que os produtos adquiridos possuam procedência regular, atendam às especificações e sejam fornecidos em condições adequadas de qualidade, higiene, conservação e segurança alimentar.

O fornecimento parcelado constitui medida essencial para a adequada gestão do ciclo de vida, pois permite compatibilizar as entregas com o consumo efetivo, a capacidade de armazenamento das unidades e o prazo de validade dos produtos, reduzindo a formação de estoques excessivos, as perdas por deterioração e o desperdício de alimentos.

A) CEREAIS, MASSAS, FARINHAS, LEGUMINOSAS E DEMAIS PRODUTOS SECOS

O ciclo de vida desses produtos inicia-se na produção agrícola das matérias-primas, seguindo pelas etapas de colheita, beneficiamento, secagem, processamento, industrialização, embalagem, transporte, armazenamento, preparo, consumo e destinação final das embalagens e eventuais resíduos.

1. Produção e beneficiamento

A produção desses gêneros envolve o uso de recursos naturais, como solo, água e energia, além das etapas de beneficiamento, moagem, secagem ou industrialização necessárias à obtenção do produto final.

A Administração deverá exigir produtos de procedência regular, próprios para o consumo humano e livres de matérias estranhas, umidade excessiva, insetos, fungos, odores impróprios ou outras alterações capazes de comprometer sua qualidade.

2. Acondicionamento e transporte

Os produtos deverão ser fornecidos em embalagens íntegras, resistentes, devidamente fechadas e identificadas, contendo as informações obrigatórias de composição, peso, lote, fabricação, validade, fabricante e condições de conservação.

O transporte deverá proteger os produtos contra chuva, umidade, calor excessivo, poeira, pragas e contato com substâncias capazes de causar contaminação ou alteração de suas características.

3. Armazenamento e utilização

Após o recebimento, os produtos deverão ser armazenados em local seco, limpo, ventilado, protegido da umidade, da incidência direta de luz solar, de pragas e do contato com o piso ou paredes.

A organização dos estoques deverá observar a ordem de validade dos produtos, priorizando-se o consumo daqueles com vencimento mais próximo, desde que mantidas as condições adequadas de utilização.

4. Embalagens e resíduos

As embalagens de papel, papelão, plástico, metal ou materiais compostos deverão, sempre que possível, ser separadas e destinadas à coleta seletiva ou a outro sistema ambientalmente adequado.

Os resíduos orgânicos decorrentes do preparo deverão ser reduzidos mediante planejamento das quantidades utilizadas e aproveitamento adequado dos produtos.

5. Principais impactos e medidas de mitigação

Os impactos mais relevantes estão relacionados ao consumo de água, energia e insumos agrícolas, à utilização de embalagens, ao transporte e às perdas provocadas por umidade, pragas ou vencimento.

Como medidas mitigadoras, deverão ser observados:

- Fornecimento parcelado conforme o consumo efetivo;
- Recebimento apenas de embalagens íntegras;
- Controle sistemático dos prazos de validade;
- Armazenamento em ambiente seco, limpo e protegido;
- Organização dos estoques pela ordem de vencimento;
- Prevenção de infestações e contaminações; e
- Destinação adequada das embalagens recicláveis.

B) HORTALIÇAS, VERDURAS, LEGUMES, TUBÉRCULOS E RAÍZES

O ciclo de vida dos produtos hortícolas compreende o cultivo, colheita, seleção, higienização, acondicionamento, transporte, armazenamento, preparo, consumo e destinação dos resíduos orgânicos.

1. Produção e colheita

A produção desses alimentos depende diretamente do uso do solo, da água, de insumos agrícolas e das condições climáticas. Após a colheita, os produtos passam por seleção destinada à retirada de unidades danificadas, excessivamente maduras ou impróprias para consumo.

A Administração deverá receber produtos frescos, íntegros, limpos e em condições adequadas de maturação, livres de podridão, fermentação, danos excessivos, pragas, sujidades ou outras alterações que comprometam sua utilização.

2. Acondicionamento e transporte

O acondicionamento deverá evitar esmagamento, impactos, exposição direta ao sol, calor excessivo e contaminação. Caixas, engradados ou recipientes utilizados no transporte deverão estar limpos, conservados e ser adequados ao contato com alimentos.

Produtos sensíveis deverão ser transportados de maneira compatível com suas características, preservando sua integridade e evitando empilhamento excessivo.

3. Armazenamento, preparo e consumo

As entregas deverão ocorrer em quantidades compatíveis com o consumo programado e com a capacidade de armazenamento das unidades, considerando o curto período de conservação desses produtos.

Após o recebimento, as hortaliças deverão ser armazenadas em condições apropriadas e utilizadas dentro do período adequado. A higienização e o preparo deverão observar as práticas de segurança alimentar adotadas pela unidade destinatária.

4. Resíduos orgânicos

Cascas, folhas, talos e partes não aproveitados constituem os principais resíduos desse grupo. A geração desses resíduos deverá ser reduzida mediante seleção adequada dos produtos, planejamento das quantidades e aproveitamento integral das partes comestíveis, quando possível.

Os resíduos orgânicos deverão receber destinação ambientalmente adequada, observadas as condições e os sistemas disponíveis no Município.

5. Principais impactos e medidas de mitigação

Os principais impactos estão relacionados ao uso de água e insumos na produção, às perdas ocorridas durante o transporte, à rápida deterioração e à geração de resíduos orgânicos.

Como medidas mitigadoras, deverão ser adotados:

- Fornecimento em quantidades compatíveis com o consumo;
- Entregas mais frequentes para produtos de menor durabilidade;
- Utilização de embalagens ou recipientes adequados;
- Recusa de produtos deteriorados ou excessivamente danificados;
- Armazenamento compatível com cada produto;
- Planejamento do preparo para redução das sobras; e
- Aproveitamento adequado das partes comestíveis.

C) FRUTAS

O ciclo de vida das frutas compreende o cultivo, colheita, seleção, classificação, acondicionamento, transporte, armazenamento, consumo e destinação das cascas, sementes, caroços, partes não aproveitadas e embalagens.

1. Produção, colheita e seleção

As frutas deverão ser colhidas em estágio de maturação compatível com o transporte, armazenamento e consumo programado, evitando-se tanto o fornecimento de produtos excessivamente verdes quanto daqueles excessivamente maduros ou em processo de deterioração.

Deverão ser fornecidas frutas frescas, íntegras, limpas, sem podridão, perfurações, contaminação, pragas ou danos excessivos que comprometam seu consumo.

2. Transporte e entrega

O transporte deverá preservar a integridade das frutas, evitando esmagamentos, empilhamento inadequado, exposição ao calor e contato com superfícies contaminadas.

As embalagens ou recipientes utilizados deverão permitir ventilação e proteção compatíveis com as características de cada produto.

3. Armazenamento e consumo

As frutas deverão ser entregues de forma parcelada, considerando sua durabilidade, estágio de maturação, consumo previsto e capacidade de armazenamento das unidades.

O planejamento deverá evitar a formação de estoques incompatíveis com o período normal de consumo, reduzindo perdas por amadurecimento excessivo ou deterioração.

4. Resíduos e aproveitamento

Sempre que tecnicamente possível, deverá ser estimulado o aproveitamento integral das partes comestíveis. Cascas, sementes, caroços e produtos impróprios deverão ser separados dos demais resíduos e receber destinação adequada.

5. Principais impactos e medidas de mitigação

- As principais medidas aplicáveis são:
- Programação das entregas conforme o consumo;
- Definição adequada do estágio de maturação;
- Proteção contra impactos durante o transporte;
- Conferência da qualidade no recebimento;
- Armazenamento adequado;
- Aproveitamento integral, quando possível;
- Redução das perdas por deterioração.

D) CARNES BOVINAS E SUÍNAS, AVES, PESCADOS, EMBUTIDOS, OVOS E DEMAIS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

O ciclo de vida desses produtos compreende a criação dos animais, alimentação, abate, inspeção, processamento, corte, embalagem, refrigeração ou congelamento, transporte, armazenamento, descongelamento, preparo, consumo e destinação das embalagens e resíduos.

1. Produção, abate e processamento

Os produtos deverão possuir procedência comprovada e ser originários de estabelecimentos sujeitos à inspeção sanitária competente, quando exigível.

As etapas de abate, processamento e embalagem deverão observar as condições sanitárias aplicáveis, não sendo admitidos produtos clandestinos, sem identificação de origem ou sem as informações obrigatórias.

Os ovos deverão possuir procedência regular e atender às exigências sanitárias e de inspeção aplicáveis, quando exigíveis, contendo identificação de origem e demais informações obrigatórias.

2. Embalagem e identificação

As embalagens deverão estar íntegras, lacradas e identificadas com o tipo de produto, corte, peso, fabricante, lote, data de fabricação, validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção, quando aplicável.

Não serão aceitas embalagens perfuradas, abertas, com vazamentos, excesso de líquido, acúmulo anormal de gelo ou sinais de descongelamento e recongelamento.

Os ovos deverão ser fornecidos em cubas ou embalagens adequadas, devidamente identificadas, limpas e resistentes, de modo a evitar quebras e contaminações. Não serão aceitos ovos trincados, quebrados, sujos, deteriorados ou com qualquer condição incompatível com o consumo.

3. Transporte e manutenção da temperatura

O transporte deverá ocorrer em veículo adequado, higienizado e capaz de manter a temperatura necessária à conservação do produto.

A cadeia de frio deverá ser preservada até o recebimento, evitando-se alterações de temperatura capazes de comprometer a qualidade e a segurança dos alimentos.

O transporte dos ovos deverá evitar impactos, quebras, umidade excessiva, contaminação e exposição a condições inadequadas de temperatura, observadas as orientações do fabricante e as normas sanitárias aplicáveis.

4. Armazenamento, descongelamento e preparo

Os produtos deverão ser imediatamente armazenados nas condições de conservação indicadas pelo fabricante e compatíveis com sua natureza. Os produtos refrigerados ou congelados deverão ser encaminhados, logo após o recebimento, aos respectivos equipamentos de refrigeração ou congelamento, preservando-se a cadeia de frio.

O descongelamento deverá ocorrer de forma planejada e em condições sanitárias adequadas, não sendo recomendável recongelar produtos que já tenham sido descongelados.

O preparo deverá considerar as quantidades necessárias ao atendimento programado, evitando descongelamento, manipulação ou cocção de volumes superiores ao consumo previsto.

5. Resíduos e destinação

O preparo poderá gerar ossos, aparas, gorduras, peles, espinhas e outros resíduos orgânicos. Esses materiais deverão ser acondicionados e descartados de maneira adequada, evitando odores, atração de vetores e contaminação dos ambientes.

As embalagens contaminadas com resíduos de origem animal deverão ser segregadas e destinadas de acordo com as condições sanitárias e ambientais aplicáveis.

6. Principais impactos e medidas de mitigação

Os principais impactos decorrem do consumo de água, energia e insumos na produção animal, da geração de resíduos, da necessidade de refrigeração e do risco de perda pela interrupção da cadeia de frio.

Como medidas mitigadoras, deverão ser adotadas:

- Aquisição de produtos com procedência e inspeção comprovadas;
- Fornecimento parcelado;
- Manutenção da cadeia de frio;
- Controle de temperatura no recebimento, quando aplicável;
- Dimensionamento das entregas conforme a capacidade de armazenamento;
- Planejamento do descongelamento e preparo;
- Prevenção da contaminação cruzada; e
- Destinação adequada dos resíduos orgânicos e das embalagens.

E) LEITES, LATICÍNIOS E GORDURAS ALIMENTÍCIAS

O ciclo de vida desse grupo compreende a produção da matéria-prima, o beneficiamento, a pasteurização ou o processamento, a embalagem, o transporte, o armazenamento, a utilização, o consumo e a destinação das embalagens e dos resíduos, observadas, quando aplicáveis, as condições específicas de refrigeração e conservação de cada produto.

1. Produção e processamento

Os produtos deverão possuir procedência regular, apresentar identificação do fabricante e atender às condições sanitárias aplicáveis. Produtos de origem animal deverão possuir inspeção competente, quando exigível.

2. Acondicionamento e transporte

As embalagens deverão estar íntegras, devidamente fechadas e identificadas. Os itens que dependam de refrigeração deverão ser transportados sob temperatura compatível com sua natureza e com as orientações do fabricante.

3. Armazenamento e utilização

Os produtos refrigerados deverão ser imediatamente armazenados em equipamentos apropriados após o recebimento. Deverão ser observados os prazos de validade e as condições de conservação após a abertura das embalagens.

4. Resíduos e embalagens

Embalagens cartonadas, plásticas, metálicas ou de papelão deverão ser destinadas à reciclagem quando houver condições para isso. Produtos vencidos ou deteriorados deverão ser separados e descartados adequadamente, sem utilização no preparo de alimentos.

5. Principais impactos e medidas de mitigação

Deverão ser adotadas as seguintes medidas:

- Manutenção da temperatura adequada durante transporte e armazenamento;
- Entregas compatíveis com o consumo e a validade;
- Conferência da integridade das embalagens;
- Prevenção de quebras e vazamentos;
- Consumo prioritário dos produtos com vencimento mais próximo; e
- Destinação adequada das embalagens e produtos impróprios.

F) PRODUTOS CONGELADOS, POLPAS DE FRUTAS E OUTROS ALIMENTOS SUJEITOS À CADEIA DE FRIO

O ciclo de vida dos produtos congelados, incluindo as polpas de frutas e os demais alimentos cuja especificação exija conservação em baixa temperatura, compreende a produção ou o processamento, congelamento, embalagem, armazenamento, transporte sob temperatura controlada, recebimento, conservação, descongelamento ou preparo, consumo e destinação dos resíduos.

1**. Processamento e congelamento**

O congelamento amplia o período de conservação dos alimentos, mas exige consumo contínuo de energia e manutenção rigorosa das condições de temperatura.

Os produtos deverão ser processados e congelados em estabelecimento regular, devidamente embalados e identificados.

2. Transporte e recebimento

A cadeia de frio deverá ser mantida durante todo o transporte. No recebimento, deverão ser verificadas a temperatura, quando aplicável, a integridade das embalagens e a ausência de sinais de descongelamento, recongelamento ou formação excessiva de cristais de gelo.

3. Armazenamento e consumo

Os produtos deverão ser imediatamente encaminhados aos equipamentos de congelamento da unidade destinatária. As quantidades solicitadas deverão ser compatíveis com a capacidade disponível nos equipamentos.

O descongelamento deverá ocorrer somente na quantidade necessária ao preparo ou consumo, evitando perdas e recongelamentos inadequados.

4. Principais impactos e medidas de mitigação

Os principais impactos relacionam-se ao consumo de energia, ao uso de embalagens plásticas e à possibilidade de perda integral dos produtos em caso de falha na cadeia de frio.

Como medidas mitigadoras, deverão ser observados:

- Uso de transporte adequado;
- Entregas parceladas;
- Controle das condições de temperatura;
- Armazenamento imediato;
- Dimensionamento conforme a capacidade dos equipamentos;
- Manutenção preventiva dos equipamentos de refrigeração;
- Planejamento do descongelamento; e
- Substituição de produtos que apresentem desconformidade.

G) PANIFICADOS E BISCOITOS

O ciclo de vida dos produtos de panificação compreende a produção das matérias-primas, processamento, preparo da massa, cocção, resfriamento, embalagem, transporte, armazenamento, consumo e destinação das sobras e embalagens.

1. Produção e preparo

Os produtos deverão ser preparados em condições adequadas de higiene, com matérias-primas próprias para consumo e em conformidade com as especificações estabelecidas.

2. Embalagem e transporte

Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens apropriadas, protegidos contra poeira, umidade, insetos, manipulação indevida e contato com superfícies contaminadas.

O transporte deverá preservar a forma, a textura e a integridade dos produtos, evitando esmagamentos e exposição a condições inadequadas.

3. Prazo de consumo e armazenamento

Em razão do prazo reduzido de conservação de determinados produtos de panificação, as entregas deverão ocorrer de forma parcelada e próxima à data de utilização.

Não deverão ser formados estoques excessivos de produtos frescos, devendo as quantidades ser calculadas conforme o público e as atividades programadas.

4. Sobras e embalagens

A geração de sobras deverá ser reduzida mediante planejamento das quantidades solicitadas e distribuídas. As embalagens deverão receber destinação ambientalmente adequada sempre que houver possibilidade de reciclagem.

5. Principais impactos e medidas de mitigação

As principais medidas aplicáveis são:

- Entregas frequentes em quantidades compatíveis com o consumo;
- Recebimento de produtos frescos;
- Proteção durante o transporte;
- Armazenamento em local limpo e seco;
- Planejamento da distribuição; e
- Redução das sobras e desperdícios.

H) BEBIDAS, REFRIGERANTES, ACHOCOLATADOS E PRODUTOS PARA PREPARO DE BEBIDAS

O ciclo de vida das bebidas compreende a produção e o processamento das matérias-primas, envase, embalagem, transporte, armazenamento, consumo e destinação das garrafas, latas, caixas, tampas e demais materiais.

1. Produção e envase

Os produtos deverão ser fabricados e envasados por estabelecimentos regulares, em embalagens próprias para contato com alimentos e adequadas à preservação de suas características.

2. Transporte e armazenamento

As embalagens deverão ser protegidas contra impactos, vazamentos, contaminações, exposição excessiva ao calor e outras condições que possam comprometer o produto.

Após o recebimento, deverão ser armazenadas em local limpo, seco e protegido, observadas as condições específicas indicadas pelo fabricante.

3. Consumo e prevenção de perdas

As quantidades deverão ser solicitadas conforme as atividades programadas e o consumo estimado. Após a abertura, deverão ser observadas as condições e o período de conservação indicados na rotulagem.

4. Embalagens pós-consumo

Garrafas plásticas ou de vidro, latas, caixas cartonadas e tampas deverão ser segregadas e destinadas à coleta seletiva ou à reciclagem, quando houver estrutura disponível.

5. Principais impactos e medidas de mitigação

Os principais impactos estão relacionados ao uso de água e energia na produção, à fabricação das embalagens, ao transporte e à geração de resíduos.

Deverão ser adotadas as seguintes medidas:

- Fornecimento conforme a demanda;
- Prevenção de quebras e vazamentos;
- Controle de validade;
- Consumo racional;
- Separação das embalagens recicláveis; e
- Destinação ambientalmente adequada dos resíduos.

I) ÓLEOS, CONDIMENTOS, MOLHOS, TEMPEROS, CONSERVAS E ENLATADOS

O ciclo de vida desses produtos compreende a produção das matérias-primas, processamento, embalagem, transporte, armazenamento, utilização culinária e destinação das embalagens e resíduos.

1. Processamento e embalagem

Os produtos deverão ser fornecidos em embalagens próprias, íntegras, fechadas e identificadas. Não serão admitidas latas estufadas, enferrujadas, perfuradas ou amassadas em regiões capazes de comprometer sua vedação.

2. Transporte e armazenamento

O transporte deverá evitar impactos, vazamentos e exposição a condições que prejudiquem a conservação. Os produtos deverão ser armazenados em local seco, limpo e protegido da luz e do calor excessivo, conforme as orientações do fabricante.

3. Utilização e consumo

Após a abertura, deverão ser observadas as condições de conservação e o prazo recomendado para consumo. A utilização deverá ocorrer em quantidades adequadas ao preparo, evitando desperdícios.

4**. Destinação das embalagens e do óleo utilizado**

As embalagens deverão ser higienizadas e destinadas à reciclagem quando possível. O óleo de cozinha utilizado não deverá ser descartado em pias, ralos, redes de esgoto, solo ou corpos d'água, devendo ser acondicionado e encaminhado para sistema de coleta ou destinação adequada, quando existente.

5. Principais impactos e medidas de mitigação

Deverão ser observados:

- Controle da integridade e validade;
- Armazenamento adequado;
- Uso racional no preparo;
- Prevenção de vazamentos;
- Reciclagem das embalagens; e
- Destinação adequada do óleo de cozinha utilizado.

J) ETAPAS TRANSVERSAIS DO CICLO DE VIDA

1. Planejamento das solicitações

As unidades participantes deverão planejar suas solicitações conforme o consumo efetivo, o público atendido, as atividades programadas, os prazos de validade e a capacidade de armazenamento.

A existência de quantitativos registrados não implicará aquisição integral ou imediata, devendo as ordens de fornecimento ser emitidas somente quando houver necessidade.

2. Transporte e distribuição

Os veículos deverão apresentar condições adequadas de higiene e conservação. Os alimentos deverão permanecer protegidos contra contaminação, poeira, chuva, calor excessivo e contato com produtos químicos, resíduos, combustíveis ou outros materiais incompatíveis.

Os produtos refrigerados ou congelados deverão ser transportados em veículos ou compartimentos capazes de preservar as temperaturas adequadas.

Sempre que possível, as entregas deverão ser planejadas de modo a racionalizar deslocamentos e reduzir o consumo de combustíveis e as emissões associadas ao transporte.

3. Recebimento e controle de qualidade

No recebimento, deverão ser verificadas as especificações, quantidades, unidades de fornecimento, pesos, volumes, integridade, rotulagem, procedência, lote, fabricação, validade e condições de conservação, quando aplicáveis à natureza do produto.

Os produtos em desconformidade deverão ser recusados e substituídos pela contratada, evitando sua incorporação aos estoques e posterior descarte pela Administração.

4. Armazenamento e gestão dos estoques

Os produtos deverão ser organizados por categoria e condição de conservação, evitando contato entre alimentos e materiais capazes de provocar contaminação.

Deverá ser utilizado sistema de controle que priorize o consumo dos produtos com vencimento mais próximo, sem prejuízo da qualidade e da segurança alimentar.

A limpeza, ventilação, controle de pragas e manutenção dos equipamentos de refrigeração constituem medidas essenciais para ampliar a vida útil dos produtos e reduzir perdas.

5. Preparo, distribuição e consumo

O preparo deverá considerar o quantitativo efetivamente necessário ao público atendido, evitando produção excessiva de refeições, lanches ou bebidas.

Deverão ser observadas práticas adequadas de higiene, manipulação, cocção, conservação e distribuição, prevenindo contaminações e preservando a qualidade dos alimentos.

6. Prevenção de perdas e desperdícios

A Administração deverá acompanhar as causas de perdas relacionadas a vencimento, deterioração, armazenamento inadequado, falhas de equipamentos, excesso de preparo ou baixa aceitação dos produtos.

Os registros de consumo e desperdício deverão subsidiar o planejamento das solicitações futuras e o aperfeiçoamento das estimativas.

7. Destinação final dos resíduos

Os resíduos deverão ser segregados conforme sua natureza, distinguindo-se resíduos orgânicos, materiais recicláveis, embalagens contaminadas e produtos impróprios para consumo.

Embalagens de papel, papelão, plástico, vidro e metal deverão ser encaminhadas à coleta seletiva ou à reciclagem quando houver estrutura disponível.

Os resíduos orgânicos deverão receber destinação ambientalmente adequada, evitando descarte em locais impróprios, obstrução das redes de esgoto, atração de vetores e contaminação do solo ou da água.

Produtos impróprios para consumo não poderão ser utilizados ou redistribuídos, devendo ser segregados e descartados de maneira segura.

K) PRINCIPAIS IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS GERAIS DE MITIGAÇÃO

Os principais impactos relacionados ao ciclo de vida dos gêneros alimentícios decorrem do uso de água, energia, solo e insumos durante a produção; da geração de embalagens e resíduos orgânicos; do consumo de combustível no transporte; da necessidade de refrigeração ou congelamento, quando aplicável; e das perdas ocasionadas por validade, deterioração, armazenamento inadequado ou excesso de aquisição.

Para reduzir esses impactos, a contratação deverá observar, entre outras, as seguintes medidas:

- Fornecimento parcelado e compatível com a demanda efetiva;
- Planejamento das solicitações conforme o consumo e a capacidade de armazenamento;
- Redução da formação de estoques excessivos;
- Controle de validade e organização dos estoques;
- Manutenção da cadeia de frio para produtos refrigerados e congelados;
- Utilização de veículos limpos e adequados ao transporte de alimentos;
- Recebimento somente de produtos íntegros e em conformidade;
- Substituição dos produtos impróprios ou desconformes;
- Prevenção da contaminação cruzada;

- Planejamento das quantidades destinadas ao preparo e à distribuição;
- Aproveitamento integral dos alimentos, quando tecnicamente possível;
- Separação dos resíduos orgânicos e recicláveis;
- Destinação adequada das embalagens;
- Destinação apropriada do óleo de cozinha utilizado;
- Manutenção preventiva dos equipamentos de refrigeração;
- Acompanhamento das perdas e desperdícios pelas unidades; e
- Aperfeiçoamento das estimativas com base no consumo efetivamente registrado.

Diante da análise realizada, verifica-se que o modelo de contratação por Sistema de Registro de Preços, com fornecimento parcelado e sob demanda, mostra-se adequado sob a perspectiva do ciclo de vida dos gêneros alimentícios. Essa sistemática permite ajustar as entregas ao consumo efetivo, respeitar as diferentes condições de conservação, reduzir estoques excessivos, prevenir perdas por vencimento ou deterioração e racionalizar a utilização dos recursos públicos.

A adoção das medidas indicadas deverá orientar a elaboração do Termo de Referência e a execução da futura contratação, promovendo segurança alimentar, eficiência operacional, economicidade, redução de desperdícios e responsabilidade ambiental durante todo o ciclo de vida do objeto.

9.5 NORMAS TÉCNICAS E CERTIFICAÇÕES DOS ITENS

Os gêneros alimentícios a serem adquiridos deverão observar as normas técnicas, sanitárias, de segurança alimentar e de comercialização aplicáveis à sua natureza, de modo a assegurar qualidade, identidade, procedência, integridade, segurança durante o transporte e armazenamento e condições adequadas de consumo pela Administração Municipal.

As exigências estabelecidas neste tópico deverão ser observadas tanto para os produtos quanto para suas respectivas embalagens, recipientes e formas de acondicionamento, abrangendo, conforme o caso, fabricação, produção, beneficiamento, processamento, inspeção, registro, rotulagem, validade, conservação, transporte e comercialização.

Os produtos deverão atender às determinações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA, dos serviços de inspeção federal, estadual ou municipal, da Vigilância Sanitária e dos demais órgãos competentes, conforme a categoria do alimento e o âmbito de comercialização.

A exigência de registro, notificação, licença, selo de inspeção, certificado ou autorização específica será aplicada somente quando prevista na legislação correspondente à natureza do produto ou à atividade

desenvolvida. Não será exigida certificação privada ou voluntária sem justificativa técnica, necessidade objetiva e previsão no instrumento convocatório.

9.6 REQUISITOS GERAIS APLICÁVEIS AOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Independentemente do grupo ao qual pertençam, os produtos deverão observar, conforme sua natureza, forma de apresentação e regulamentação aplicável, no mínimo, os seguintes requisitos:

- Ser próprios para o consumo humano e apresentar características compatíveis com sua identidade e qualidade;
- Possuir procedência regular e ser produzidos, fabricados, processados, beneficiados, envasados ou comercializados por estabelecimento autorizado, licenciado ou registrado, quando exigível;
- Atender aos padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 724/2022 e pela IN ANVISA nº 161/2022, com suas alterações posteriores, conforme a categoria do alimento;
- Atender aos limites de contaminantes estabelecidos pela RDC ANVISA nº 722/2022, pela IN ANVISA nº 160/2022 e suas alterações posteriores, quando aplicáveis;
- Ser produzidos em conformidade com as boas práticas de fabricação e com os procedimentos higiênico-sanitários aplicáveis ao estabelecimento;
- Apresentar embalagem íntegra, limpa, resistente, devidamente fechada e apropriada para contato com alimentos, quando o produto for fornecido embalado;
- Não apresentar sinais de violação, vazamento, estufamento, ferrugem, umidade, contaminação, deterioração, infestação ou qualquer condição incompatível com o consumo seguro;
- Conter identificação do fabricante ou produtor, denominação do produto, conteúdo líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade e condições de conservação, quando essas informações forem legalmente exigíveis;
- Apresentar lista de ingredientes, declaração de alergênicos, informação sobre lactose, glúten e demais advertências obrigatórias, conforme a composição e a legislação aplicável;
- Apresentar rotulagem em língua portuguesa, legível, indelével e sem informações capazes de induzir a erro;
- Observar as regras de rotulagem geral dos alimentos embalados previstas na RDC ANVISA nº 727/2022;
- Observar a RDC ANVISA nº 429/2020 e a IN ANVISA nº 75/2020 quanto à rotulagem nutricional, tabela nutricional e rotulagem frontal, quando aplicáveis;
- Atender aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade próprios da categoria, quando existentes;

- Ser entregues dentro do prazo de validade e com período remanescente suficiente para armazenamento e consumo regular pela Administração, quando aplicável; no caso dos produtos in natura, deverão apresentar frescor, maturação e condições de conservação compatíveis com o consumo programado;
- Ser transportados e armazenados de acordo com as condições indicadas pelo fabricante e exigidas para cada categoria; e
- Ser substituídos sempre que apresentarem desconformidade, alteração, avaria ou condição que comprometa sua qualidade e segurança.

A) CEREAIS, MASSAS, FARINHAS, FARINÁCEOS, LEGUMINOSAS E PRODUTOS SECOS

Os cereais, massas, farinhas, farináceos, leguminosas e demais produtos secos deverão atender aos padrões de identidade, qualidade, composição, rotulagem e segurança aplicáveis à respectiva categoria.

Deverão ser observados, no mínimo:

- Aspecto, cor, odor, textura e sabor característicos;
- Ausência de insetos, larvas, ácaros, fungos, matérias estranhas, sujidades e sinais de infestação;
- Ausência de umidade excessiva, fermentação, ranço ou odor impróprio;
- Embalagem resistente e adequada à proteção contra umidade e contaminação;
- Identificação do tipo, classe, grupo ou variedade, quando exigida para o produto;
- Peso líquido correspondente ao indicado na embalagem e na especificação;
- Prazo de validade compatível com o consumo programado;
- Atendimento às regras específicas de enriquecimento ou fortificação, quando aplicáveis; e
- Conservação em local seco, limpo, ventilado e protegido de pragas.

As farinhas de trigo e de milho destinadas ao consumo humano deverão observar o enriquecimento obrigatório com ferro e ácido fólico, enquanto o sal destinado ao consumo humano deverá atender às exigências de enriquecimento com iodo, nos termos da **RDC ANVISA nº 604/2022 e de suas alterações posteriores**, ressalvadas as hipóteses de dispensa previstas na regulamentação aplicável.

B) AÇÚCARES, CAFÉS, ACHOCOLATADOS E PRODUTOS PARA PREPARO DE BEBIDAS

Os produtos deste grupo deverão apresentar composição, classificação, torra, moagem, solubilidade ou demais características correspondentes à descrição de cada item.

Deverão ser observados, conforme a natureza e a composição de cada produto, os seguintes requisitos:

- Embalagem íntegra e apropriada à preservação do aroma, sabor e características do produto;

- Ausência de umidade, grumos anormais, impurezas, insetos ou sinais de deterioração;
- Identificação clara da composição e dos ingredientes;
- Declaração dos alergênicos e demais advertências aplicáveis;
- Rotulagem nutricional conforme a RDC nº 429/2020 e a IN nº 75/2020, quando obrigatória;
- Atendimento aos padrões de identidade e qualidade da respectiva categoria; e
- Peso ou volume correspondente à apresentação especificada.

No caso do café, deverão ser observadas a denominação, a forma de apresentação, o grau de torra e a moagem previstos na especificação. Produtos compostos ou misturas deverão informar adequadamente seus ingredientes, não sendo admitida a entrega de produto diferente daquele definido no item.

C) FRUTAS, VERDURAS, HORTALIÇAS, LEGUMES, TUBÉRCULOS E RAÍZES

Os produtos vegetais in natura, compreendendo frutas, verduras, hortaliças, legumes, tubérculos e raízes, deverão ser entregues frescos, íntegros e em estágio de maturação compatível com o transporte, armazenamento, preparo e consumo programado.

Deverão apresentar, conforme as características de cada espécie ou variedade:

- Características próprias da espécie e variedade;
- Tamanho, grau de maturação e condições de conservação compatíveis com a finalidade de utilização;
- Ausência de podridão, fermentação, mofo, pragas, perfurações, danos excessivos ou contaminação;
- Ausência de terra, resíduos ou sujidades em quantidade incompatível com a comercialização normal do produto;
- Condições adequadas de acondicionamento e ventilação;
- Ausência de odor ou sabor estranho; e
- Atendimento aos limites legais de resíduos de agrotóxicos e contaminantes.

Não deverá ser exigida certificação orgânica quando essa característica não integrar expressamente a especificação do item. Quando houver produto expressamente definido como orgânico, a comprovação correspondente deverá observar a legislação específica.

O monitoramento dos resíduos de agrotóxicos em alimentos vegetais integra as ações do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária coordenadas pela ANVISA, devendo os produtos respeitar os limites e usos autorizados para cada cultura.

D) CARNES BOVINAS E SUÍNAS, AVES, PESCADOS, EMBUTIDOS, OVOS E DEMAIS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

As carnes bovinas e suínas, aves, pescados, embutidos, ovos e demais produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimentos submetidos ao serviço de inspeção competente e compatível com o âmbito de comercialização, nos termos da legislação aplicável.

Serão admitidos produtos inspecionados pelo Serviço de Inspeção Federal – SIF, por serviço estadual ou municipal competente ou por serviço reconhecido no sistema de equivalência correspondente, desde que sua comercialização seja legalmente permitida no local de entrega.

Os produtos deverão observar o Decreto Federal nº 9.013/2017 – RIISPOA, suas alterações e os regulamentos técnicos de identidade e qualidade específicos de cada categoria.

Deverão ser observados, conforme a natureza e a forma de conservação de cada produto, no mínimo, os seguintes requisitos

- Selo ou identificação do serviço de inspeção competente;
- Procedência e estabelecimento produtor identificados;
- Denominação correta do produto e do respectivo corte, quando aplicável;
- Embalagem íntegra, lacrada e própria para contato com alimentos;
- Identificação do lote, fabricação, validade e condições de conservação;
- Peso líquido correspondente ao solicitado;
- Ausência de odores impróprios, coloração anormal, viscosidade, deterioração ou contaminação;
- Ausência de excesso de líquido, gelo ou materiais estranhos, conforme natureza e a forma de conservação do produto;
- Manutenção da temperatura adequada durante transporte, entrega e armazenamento, quando o produto depender de refrigeração ou congelamento;
- Ausência de sinais de descongelamento e recongelamento, quando se tratar de produto congelado;
- Atendimento aos padrões microbiológicos e aos limites de resíduos e contaminantes aplicáveis.

Quanto aos ovos, estes deverão ser provenientes de estabelecimento submetido à inspeção competente e apresentar identificação de origem, classificação e validade, conforme a regulamentação aplicável. Deverão ser entregues limpos, íntegros, sem trincas, quebras, vazamentos, sujidades excessivas, odor anormal ou sinais de deterioração, acondicionados em embalagens limpas, resistentes e apropriadas, com proteção contra

impactos, umidade, calor excessivo e contaminação. Não serão aceitos ovos com casca quebrada, deformações graves, contaminação aparente ou qualquer condição que comprometa sua segurança.

Os pescados deverão apresentar características próprias da espécie, ausência de sinais de deterioração e condições adequadas de conservação. Quando congelados, deverão permanecer sob congelamento contínuo até o recebimento.

E) LEITES, QUEIJOS, MANTEIGAS, REQUEIJÕES, IOGURTES E DEMAIS PRODUTOS LÁCTEOS

Os leites, queijos, manteigas, requeijões, iogurtes e demais produtos lácteos deverão ser provenientes de estabelecimentos sujeitos ao serviço de inspeção competente e atender ao RIISPOA e aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aplicáveis. As margarinas e demais gorduras alimentícias deverão atender às normas sanitárias, de composição, identidade, qualidade e rotulagem correspondentes à respectiva categoria.

Deverão apresentar, conforme a natureza e a composição de cada produto:

- Identificação do serviço de inspeção;
- Denominação correta do produto;
- Informação sobre teor de gordura, composição ou tipo, quando aplicável;
- Embalagem íntegra e sem vazamentos ou estufamento;
- Lote, fabricação, validade e instruções de conservação;
- Informação sobre presença de lactose e alergênicos, conforme a legislação;
- Manutenção da temperatura exigida para produtos refrigerados;
- Ausência de separação anormal de fases, mofo, odor, sabor ou coloração impróprios; e
- Atendimento aos padrões microbiológicos específicos.

Leites submetidos a tratamento térmico deverão possuir identificação correspondente ao processo empregado. Queijos, manteigas, requeijões e demais derivados deverão corresponder integralmente à denominação e à composição previstas na especificação, não sendo admitida substituição por mistura láctea ou produto análogo quando o item exigir produto lácteo específico.

As margarinas deverão corresponder à composição, ao teor de gordura, à presença ou ausência de sal e à apresentação definida na especificação, não sendo admitida a substituição por manteiga, creme vegetal ou produto de categoria distinta. As exigências de inspeção de produtos de origem animal serão aplicadas somente quando compatíveis com a composição e a regulamentação do produto ofertado.

F) PRODUTOS CONGELADOS, REFRIGERADOS, POLPAS DE FRUTAS E OUTROS ALIMENTOS SUJEITOS À CADEIA DE FRIO

Os produtos congelados ou refrigerados deverão atender às normas sanitárias e aos regulamentos técnicos próprios de sua categoria, mantendo-se a cadeia de frio durante armazenamento, transporte e entrega.

Deverão ser observados:

- Transporte em veículo ou compartimento adequado;
- Temperatura compatível com a natureza do produto e com a indicação do fabricante;
- Embalagem íntegra, resistente e devidamente fechada;
- Identificação do produto, fabricante, lote, fabricação, validade e temperatura de conservação;
- Ausência de sinais de descongelamento e recongelamento;
- Ausência de formação excessiva de cristais de gelo, vazamentos ou alteração de consistência;
- Armazenamento imediato após o recebimento; e
- Atendimento aos padrões microbiológicos aplicáveis.

As polpas de frutas deverão possuir denominação correspondente à fruta indicada, apresentar cor, sabor e aroma característicos e ser provenientes de estabelecimento regular. Não será admitida substituição por preparado artificial, bebida, néctar ou outro produto diferente daquele especificado.

G) PÃES, BOLOS, BISCOITOS E DEMAIS PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO

Os pães, biscoitos, torradas e demais produtos deste segmento deverão ser fabricados em estabelecimento regularmente licenciado perante a autoridade sanitária competente, quando exigível, e em conformidade com as boas práticas de fabricação.

Deverão apresentar:

- Aspecto, aroma, sabor, textura e coloração característicos;
- Ausência de mofo, fermentação anormal, ranço, sujidades ou matérias estranhas;
- Embalagem limpa, íntegra e adequada ao produto;
- Identificação da fabricação e validade, quando exigível;
- Lista de ingredientes e declaração de alergênicos nos produtos embalados;
- Informação sobre glúten, leite, ovos, soja, amendoim ou outros componentes, quando aplicável;
- Peso e quantidade correspondentes à especificação; e
- Condições de transporte que evitem esmagamento, umidade e contaminação.

Nos produtos frescos, as entregas deverão ocorrer em período compatível com sua vida útil e com a programação de consumo da unidade.

H) BEBIDAS, REFRIGERANTES, ACHOCOLATADOS E PRODUTOS PARA PREPARO DE BEBIDAS

As bebidas deverão atender às normas sanitárias da ANVISA e, quando abrangidas, à Lei Federal nº 8.918/1994, ao Decreto Federal nº 6.871/2009 e aos atos complementares do MAPA.

Deverão ser observados:

- Registro do estabelecimento ou do produto, quando exigível;
- Denominação de venda correspondente à composição;
- Indicação clara quando se tratar de suco, néctar, refresco ou bebida de fruta;
- Embalagem íntegra, lacrada e sem vazamentos, estufamento ou deformações;
- Volume correspondente à especificação;
- Identificação do fabricante, lote, fabricação e validade;
- Lista de ingredientes e declaração de aditivos;
- Rotulagem nutricional e frontal, quando aplicáveis;
- Ausência de sedimentos ou alterações incompatíveis com a natureza do produto; e
- Transporte e armazenamento conforme as orientações do fabricante.

Não será admitida a substituição entre categorias distintas de bebidas quando possuírem composição, concentração ou padrão de identidade diferentes.

I) ÓLEOS, CONDIMENTOS, MOLHOS, CONSERVAS E DEMAIS ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS

Os produtos deste grupo deverão atender aos padrões de identidade, qualidade, composição, rotulagem e segurança aplicáveis.

Deverão ser fornecidos:

- Em embalagem íntegra, devidamente vedada e compatível com o produto;
- Sem vazamentos, ferrugem, perfurações, estufamento ou amassamentos que comprometam a vedação;
- Com identificação de ingredientes, conteúdo líquido, lote, fabricação e validade;
- Com declaração de alergênicos e informação nutricional, quando aplicável;
- Sem sinais de fermentação, deterioração ou alteração de cor, odor, sabor ou consistência; e

- Dentro dos limites permitidos para aditivos e contaminantes.

Os óleos vegetais deverão apresentar aspecto límpido e ausência de odor ou sabor rançoso. As conservas e os enlatados deverão apresentar esterilidade comercial e vedação compatíveis com sua forma de conservação.

J) EMBALAGENS E MATERIAIS EM CONTATO COM ALIMENTOS

As embalagens, os recipientes, os filmes, as bandejas, as garrafas, os potes e os demais materiais que entrem em contato direto com os alimentos deverão ser próprios para essa finalidade e atender às normas sanitárias aplicáveis aos materiais destinados ao contato com alimentos.

Não serão admitidas embalagens que:

- Transfiram odor, sabor ou substâncias capazes de comprometer o alimento;
- Apresentem violação, sujeira, umidade, rachadura, perfuração ou vazamento;
- Sejam incompatíveis com a temperatura ou forma de conservação do produto;
- Não ofereçam proteção adequada contra contaminação; ou
- Dificultem a identificação das informações obrigatórias.

As embalagens secundárias, incluindo caixas, fardos e demais formas de acondicionamento coletivo, deverão apresentar resistência suficiente para suportar as operações de transporte, empilhamento, carga e descarga, sem comprometer a integridade, a qualidade ou a segurança dos produtos.

K) TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES SANITÁRIAS

Os veículos utilizados deverão estar limpos, higienizados, conservados e livres de pragas, resíduos, odores ou substâncias incompatíveis com o transporte de alimentos.

Os gêneros alimentícios não poderão ser transportados conjuntamente com produtos químicos, combustíveis, materiais de limpeza, resíduos, animais ou outras cargas capazes de provocar contaminação ou comprometer sua qualidade e segurança.

Os produtos secos deverão permanecer protegidos contra chuva, umidade, poeira, calor excessivo e demais agentes capazes de comprometer sua conservação. Os produtos refrigerados ou congelados deverão ser transportados sob temperatura compatível com sua natureza e com as orientações do fabricante, preservando-se a cadeia de frio até o efetivo recebimento pela Administração.

Durante o armazenamento e o transporte, os produtos deverão permanecer adequadamente separados conforme sua natureza, de modo a prevenir contaminação cruzada, alterações de odor ou sabor e danos às embalagens.

A contratada deverá possuir e manter válidas, durante toda a execução contratual, as licenças sanitárias e demais autorizações legalmente exigíveis para o exercício de sua atividade, sem prejuízo da regularidade dos fabricantes, produtores ou estabelecimentos responsáveis pelos produtos fornecidos, quando aplicável.

L) DOCUMENTOS E COMPROVAÇÕES

A Administração poderá exigir, conforme a natureza do item e no momento processual adequado:

- Licença ou alvará sanitário do estabelecimento, quando legalmente exigível;
- Registro, licença, autorização ou regularização do estabelecimento e do produto, quando legalmente exigíveis;
- Comprovação de inspeção sanitária dos produtos de origem animal;
- Ficha técnica, rótulo ou documento equivalente emitido pelo fabricante;
- Laudo laboratorial, quando houver dúvida fundamentada quanto à qualidade, composição ou segurança do produto;
- Laudo laboratorial, quando houver dúvida fundamentada quanto à qualidade, composição ou segurança do produto;
- Documento que permita verificar a rastreabilidade, o lote, a origem ou a procedência do produto;
- Comprovação de atendimento ao regulamento técnico específico da respectiva categoria; e
- Outros documentos previstos na legislação ou indispensáveis à verificação da conformidade do produto.

Os documentos exigidos para fins de habilitação deverão estar expressamente previstos no instrumento convocatório. Durante a execução contratual, poderão ser solicitados documentos complementares necessários à verificação da procedência, qualidade, segurança e conformidade dos produtos fornecidos.

As exigências deverão guardar relação direta com a natureza do produto e com o risco sanitário envolvido, não sendo admitida a solicitação de registro, certificado, licença ou autorização dispensados pela legislação aplicável.

M) ATUALIZAÇÃO NORMATIVA

As referências normativas indicadas neste tópico deverão ser consideradas com suas alterações posteriores e com as normas que venham a substituí-las durante a elaboração do Termo de Referência e a execução da contratação.

Caso sobrevenha alteração regulamentar que estabeleça novos requisitos sanitários, de inspeção, rotulagem, transporte, armazenamento ou conservação, deverão ser observadas as disposições vigentes

aplicáveis à respectiva categoria, desde que não impliquem alteração indevida do objeto contratado, sem prejuízo da preservação do equilíbrio econômico-financeiro, quando cabível.

Dessa forma, as normas técnicas e sanitárias e os documentos de regularidade incorporados à contratação funcionarão como requisitos mínimos de qualidade, procedência, identidade e segurança alimentar, sem direcionamento injustificado a determinada marca ou fabricante.

As exigências deverão permanecer proporcionais à natureza e ao risco de cada gênero alimentício, permitindo a participação de fornecedores aptos e assegurando que os produtos entregues atendam adequadamente às necessidades da Administração Municipal.

9.7 RECOMENDAÇÕES QUANTO À UTILIZAÇÃO DOS ITENS CONTRATADOS

Considerando a natureza dos gêneros alimentícios objeto da contratação, sua utilização deverá observar critérios de segurança alimentar, racionalidade, higiene, conservação, controle de estoque e acompanhamento do consumo, de modo a assegurar o aproveitamento adequado dos produtos, evitar desperdícios e reduzir os riscos decorrentes de armazenamento, manipulação ou utilização inadequados.

As recomendações a seguir deverão orientar as unidades participantes durante a vigência da contratação, sem prejuízo das especificações, normas sanitárias e orientações dos órgãos competentes aplicáveis a cada produto.

RECOMENDAÇÕES GERAIS

As unidades participantes deverão adotar, no mínimo, as seguintes medidas:

- Solicitar somente as quantidades necessárias ao atendimento do consumo previsto;
- Compatibilizar as solicitações com a capacidade de armazenamento disponível;
- Conferir os produtos no momento da entrega, verificando especificação, quantidade, peso, volume, embalagem, lote, data de fabricação, prazo de validade e condições de conservação;
- Recusar produtos deteriorados, vencidos, contaminados, com embalagens violadas ou em desconformidade com a contratação;
- Armazenar os produtos imediatamente após o recebimento, de acordo com sua natureza;
- Manter os alimentos separados de produtos de limpeza, medicamentos, combustíveis, resíduos e outras substâncias capazes de provocar contaminação;
- Conservar os locais de armazenamento limpos, organizados, ventilados e protegidos contra pragas;
- Manter os produtos afastados do piso e das paredes, conforme as condições sanitárias aplicáveis;

- Preservar a cadeia de frio dos produtos refrigerados ou congelados;
- Controlar os prazos de validade, priorizando o consumo dos produtos com vencimento mais próximo;
- Registrar perdas, avarias, vencimentos e demais ocorrências relevantes;
- Planejar o preparo e a distribuição conforme o número efetivo de usuários;
- Evitar a abertura simultânea de embalagens quando não houver previsão de consumo imediato;
- Destinar adequadamente as embalagens e os resíduos gerados.

CEREAIS, MASSAS, FARINHAS, FARINÁCEOS, LEGUMINOSAS E DEMAIS PRODUTOS SECOS

Os produtos secos deverão ser armazenados em ambientes limpos, secos, ventilados e protegidos contra umidade, calor excessivo, incidência direta de luz solar, insetos, roedores e outras fontes de contaminação.

Recomenda-se que:

- As embalagens sejam verificadas antes do armazenamento;
- Produtos com furos, rasgos, umidade ou sinais de infestação sejam separados e não utilizados;
- Os alimentos sejam organizados por categoria e prazo de validade;
- Seja evitado o contato direto das embalagens com o piso;
- As embalagens abertas sejam mantidas fechadas e identificadas;
- Seja registrada a data de abertura, quando necessário;
- Não sejam misturados produtos de lotes diferentes em recipientes sem identificação;
- Seja evitada a formação de estoques superiores à capacidade de consumo da unidade; e
- Sejam realizadas inspeções periódicas para identificação de umidade, pragas ou deterioração.

HORTALIÇAS, VERDURAS, LEGUMES, TUBÉRCULOS E RAÍZES

Os produtos deste segmento deverão ser utilizados de acordo com seu estado de conservação e com a programação de consumo da unidade.

Recomenda-se que:

- A quantidade solicitada seja compatível com o consumo previsto para o período;
- Os produtos sejam selecionados após o recebimento, separando-se aqueles que apresentem danos ou início de deterioração;
- Os produtos sejam armazenados em condições compatíveis com sua natureza;
- Seja evitado o empilhamento excessivo que possa causar esmagamento;

- A higienização ocorra em momento e condições apropriados;
- Sejam adotadas práticas adequadas de lavagem e desinfecção antes do consumo ou preparo;
- Produtos deteriorados não sejam mantidos junto aos demais;
- Seja promovido o aproveitamento integral das partes comestíveis, quando possível; e
- Cascas, folhas, talos e demais resíduos orgânicos recebam destinação adequada.

FRUTAS

As frutas deverão ser utilizadas de acordo com seu grau de maturação, estado de conservação e programação de consumo.

Recomenda-se que:

- A quantidade solicitada seja compatível com o consumo previsto para o período;
- As frutas sejam selecionadas após o recebimento, separando-se aquelas que apresentem danos ou início de deterioração;
- Frutas excessivamente maduras sejam utilizadas prioritariamente, desde que permaneçam próprias para consumo;
- As frutas sejam armazenadas em condições compatíveis com sua natureza;
- Seja evitado o empilhamento excessivo que possa causar esmagamento;
- A higienização ocorra em momento e condições apropriados;
- Sejam adotadas práticas adequadas de lavagem e desinfecção antes do consumo ou preparo;
- Frutas deterioradas não sejam mantidas junto às demais;
- Seja promovido o aproveitamento integral das partes comestíveis, quando possível;
- Cascas, sementes, caroços e demais resíduos orgânicos recebam destinação adequada.

CARNES BOVINAS E SUÍNAS, AVES, PESCADOS, EMBUTIDOS, OVOS E DEMAIS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

As carnes, aves, pescados, embutidos e demais produtos que exijam controle de temperatura deverão permanecer sob refrigeração ou congelamento, conforme a respectiva apresentação, rotulagem e orientações do fabricante, preservando-se a cadeia de frio até o momento do preparo ou consumo. Os ovos deverão ser mantidos nas condições de conservação indicadas pelo fabricante e pela legislação aplicável.

Recomenda-se que:

- As condições de temperatura sejam verificadas no recebimento, quando aplicável;
- Os produtos sejam armazenados imediatamente após a entrega;

- Carnes, aves e pescados crus sejam mantidos separados dos alimentos prontos para consumo;
- Embutidos e produtos fracionados sejam conservados nas condições indicadas pelo fabricante, especialmente após a abertura da embalagem;
- As embalagens permaneçam fechadas até o momento da utilização;
- O descongelamento seja realizado de forma planejada e sob condições adequadas de refrigeração;
- Não seja realizado descongelamento à temperatura ambiente;
- Produtos descongelados não sejam recongelados, salvo quando houver procedimento tecnicamente permitido e seguro;
- Seja descongelada somente a quantidade necessária ao preparo;
- Os ovos sejam armazenados de forma a evitar quebras, umidade, impactos e contaminação;
- Não sejam utilizados ovos trincados, quebrados, com vazamentos, sujidades excessivas, odor anormal ou sinais de deterioração;
- Tábuas, utensílios, recipientes e superfícies sejam higienizados após o contato com produtos crus;
- Seja evitada a contaminação cruzada durante a manipulação;
- O preparo térmico seja suficiente para assegurar condições adequadas de consumo; e
- Ossos, gorduras, peles, espinhas, cascas de ovos e demais resíduos sejam acondicionados e descartados adequadamente.

Produtos que apresentem odor impróprio, coloração anormal, viscosidade, excesso de líquido, sinais de descongelamento, contaminação ou deterioração não deverão ser utilizados.

LEITES, LATICINIOS E GORDURAS ALIMENTICIAS

Os leites, laticínios e gorduras alimentícias deverão ser armazenados conforme sua natureza, as condições indicadas pelo fabricante e as informações constantes da rotulagem, especialmente quanto à refrigeração, ao prazo de validade e ao período de consumo após a abertura.

Recomenda-se que:

- Os produtos que exijam refrigeração sejam imediatamente encaminhados ao equipamento de conservação;
- Sejam verificadas a integridade e a vedação das embalagens;
- Produtos com embalagens estufadas, vazamentos ou alterações de odor, cor, sabor ou consistência não sejam utilizados;

- Seja registrada a data de abertura das embalagens de maior volume;
- O conteúdo seja manipulado com utensílios limpos e adequados;
- Não sejam misturados conteúdos de embalagens ou lotes distintos sem identificação e controle;
- Seja observado o prazo de consumo após a abertura;
- Os produtos permaneçam fora da refrigeração somente pelo tempo necessário ao preparo ou à distribuição, quando dependerem dessa condição de conservação;
- Manteigas, margarinas e demais gorduras alimentícias sejam mantidas nas condições indicadas pelo fabricante, evitando exposição ao calor, à luz solar e a fontes de contaminação; e
- As quantidades retiradas para uso sejam compatíveis com o consumo imediato.

PRODUTOS CONGELADOS, POLPAS DE FRUTAS E OUTROS ALIMENTOS SUJEITOS À CADEIA DE FRIO

A utilização dos produtos congelados, das polpas de frutas e dos demais alimentos sujeitos à cadeia de frio deverá observar as condições de conservação indicadas pelo fabricante e assegurar a manutenção da temperatura adequada até o momento do preparo ou consumo.

Recomenda-se que:

- Os equipamentos de refrigeração e congelamento sejam mantidos em funcionamento adequado;
- As temperaturas sejam verificadas periodicamente;
- Os produtos sejam organizados de modo a permitir a circulação adequada do ar;
- Não haja sobrecarga dos equipamentos;
- As portas dos equipamentos permaneçam abertas somente pelo tempo necessário;
- Sejam evitadas oscilações frequentes de temperatura;
- Produtos com sinais de descongelamento e recongelamento não sejam utilizados;
- As embalagens permaneçam íntegras e identificadas;
- O descongelamento seja realizado somente na quantidade necessária; e
- Falhas nos equipamentos sejam imediatamente comunicadas ao responsável pela unidade.

As polpas de frutas deverão permanecer congeladas até o momento de utilização e ser descongeladas em condições adequadas, não sendo admitida sua recondução ao congelamento após descongelamento indevido.

PANIFICADOS E BISCOITOS

Os produtos de panificação, biscoitos, torradas e demais itens deste segmento deverão ser armazenados em local limpo, seco, ventilado e protegido contra umidade, poeira, insetos e outras fontes de contaminação.

Recomenda-se que:

- Produtos frescos sejam solicitados em quantidades compatíveis com o consumo programado;
- Sejam observados o aspecto, o odor, a textura, a integridade das embalagens e o prazo de validade;
- Produtos com mofo, fermentação anormal, ranço, odor impróprio ou outros sinais de deterioração não sejam consumidos;
- As embalagens permaneçam fechadas até o momento da utilização;
- Os produtos não sejam armazenados junto a materiais com odor intenso ou substâncias capazes de causar contaminação;
- Biscoitos e torradas sejam protegidos contra umidade após a abertura das embalagens;
- Seja evitada a exposição prolongada dos produtos frescos ao ambiente antes da distribuição;
- As sobras não distribuídas sejam avaliadas quanto às condições de conservação e ao reaproveitamento seguro, descartando-se aquelas impróprias para consumo.

BEBIDAS, REFRIGERANTES, ACHOCOLATADOS E PRODUTOS PARA PREPARO DE BEBIDAS

As bebidas e os refrigerantes deverão ser armazenados em local limpo, seco e protegido contra calor excessivo, incidência direta de luz solar e contato com produtos capazes de alterar sua qualidade. Os achocolatados e demais produtos destinados ao preparo de bebidas deverão permanecer protegidos contra umidade, pragas e contaminação.

Recomenda-se que:

- As embalagens sejam verificadas antes do consumo ou preparo;
- Não sejam utilizadas unidades com vazamentos, lacres violados, embalagens estufadas, rasgadas ou danificadas;
- Sejam respeitadas as condições de refrigeração após a abertura, quando aplicáveis;
- A data de abertura seja registrada nas embalagens de maior volume;
- O conteúdo seja consumido dentro do período indicado pelo fabricante;
- Achocolatados e demais produtos em pó sejam mantidos em embalagens devidamente fechadas após a abertura;

- As quantidades disponibilizadas em eventos ou reuniões correspondam ao público estimado;
- Sejam evitadas aberturas antecipadas ou distribuição superior à necessidade;
- Garrafas, latas, caixas e demais embalagens sejam destinadas à coleta seletiva, quando possível.

ÓLEOS, CONDIMENTOS, MOLHOS, CONSERVAS E DEMAIS ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS

Os produtos deverão permanecer em local seco e protegido contra calor excessivo, umidade, incidência direta de luz solar e outras condições capazes de comprometer sua conservação, observadas as orientações constantes da embalagem.

Recomenda-se que:

- Latas estufadas, perfuradas, enferrujadas ou com vedação comprometida não sejam utilizadas;
- Frascos com vazamentos, tampas violadas ou outros sinais de avaria sejam separados e não utilizados;
- Seja observado o prazo de conservação após a abertura;
- Produtos que exijam refrigeração após a abertura sejam imediatamente armazenados sob temperatura adequada;
- Os temperos e condimentos sejam utilizados em quantidades compatíveis com o preparo;
- Não sejam utilizados produtos com odor, cor, sabor ou consistência alterados;
- O óleo de cozinha usado não seja descartado em pias, ralos, redes de esgoto, solo ou corpos d’água;
- O óleo de cozinha usado seja acondicionado em recipiente adequado e encaminhado para destinação ambientalmente apropriada, quando houver sistema de coleta disponível.

HIGIENE E PREVENÇÃO DA CONTAMINAÇÃO CRUZADA

Durante a manipulação e utilização dos alimentos, deverão ser observadas práticas de higiene capazes de reduzir os riscos de contaminação.

Recomenda-se que:

- As mãos sejam higienizadas antes da manipulação e sempre que necessário;
- Utensílios, equipamentos e superfícies sejam mantidos limpos;
- Alimentos crus sejam separados dos alimentos prontos para consumo;
- Sejam utilizados recipientes limpos e próprios para contato com alimentos;
- Produtos de limpeza sejam armazenados em locais separados;

- Resíduos sejam retirados regularmente das áreas de preparo;
- As unidades mantenham controle de pragas e vetores;
- Alimentos não sejam manipulados por pessoas que apresentem condição capaz de comprometer a segurança sanitária; e
- As orientações do fabricante e da autoridade sanitária sejam respeitadas.

CONTROLE DE ESTOQUE, VALIDADE E RASTREABILIDADE

As unidades participantes deverão manter controle dos produtos recebidos e consumidos, permitindo identificar quantitativos, lotes, datas de entrega, prazos de validade, saldos e eventuais ocorrências.

O controle deverá observar:

- Registro das Ordens de Fornecimento;
- Conferência entre os quantitativos solicitados e recebidos;
- Identificação dos lotes e datas de validade;
- Organização dos estoques conforme a ordem de vencimento;
- Registro das perdas por avaria, deterioração ou vencimento;
- Identificação dos produtos recusados ou substituídos;
- Acompanhamento dos saldos da Ata de Registro de Preços; e
- Utilização dos dados de consumo no planejamento das solicitações seguintes.

PLANEJAMENTO DO PREPARO E DA DISTRIBUIÇÃO

O preparo e a distribuição deverão ser planejados conforme o número de usuários, as atividades programadas e o histórico de consumo da unidade.

Deverão ser evitados:

- Preparo de quantidade excessiva de alimentos;
- Descongelamento superior à necessidade;
- Abertura desnecessária de embalagens;
- Distribuição de porções incompatíveis com o público atendido;
- Formação de estoques sem condições adequadas de conservação; e
- Solicitações baseadas exclusivamente nos quantitativos máximos registrados, sem avaliação do consumo efetivo.

As sobras não distribuídas deverão ser avaliadas conforme sua natureza, tempo e condições de conservação, admitindo-se seu aproveitamento somente quando preservada a segurança sanitária. Não poderão

ser reaproveitados alimentos já servidos, devolvidos, expostos em condições inadequadas ou que apresentem qualquer risco de contaminação ou deterioração.

GESTÃO DOS RESÍDUOS E DAS EMBALAGENS

As unidades deverão promover a separação dos resíduos conforme sua natureza, distinguindo, sempre que possível:

- Resíduos orgânicos;
- Papel e papelão;
- Plásticos;
- Vidros;
- Metais;
- Embalagens contaminadas; e
- Óleo de cozinha utilizado.

Os resíduos orgânicos deverão ser acondicionados em recipientes adequados e retirados regularmente dos ambientes de preparo e armazenamento.

As embalagens recicláveis deverão ser destinadas à coleta seletiva ou a outra forma ambientalmente adequada, quando houver estrutura disponível.

CONTROLE E ACOMPANHAMENTO DO CONSUMO

As unidades participantes deverão acompanhar periodicamente o consumo dos gêneros alimentícios, permitindo identificar diferenças relevantes entre os quantitativos estimados e aqueles efetivamente utilizados.

O acompanhamento deverá considerar:

- Número de servidores, usuários ou beneficiários atendidos;
- Frequência de funcionamento das unidades;
- Reuniões, campanhas, eventos e ações programadas;
- Quantidades utilizadas no preparo;
- Produtos existentes em estoque;
- Prazos de validade;
- Capacidade de armazenamento;
- Perdas e desperdícios registrados; e
- Sazonalidade ou alterações das atividades desenvolvidas.

As informações obtidas deverão subsidiar as solicitações futuras e eventual revisão das estimativas, evitando superdimensionamento, desabastecimento, vencimento de produtos e utilização ineficiente dos recursos públicos.

A adoção dessas medidas permitirá que a contratação alcance sua finalidade com maior eficiência, assegurando utilização racional dos gêneros alimentícios, redução de desperdícios, preservação da qualidade e segurança dos produtos, melhor controle dos quantitativos consumidos e adequado atendimento das atividades desenvolvidas pelos órgãos participantes.

10. ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS DE SOLUÇÃO E DEFINIÇÃO DA MODALIDADE DE CONTRATAÇÃO

A presente etapa tem por finalidade analisar, de forma técnica e fundamentada, as alternativas juridicamente possíveis para o atendimento da demanda destinada à aquisição de 168 itens de gêneros alimentícios, conforme as especificações, unidades de fornecimento e quantidades consolidadas no presente planejamento, para atendimento das Secretarias, Fundos Municipais e demais unidades administrativas participantes.

A análise das alternativas de solução constitui etapa essencial do planejamento, pois permite à Administração avaliar não apenas a existência da necessidade pública, mas também o meio mais adequado, eficiente, econômico e juridicamente seguro para atendê-la. Nesse contexto, foram examinadas as possibilidades de contratação direta e de realização de procedimento licitatório, considerando a natureza comum dos bens, o valor estimado da demanda, a recorrência do consumo, a diversidade dos produtos, a participação de diversos órgãos e a necessidade de fornecimento parcelado.

Também foram considerados os diferentes prazos de validade e as condições específicas de transporte, armazenamento e conservação, especialmente quanto aos produtos perecíveis, refrigerados ou congelados. A solução deverá assegurar a continuidade do abastecimento, evitar a formação de estoques excessivos e reduzir os riscos de deterioração, vencimento e desperdício.

Foram observados os princípios da legalidade, do planejamento, da eficiência, da economicidade, da competitividade, da isonomia e da seleção da proposta mais vantajosa, bem como a necessidade de evitar o fracionamento indevido da despesa e assegurar ampla participação de fornecedores do ramo pertinente.

O objeto compreende gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, abrangendo, entre outros, cereais, massas, farinhas, leguminosas, carnes, aves, pescados, produtos lácteos, frutas, verduras, legumes,

tubérculos, panificados, bebidas, polpas de frutas, condimentos, conservas e produtos refrigerados ou congelados.

Trata-se de insumos necessários ao funcionamento regular das unidades municipais, destinados ao preparo e à oferta de refeições, lanches e bebidas, ao atendimento de servidores e usuários dos serviços públicos e à realização de reuniões, campanhas, eventos, ações externas e demais atividades administrativas, institucionais e finalísticas desenvolvidas pelos órgãos participantes.

Os produtos deverão atender às normas sanitárias, técnicas, de identidade, qualidade e segurança alimentar aplicáveis, especialmente às determinações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA, da Vigilância Sanitária e dos serviços de inspeção competentes, conforme sua natureza.

Deverão ser observadas, quando aplicáveis, as exigências relativas à procedência, fabricação, beneficiamento, inspeção, registro, rotulagem, composição, embalagem, validade, transporte, armazenamento e conservação. Os produtos de origem animal deverão possuir identificação do serviço de inspeção competente, enquanto os alimentos industrializados, refrigerados, congelados ou perecíveis deverão atender às condições específicas correspondentes à sua categoria.

As especificações completas serão estabelecidas no Termo de Referência, em conformidade com a planilha consolidada e com as normas aplicáveis, de modo que a solução escolhida assegure regularidade no abastecimento, segurança alimentar, competitividade e atendimento adequado às necessidades da Administração Municipal.

1ª SOLUÇÃO ANALISADA: DISPENSA DE LICITAÇÃO EM RAZÃO DO VALOR

A primeira alternativa analisada foi a possibilidade de contratação direta por dispensa de licitação em razão do valor, com fundamento no art. 75, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021.

Nos termos desse dispositivo, é dispensável a licitação para contratações de compras e de outros serviços cujos valores sejam inferiores ao limite legal vigente, observadas as atualizações promovidas na forma prevista na legislação. Por se tratar de limite sujeito a atualização periódica, sua verificação deverá considerar o valor vigente na data da realização do procedimento.

A aquisição de gêneros alimentícios caracteriza-se como compra de bens de consumo e, em tese, poderia ser examinada sob a hipótese prevista no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021. A adoção dessa forma de contratação, entretanto, não depende apenas do valor isolado de determinada solicitação, devendo

também observar o planejamento anual, o valor global da necessidade e as regras destinadas a impedir o fracionamento indevido da despesa.

No caso concreto, considerando o valor global estimado resultante da consolidação das demandas apresentadas pelas Secretarias, Fundos Municipais e demais unidades participantes, verifica-se que a contratação possui dimensão incompatível com a utilização da dispensa de licitação fundada exclusivamente no valor. Essa circunstância afasta a adoção dessa hipótese para o atendimento integral da necessidade administrativa.

Para fins de aferição dos limites das dispensas previstas nos incisos I e II do art. 75, o § 1º do mesmo artigo determina que sejam observados:

a. O somatório do que for despendido no exercício financeiro pela respectiva unidade gestora; e

b. O somatório das despesas realizadas com objetos de mesma natureza, entendidos como aqueles relativos a contratações no mesmo ramo de atividade.

Essas regras impedem que uma necessidade previsível, recorrente e previamente identificada seja artificialmente dividida em contratações de menor valor com a finalidade de enquadrar cada aquisição, isoladamente, nos limites da contratação direta.

No presente caso, as necessidades foram identificadas nos Documentos de Formalização de Demanda – DFDs e reunidas por meio de procedimento de planejamento centralizado, que resultou na consolidação de 168 itens de gêneros alimentícios destinados ao atendimento dos órgãos participantes.

Desse modo, não seria juridicamente adequado promover sucessivas dispensas por Secretaria, Fundo Municipal, unidade administrativa, período de consumo, grupo de alimentos ou item individual quando a Administração já possui conhecimento prévio da demanda global e condições de realizar procedimento competitivo para seu atendimento.

Embora o objeto seja composto por diversos produtos — como cereais, massas, farinhas, leguminosas, carnes, aves, pescados, produtos lácteos, hortifrutigranjeiros, panificados, bebidas, polpas de frutas, condimentos, conservas e alimentos refrigerados ou congelados —, todos integram o planejamento consolidado destinado ao abastecimento alimentar das unidades municipais.

A existência de diferentes apresentações, embalagens, unidades de fornecimento, prazos de validade e condições de conservação justifica a individualização dos itens e, quando tecnicamente adequado, sua

organização em grupos ou lotes. Essas diferenças, contudo, não autorizam o fracionamento indevido da necessidade global em diversas contratações diretas por valor.

A demanda também não possui caráter isolado, imprevisível ou excepcional. Trata-se de necessidade recorrente, previsível e passível de estimativa, destinada ao preparo e à oferta de refeições, lanches e bebidas, ao funcionamento de copas, cozinhas e unidades de atendimento, bem como à execução das atividades administrativas, institucionais e finalísticas dos órgãos participantes.

O fornecimento deverá ocorrer de maneira parcelada durante a vigência da contratação, conforme as necessidades efetivas das unidades. O parcelamento das entregas, entretanto, não se confunde com o fracionamento da despesa, pois representa apenas a forma de execução de uma contratação previamente planejada e dimensionada de maneira global.

Registra-se que o art. 75, inciso IV, alínea “e”, da Lei nº 14.133/2021 estabelece hipótese específica de contratação direta para gêneros perecíveis, como hortifrutigranjeiros e pães, pelo preço do dia e durante o período necessário à realização do correspondente procedimento licitatório. Essa possibilidade possui natureza excepcional e temporária, não se confundindo com a dispensa em razão do valor nem servindo de fundamento para substituir o planejamento e a licitação destinados ao atendimento regular e continuado da demanda municipal.

A utilização de diversas contratações diretas independentes reduziria a possibilidade de ganho de escala decorrente da consolidação, aumentaria o número de procedimentos administrativos, dificultaria o acompanhamento dos quantitativos e poderia comprometer a economicidade, a transparência, a competitividade e o controle da execução.

Além disso, a fragmentação das aquisições poderia prejudicar a padronização das especificações, a uniformidade das condições de fornecimento e a adequada programação das entregas, especialmente quanto aos produtos perecíveis, refrigerados e congelados, que exigem cuidados específicos de transporte, armazenamento, validade e conservação.

Portanto, embora a dispensa em razão do valor constitua instrumento legítimo para aquisições de pequeno vulto que atendam aos pressupostos legais, sua adoção não se mostra adequada ao presente caso, diante da dimensão global da demanda, da pluralidade de órgãos participantes, da quantidade e diversidade dos produtos, da previsibilidade do consumo e da necessidade de contratação planejada, competitiva e centralizada.

Conclui-se, assim, que a **contratação direta por dispensa de licitação em razão do valor deve ser afastada como solução para o atendimento integral da presente demanda**, devendo a Administração prosseguir na análise das alternativas capazes de proporcionar ampla competição, ganho de escala, padronização das condições de fornecimento, regularidade no abastecimento e seleção da proposta mais vantajosa, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021.

2ª SOLUÇÃO ANALISADA: CREDENCIAMENTO

A segunda alternativa analisada foi a possibilidade de utilização do procedimento auxiliar de **credenciamento** para atendimento da demanda destinada à aquisição de 168 itens de gêneros alimentícios, perecíveis e não perecíveis, para as Secretarias, Fundos Municipais e demais unidades participantes.

O credenciamento, conforme definido pelo art. 6º, inciso XLIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, consiste no processo administrativo de chamamento público por meio do qual a Administração convoca interessados em prestar serviços ou fornecer bens para que, preenchidos os requisitos necessários, sejam credenciados para executar o objeto quando convocados.

Nos termos do art. 79 da Lei nº 14.133/2021, o credenciamento poderá ser utilizado nas seguintes hipóteses:

a) Contratação paralela e não excludente, quando for viável e vantajosa a realização de contratações simultâneas em condições padronizadas;
b) Contratação com seleção a critério de terceiros, quando a escolha do contratado estiver a cargo do beneficiário direto da prestação;
c) Contratação em mercados fluidos, quando a flutuação constante dos preços e das condições de contratação inviabilizar a seleção do fornecedor por meio de procedimento licitatório;
d) Comércio eletrônico, quando a Administração pretender contratar bens e serviços comuns padronizados ofertados no Sistema de Compras Expressas – Sicx.

Embora o credenciamento seja um instrumento legítimo previsto na legislação, sua utilização não decorre apenas da existência de diversos fornecedores aptos a comercializar determinado produto. É necessário que as características concretas da contratação correspondam a uma das hipóteses legalmente previstas e que esse modelo se revele adequado e vantajoso para a Administração.

No presente caso, a demanda envolve a aquisição de bens comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser definidos objetivamente no instrumento convocatório por meio de especificações usuais de mercado.

Os gêneros alimentícios podem ser caracterizados mediante requisitos objetivos de composição, tipo, peso, volume, unidade de fornecimento, apresentação, embalagem, processamento, validade, procedência, rotulagem e condições de conservação. Também podem ser estabelecidas previamente as condições sanitárias, os prazos de entrega, os locais de fornecimento e os critérios de recebimento e aceitação.

Existe, portanto, possibilidade concreta de comparação objetiva entre as propostas, especialmente quanto aos preços unitários ofertados para cada item ou grupo, sem prejuízo da verificação do atendimento às especificações técnicas e sanitárias definidas pela Administração.

A viabilidade de competição entre fornecedores recomenda a realização de procedimento licitatório, permitindo a disputa de preços e a seleção das propostas mais vantajosas. Embora a existência de competição não afaste, isoladamente, todas as hipóteses de credenciamento, as características específicas desta contratação não demonstram vantagem na adoção desse procedimento auxiliar.

Contratação paralela e não excludente

Não se identifica necessidade de contratação simultânea e não excludente de todos os fornecedores interessados. A Administração poderá selecionar um ou mais fornecedores vencedores para os respectivos itens ou grupos e realizar as aquisições parceladamente, conforme as necessidades efetivas dos órgãos participantes e os quantitativos registrados.

O simples fato de existirem diversos órgãos demandantes, locais de entrega ou categorias de alimentos não torna necessária a contratação de todos os interessados. Essas particularidades podem ser adequadamente disciplinadas em procedimento licitatório e no respectivo Sistema de Registro de Preços.

A utilização do credenciamento exigiria a definição de critérios objetivos para distribuição da demanda entre os credenciados, especialmente quando não fosse possível contratar todos de maneira imediata e simultânea. No caso concreto, essa sistemática poderia aumentar a complexidade operacional sem proporcionar vantagem efetiva em relação à seleção competitiva de fornecedores.

Também poderia dificultar o controle dos quantitativos, das ordens de fornecimento, dos prazos de entrega, das substituições, dos saldos registrados e da responsabilização por eventuais desconformidades.

Seleção a critério de terceiros

A hipótese de seleção a critério de terceiros igualmente não se aplica, pois, a escolha do fornecedor não será realizada pelos servidores, usuários dos serviços públicos ou beneficiários das refeições e demais alimentos fornecidos.

As solicitações, autorizações, entregas, recebimentos e pagamentos serão realizados e controlados pela própria Administração Municipal, por meio das Secretarias, Fundos e unidades participantes, de acordo com as ordens de fornecimento emitidas e com as regras estabelecidas no instrumento convocatório.

Não há, portanto, beneficiário direto responsável por escolher livremente entre os fornecedores credenciados, circunstância indispensável para a aplicação dessa hipótese.

Contratação em mercados fluidos

Também não se verifica situação de mercado fluido em grau capaz de inviabilizar a seleção de fornecedores por meio de licitação.

Os preços dos gêneros alimentícios podem sofrer variações em razão da sazonalidade, disponibilidade regional, custos de produção, transporte, condições climáticas e oscilações do mercado. Contudo, essas variações não impedem a realização de pesquisa de preços, a formulação de propostas e a competição entre fornecedores.

A flutuação ordinária dos preços de alimentos não caracteriza, por si só, mercado fluido para fins de credenciamento. Para a aplicação dessa hipótese, seria necessário que a constante alteração dos valores e das condições de contratação efetivamente inviabilizasse a seleção de fornecedor por meio de licitação, situação que não foi identificada no presente planejamento.

Eventuais alterações extraordinárias dos custos durante a execução deverão ser examinadas mediante os instrumentos legais de reajustamento, revisão ou restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, desde que presentes os respectivos pressupostos e devidamente comprovada a variação alegada.

Comércio eletrônico pelo Sistema de Compras Expressas – Sicx

A hipótese de comércio eletrônico prevista no art. 79, inciso IV, aplica-se às contratações de bens e serviços comuns padronizados ofertados no Sistema de Compras Expressas – Sicx, observadas as condições estabelecidas na legislação e em sua regulamentação.

Embora os gêneros alimentícios possam ser classificados como bens comuns, não foi identificada, neste planejamento, a adoção do Sicx pelo Município para a presente contratação nem a disponibilização, nesse sistema, de todos os 168 itens nas especificações, quantidades, condições sanitárias, unidades de fornecimento e locais de entrega necessários ao atendimento dos órgãos participantes.

A contratação envolve, ainda, alimentos perecíveis, refrigerados, congelados e hortifrutigranjeiros, com prazos de validade, frequências de entrega, condições de transporte e requisitos de conservação distintos. Essas características exigem planejamento logístico e definição detalhada das responsabilidades do fornecedor, não sendo suficiente a simples aquisição eletrônica de produtos padronizados sem a prévia demonstração de que o sistema comporta todas

Dessa forma, a hipótese de credenciamento por comércio eletrônico não se mostra, no presente momento, suficientemente adequada ou demonstrada para substituir o procedimento licitatório planejado, sem prejuízo de futura avaliação caso o Município adote o Sicx e os itens pretendidos estejam efetivamente disponíveis em condições compatíveis com a necessidade administrativa.

Aspectos operacionais

A utilização do credenciamento também poderia gerar maior complexidade quanto à distribuição dos quantitativos entre os fornecedores, à emissão das ordens de fornecimento, ao controle dos prazos de entrega e à responsabilização por produtos recusados ou não substituídos.

Nos alimentos perecíveis, refrigerados e congelados, a atuação de diversos fornecedores para um mesmo item poderia dificultar a identificação de responsabilidades relacionadas à cadeia de conservação, à temperatura, à validade, à procedência, à integridade das embalagens e às condições sanitárias verificadas durante o recebimento.

Nos produtos hortifrutigranjeiros e de panificação, que poderão exigir entregas mais frequentes, a multiplicidade de fornecedores para itens idênticos também poderia ampliar os procedimentos de conferência, fiscalização, faturamento e controle dos quantitativos efetivamente recebidos.

A demanda decorre de planejamento centralizado, fundamentado nos Documentos de Formalização de Demanda – DFDs e na consolidação das necessidades dos órgãos participantes. Foram definidos 168 itens com especificações, unidades de fornecimento e quantidades estimadas, existindo elementos suficientes para a realização de procedimento competitivo e para a formação de Ata de Registro de Preços.

A licitação permitirá selecionar fornecedores mediante critérios objetivos, assegurar igualdade de condições aos interessados, estimular a disputa de preços e estabelecer responsabilidades claras quanto à qualidade, procedência, transporte, conservação, entrega e substituição dos produtos.

Portanto, embora juridicamente previsto, o credenciamento não se revela a solução mais adequada para a presente contratação. Os gêneros alimentícios possuem especificações objetivamente definíveis, há competição viável entre fornecedores e a Administração dispõe de elementos para selecionar as propostas mais vantajosas por meio de procedimento licitatório.

Conclui-se, assim, pelo afastamento da alternativa de credenciamento, por não se evidenciarem, no caso concreto, condições que justifiquem sua utilização em substituição ao procedimento competitivo, mostrando-se mais adequada a realização de licitação para registro de preços, com fornecimento parcelado conforme as necessidades dos órgãos participantes, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

3ª SOLUÇÃO ANALISADA: ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS VIGENTE

A terceira alternativa analisada foi a possibilidade de atendimento da demanda mediante adesão a Ata de Registro de Preços vigente de outro órgão ou entidade, na condição de órgão não participante, procedimento usualmente denominado “carona”.

A adesão à Ata de Registro de Preços encontra previsão no art. 86 da Lei Federal nº 14.133/2021 e depende do atendimento das condições legais e regulamentares aplicáveis ao Sistema de Registro de Preços.

Conforme o art. 86, § 2º, da Lei nº 14.133/2021, a adesão por órgão não participante exige:

a) Apresentação de justificativa que demonstre a vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;
b) Demonstração de que os valores registrados são compatíveis com os preços praticados no mercado, na forma do art. 23 da Lei nº 14.133/2021; e
c) Consulta e aceitação prévias do órgão ou entidade gerenciadora e do fornecedor registrado.

A adesão também depende da existência de ata vigente e válida, da disponibilidade de saldo, da compatibilidade integral do objeto e da observância dos limites quantitativos estabelecidos nos §§ 4º e 5º do art. 86 da Lei nº 14.133/2021.

Nos termos da legislação, as aquisições adicionais decorrentes da adesão não poderão exceder, por órgão ou entidade aderente, a 50% dos quantitativos de cada item registrados para o órgão gerenciador e para

os órgãos participantes. Além disso, o total das adesões não poderá ultrapassar o dobro do quantitativo de cada item registrado, independentemente do número de órgãos não participantes.

A Administração Municipal poderá aderir a atas gerenciadas por órgãos ou entidades federais, estaduais ou distritais. Também poderá aderir a ata gerenciada por outro órgão ou entidade municipal, desde que o respectivo Sistema de Registro de Preços tenha sido formalizado mediante licitação.

No caso concreto, essa possibilidade foi examinada para atendimento da demanda consolidada de 168 itens de gêneros alimentícios. Entretanto, embora juridicamente admitida, a adesão a ata externa não se apresenta como a solução preferencial para a presente contratação.

A primeira limitação decorre da necessidade de compatibilidade integral entre os itens registrados na ata externa e aqueles definidos no planejamento municipal.

A contratação contempla ampla diversidade de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, distribuídos nos segmentos de cereais, massas, farinhas, farináceos, leguminosas e demais produtos secos; hortaliças, verduras, legumes, tubérculos e raízes; frutas; carnes bovinas e suínas, aves, pescados, embutidos, ovos e demais produtos de origem animal; leites, laticínios e gorduras alimentícias; produtos congelados, polpas de frutas e outros alimentos sujeitos à cadeia de frio; panificados e biscoitos; bebidas, refrigerantes, achocolatados e produtos para preparo de bebidas; e óleos, condimentos, molhos, conservas e demais alimentos industrializados.

Cada item possui características próprias quanto à composição, tipo, peso, volume, unidade de fornecimento, embalagem, acondicionamento, processamento, validade e condições de conservação. Uma ata externa somente poderia ser utilizada caso apresentasse especificações materialmente compatíveis com aquelas definidas pela Administração Municipal.

Não seria suficiente que a ata contivesse produtos apenas semelhantes ou pertencentes à mesma categoria. Diferenças de peso, volume, composição, corte, processamento, embalagem, unidade de fornecimento ou conservação poderiam alterar a finalidade do produto, o preço unitário e a quantidade efetivamente necessária.

A segunda limitação está relacionada à quantidade e à diversidade dos itens. A presente contratação reúne 168 produtos e quantitativos consolidados a partir das demandas de diferentes Secretarias, Fundos Municipais e unidades administrativas.

A utilização de uma única ata externa dependeria da existência de todos ou de parcela significativa desses itens, com especificações compatíveis e saldos suficientes para atendimento da demanda. Caso fosse necessária a adesão a diversas atas, haveria aumento da fragmentação administrativa, da quantidade de procedimentos, da complexidade de controle e dos riscos de descontinuidade do abastecimento.

Mesmo quando determinada ata contemplasse parte dos produtos, seria necessário verificar, individualmente, o saldo disponível, os limites de adesão, a vigência, a vantajosidade dos preços e a concordância do órgão gerenciador e de cada fornecedor.

A terceira limitação refere-se às condições de entrega. Os gêneros alimentícios deverão ser fornecidos parceladamente, conforme as necessidades efetivas das unidades participantes, não havendo entrega única ou concentrada em apenas um endereço.

Os produtos destinam-se a diferentes unidades municipais, podendo compreender prédios administrativos, escolas, unidades de saúde, equipamentos socioassistenciais, unidades culturais, cozinhas, copas, depósitos e demais estruturas abrangidas pela contratação.

Uma ata administrada por outro órgão ou entidade poderá estabelecer locais, prazos, quantidades mínimas, frequências e condições de entrega incompatíveis com a realidade operacional do Município de Tomé-Açu/PA.

A concordância do fornecedor com a adesão também não assegura, por si só, que os preços originalmente registrados permaneçam vantajosos quando considerados os custos logísticos necessários ao atendimento das unidades municipais.

A análise de vantajosidade não poderá limitar-se à comparação nominal dos preços registrados. Deverá considerar o custo global da solução, incluindo transporte, carga, descarga, frequência das entregas, distância dos locais de recebimento, necessidade de veículos adequados, conservação dos produtos, substituição dos itens recusados e capacidade de atendimento contínuo das unidades participantes.

A quarta limitação relaciona-se às particularidades dos alimentos perecíveis, refrigerados e congelados. Esses produtos exigem condições específicas de transporte, temperatura, acondicionamento, armazenamento e prazo de entrega, de modo a preservar sua qualidade e segurança para o consumo.

Uma ata externa somente poderia ser aproveitada se suas condições de execução previssem expressamente o atendimento dessas exigências e fossem compatíveis com a infraestrutura, a localização e a capacidade de armazenamento das unidades municipais.

Os produtos hortifrutigranjeiros, panificados e outros alimentos de curta validade também podem exigir entregas frequentes e em quantidades menores. A adesão a uma ata que estabeleça fornecimento em grandes quantidades ou periodicidade incompatível poderia ocasionar perdas, deterioração, vencimento e desperdício de recursos públicos.

A quinta limitação diz respeito à pesquisa de preços. Ainda que os preços registrados na ata tenham sido considerados vantajosos no momento da licitação originária, a Administração deverá realizar nova verificação para demonstrar sua compatibilidade com os valores praticados no mercado na ocasião da adesão.

Essa análise é especialmente relevante para os gêneros alimentícios, cujos preços podem sofrer variações em razão da sazonalidade, das condições climáticas, da disponibilidade regional, dos custos de produção e transporte e das características do mercado local.

A eventual identificação de preço registrado inferior ao preço médio pesquisado também deverá ser avaliada com cautela, verificando-se a exequibilidade do fornecimento nas condições exigidas pelo Município, especialmente quanto à entrega parcelada em múltiplos locais e ao atendimento dos requisitos sanitários e de conservação.

Além disso, a adesão condicionaria a contratação municipal a decisões e atos administrativos de terceiros, incluindo a autorização do órgão gerenciador, a aceitação do fornecedor, a disponibilidade de saldo e a manutenção da vigência da ata. Esses fatores reduziriam a autonomia do planejamento municipal e poderiam retardar ou inviabilizar o atendimento integral da demanda.

A Administração já realizou procedimento próprio de planejamento, analisou os Documentos de Formalização de Demanda – DFDs, consolidou as necessidades dos órgãos participantes e definiu os 168 itens, suas unidades de fornecimento e respectivos quantitativos.

Esse planejamento permite a realização de procedimento licitatório especificamente estruturado para as necessidades municipais, com definição própria dos produtos, dos locais e prazos de entrega, das condições sanitárias, dos requisitos de transporte e conservação e das obrigações relacionadas à substituição dos itens desconformes.

A realização de certame próprio também preserva a possibilidade de disputa entre fornecedores interessados em atender diretamente ao Município, favorecendo a obtenção de preços compatíveis com a demanda consolidada e com as condições efetivas de fornecimento.

O procedimento próprio proporciona maior transparência, competitividade e controle, além de permitir que os fornecedores formulem suas propostas considerando previamente os quantitativos estimados, as entregas parceladas, os múltiplos locais de atendimento e as particularidades logísticas do Município de Tomé-Açu/PA.

Assim, embora a adesão a Ata de Registro de Preços constitua alternativa legalmente admitida, **não se demonstra como a solução mais adequada para a presente contratação**, especialmente diante da diversidade e quantidade dos produtos, das particularidades logísticas e sanitárias, da existência de planejamento próprio e da possibilidade de realização de procedimento competitivo especificamente estruturado para a realidade municipal.

Conclui-se, portanto, que a **adesão à Ata de Registro de Preços de outro órgão deve ser afastada como solução preferencial**, privilegiando-se a realização de licitação própria, por meio do Sistema de Registro de Preços, capaz de proporcionar maior competitividade, controle, segurança sanitária e adequação às necessidades da Administração Municipal, em conformidade com o art. 86 da Lei Federal nº 14.133/2021.

4ª SOLUÇÃO ANALISADA: PREGÃO

Após a análise das alternativas anteriormente examinadas, verifica-se que a modalidade **Pregão** se apresenta como a solução juridicamente adequada para a contratação pretendida, considerando a natureza comum dos bens, a possibilidade de definição objetiva das especificações e a existência de mercado competitivo.

Nos termos do art. 6º, inciso XLI, da Lei Federal nº 14.133/2021, o pregão é a modalidade de licitação obrigatória para a aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto.

O art. 29 da mesma Lei determina a adoção do pregão sempre que o objeto possuir padrões de desempenho e qualidade que possam ser objetivamente definidos pelo edital por meio de especificações usuais de mercado.

Os 168 itens de gêneros alimentícios compreendidos na presente contratação enquadram-se no conceito de bens comuns, uma vez que suas características podem ser estabelecidas de maneira clara e objetiva no instrumento convocatório.

Os produtos podem ser especificados conforme sua denominação, composição, tipo, peso, volume, unidade de fornecimento, forma de apresentação, embalagem, acondicionamento, processamento, validade e

condições de conservação, além dos requisitos sanitários, de procedência, rotulagem, transporte e qualidade aplicáveis a cada categoria.

As carnes, aves, pescados e demais produtos de origem animal poderão ser definidos pelo tipo, corte, apresentação, peso, processamento, estado de conservação e identificação do serviço de inspeção competente.

Os produtos refrigerados e congelados poderão ser especificados mediante requisitos de temperatura, acondicionamento, integridade da embalagem, prazo de validade e manutenção da cadeia de conservação durante o transporte e a entrega.

Os gêneros hortifrutigranjeiros poderão ser caracterizados quanto ao tipo, variedade, grau de maturação, integridade, tamanho, aparência, ausência de deterioração e demais condições mínimas necessárias ao consumo.

Os alimentos industrializados, panificados, bebidas, cereais, massas, farinhas, leguminosas, condimentos, conservas e produtos lácteos também possuem padrões usuais de mercado e características objetivamente verificáveis no momento do recebimento.

Não há, portanto, necessidade de julgamento técnico subjetivo, avaliação artística ou contratação de solução singular. Uma vez estabelecidos os padrões mínimos de identidade, qualidade e segurança alimentar, os produtos ofertados pelos diferentes fornecedores poderão ser comparados objetivamente.

O critério de julgamento deverá ser o de **menor preço**, observada a conformidade da proposta com as especificações, unidades de fornecimento, quantitativos e preços máximos aceitáveis definidos pela Administração, sem prejuízo da análise da habilitação e da capacidade do fornecedor para executar adequadamente o objeto.

A licitação será realizada sob a forma eletrônica, por ampliar o acesso de fornecedores, favorecer a disputa de preços, proporcionar maior transparência e possibilitar o acompanhamento dos atos praticados durante o procedimento.

Existe pluralidade de agentes econômicos potencialmente aptos a fornecer os gêneros alimentícios pretendidos, incluindo distribuidores, atacadistas, supermercados, frigoríficos, laticínios, panificadoras, fornecedores de hortifrutigranjeiros e empresas especializadas em alimentos refrigerados ou congelados.

A existência de mercado competitivo reforça a adequação do pregão, permitindo ampla participação, igualdade de condições entre os interessados e seleção das propostas mais vantajosas para a Administração.

Forma de adjudicação

Existe pluralidade de agentes econômicos potencialmente aptos a fornecer os gêneros alimentícios pretendidos, incluindo distribuidores, atacadistas, supermercados, frigoríficos, laticínios, panificadoras, fornecedores de hortifrutigranjeiros e empresas especializadas em alimentos refrigerados ou congelados.

A adjudicação por item permite que cada fornecedor participe apenas dos produtos que comercializa, sem exigir que uma única empresa possua capacidade para fornecer todas as categorias de alimentos. Essa sistemática amplia a competitividade, reduz barreiras de participação e possibilita a obtenção da melhor proposta para cada produto.

Também evita que fornecedores especializados em carnes, hortifrutigranjeiros, panificados, laticínios, bebidas ou alimentos secos sejam impedidos de participar por não comercializarem todos os demais itens da contratação.

A eventual adoção do menor preço por grupo de itens somente deverá ocorrer quando demonstrada a inviabilidade da adjudicação individual e comprovada sua vantagem técnica e econômica, conforme estabelece o art. 82, § 1º, da Lei nº 14.133/2021.

Caso sejam formados grupos, os itens deverão apresentar compatibilidade técnica, comercial e logística, evitando-se a reunião de produtos pertencentes a cadeias de fornecimento distintas ou a criação de agrupamentos capazes de restringir injustificadamente a participação de fornecedores.

Em qualquer hipótese, deverão ser definidos preços unitários máximos aceitáveis, impedindo que eventual vantagem global do grupo encubra preços excessivos ou inexequíveis em itens específicos.

Adoção do Sistema de Registro de Preços

Também se mostra adequada a utilização do **Sistema de Registro de Preços – SRP**, considerando que a Administração não pretende receber ou adquirir integralmente os quantitativos estimados em uma única oportunidade.

A demanda caracteriza-se pelo fornecimento parcelado, em quantidades variáveis e conforme as necessidades efetivas de cada Secretaria, Fundo Municipal ou unidade participante durante o período de vigência da Ata de Registro de Preços.

O consumo dos gêneros alimentícios poderá variar conforme o número de servidores e usuários atendidos, o funcionamento das unidades, a quantidade de refeições e lanches preparados, a realização de eventos, campanhas e ações institucionais, os calendários específicos e outras circunstâncias verificadas durante a execução.

O SRP permite registrar os preços e os quantitativos máximos estimados sem impor à Administração a obrigação de aquisição integral, conforme estabelece o art. 83 da Lei nº 14.133/2021. As contratações e entregas ocorrerão somente quando houver necessidade efetiva, disponibilidade orçamentária e emissão da correspondente ordem de fornecimento.

Esse modelo também permite compatibilizar as aquisições com a capacidade de armazenamento das unidades, os prazos de validade, a frequência de consumo e as condições específicas de conservação dos produtos.

Nos alimentos perecíveis, refrigerados e congelados, o fornecimento parcelado reduz o risco de deterioração, perda de qualidade, vencimento e desperdício. Nos produtos não perecíveis, permite controlar os estoques e evitar aquisições superiores à capacidade física ou à demanda real das unidades.

A utilização do SRP encontra-se alinhada ao procedimento preparatório de Intenção de Registro de Preços – IRP realizado pela Administração, por meio do qual os órgãos municipais apresentaram seus Documentos de Formalização de Demanda – DFDs para consolidação dos itens e quantitativos.

Diferentemente das alternativas anteriormente analisadas, o Pregão associado ao Sistema de Registro de Preços permite conciliar:

a) Competitividade e ampla participação de fornecedores;
b) Planejamento centralizado das demandas;
c) Ganho de escala decorrente da consolidação dos quantitativos;
d) Fornecimento parcelado conforme a necessidade efetiva;
e) Controle dos quantitativos solicitados e dos saldos registrados;
f) Adequação das entregas aos prazos de validade e à capacidade de armazenamento;
g) Padronização das especificações e das condições de fornecimento;
h) Julgamento objetivo das propostas; e
i) Seleção dos preços mais vantajosos para cada item.

O procedimento permitirá estabelecer uniformemente os prazos e locais de entrega, as condições de transporte, os requisitos sanitários, os critérios de recebimento, os procedimentos de substituição dos produtos recusados e as responsabilidades dos fornecedores quanto à qualidade, procedência, conservação e segurança alimentar.

A contratação poderá resultar na formalização de uma ou mais Atas de Registro de Preços e na seleção de diferentes fornecedores, conforme os itens adjudicados, sem prejuízo do gerenciamento centralizado dos quantitativos e da fiscalização exercida pelos órgãos participantes.

A adoção do Sistema de Registro de Preços permitirá organizar as futuras aquisições de forma centralizada, mantendo o controle dos quantitativos registrados e dos saldos disponíveis, sem afastar a fiscalização das entregas pelos respectivos órgãos participantes.

Assim, o SRP mostra-se compatível com a natureza recorrente da demanda, a pluralidade de unidades atendidas, a variação do consumo e a necessidade de fornecimento parcelado, permitindo que as aquisições sejam realizadas de acordo com a necessidade efetiva da Administração, sem obrigatoriedade de utilização integral dos quantitativos estimados.

CONCLUSÃO QUANTO À MODALIDADE

Após a análise das alternativas possíveis para atendimento da demanda, conclui-se que o **Pregão Eletrônico, com adoção do Sistema de Registro de Preços – SRP**, apresenta-se como a solução mais adequada para a presente contratação.

O objeto consiste na aquisição de 168 itens de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, classificados como bens comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no instrumento convocatório mediante especificações usuais de mercado.

As alternativas de dispensa de licitação em razão do valor, credenciamento e adesão à Ata de Registro de Preços de outro órgão não se demonstraram mais adequadas ou vantajosas para o caso concreto, considerando o valor global da demanda, a existência de competição viável, a diversidade dos produtos, a pluralidade de órgãos participantes e as particularidades sanitárias, operacionais e logísticas do fornecimento.

A utilização do Sistema de Registro de Preços mostra-se especialmente compatível com a contratação, uma vez que o consumo ocorrerá de forma **parcelada e variável**, conforme as necessidades efetivamente apresentadas durante a vigência da ata, não sendo possível determinar previamente o momento exato ou a quantidade de cada solicitação.

O SRP permitirá compatibilizar as entregas com os prazos de validade, a capacidade de armazenamento, a frequência de consumo e as condições de conservação dos produtos, especialmente quanto aos gêneros perecíveis, refrigerados e congelados. Os quantitativos registrados constituirão estimativas máximas, sem obrigar a Administração à aquisição integral.

O critério de julgamento será o de **menor preço por item**, permitindo a participação de fornecedores dos diferentes segmentos do mercado alimentício e favorecendo a obtenção da proposta mais vantajosa para cada produto.. Eventual agrupamento dependerá de justificativa técnica e econômica que demonstre sua vantagem e a inviabilidade da adjudicação individual, em conformidade com o art. 82, § 1º, da Lei nº 14.133/2021.

Dessa forma, a adoção do **Pregão Eletrônico pelo Sistema de Registro de Preços** permitirá conciliar competitividade, ganho de escala, planejamento centralizado, julgamento objetivo, fornecimento parcelado, segurança alimentar, racionalização dos procedimentos e controle dos quantitativos, mostrando-se adequada ao atendimento das Secretarias, Fundos Municipais e demais unidades participantes do Município de Tomé-Açu/PA, em conformidade com os arts. 6º, inciso XLI, 29, 82 e 83 da Lei Federal nº 14.133/2021.

a. SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS (SRP)

A presente contratação será realizada com fundamento na Lei Federal nº 14.133/2021, que disciplina as modalidades de licitação e os procedimentos auxiliares aplicáveis às contratações públicas. No presente caso, destaca-se a adoção do Sistema de Registro de Preços – SRP, previsto na referida Lei, como ferramenta estratégica destinada a proporcionar maior flexibilidade, eficiência, planejamento, economicidade e segurança às aquisições públicas.

A escolha do SRP justifica-se, principalmente, pela natureza recorrente da demanda, pela participação de diversos órgãos municipais e pela necessidade de fornecimento parcelado dos gêneros alimentícios, conforme o consumo e as necessidades efetivamente verificados durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

Essa sistemática permitirá que a Administração solicite os produtos gradualmente, mediante emissão de ordens de fornecimento, compatibilizando as entregas com os prazos de validade, a capacidade de armazenamento, a frequência de consumo e as condições específicas de conservação dos alimentos.

A opção pela utilização do SRP fundamenta-se nas seguintes vantagens técnicas, econômicas e operacionais:

- ✓ **Racionalização do processo de compras**

O SRP permite centralizar e padronizar as aquisições, evitando a realização repetitiva de procedimentos destinados a produtos de mesma natureza. A consolidação das demandas dos órgãos participantes favorece o ganho de escala, amplia a competitividade, reduz custos administrativos e proporciona maior eficiência no planejamento e no gerenciamento das compras municipais.

- ✓ **Atendimento conforme a demanda real**

A utilização do Sistema de Registro de Preços possibilita que as contratações e os fornecimentos ocorram somente quando houver necessidade efetiva dos órgãos participantes, dentro dos quantitativos registrados e de acordo com o consumo das Secretarias, Fundos Municipais e demais unidades administrativas.

No caso específico da aquisição de gêneros alimentícios, não se mostra adequado que a Administração receba ou armazene, de uma única vez, a integralidade dos quantitativos estimados, considerando a diversidade dos produtos, as limitações de espaço físico, os diferentes prazos de validade e as condições específicas de armazenamento e conservação.

Os alimentos perecíveis, refrigerados e congelados exigem entregas mais frequentes, manutenção da temperatura adequada e consumo em períodos reduzidos. Mesmo os produtos não perecíveis devem ser recebidos em quantidades compatíveis com a capacidade de armazenamento e com a demanda efetiva de cada unidade.

Dessa forma, o fornecimento será realizado de maneira parcelada e sob demanda, mediante entrega nos locais indicados pela Administração e conforme as respectivas Ordens de Fornecimento. Essa sistemática evitará a formação de estoques excessivos e reduzirá os riscos de vencimento, deterioração, contaminação, perda de qualidade, armazenamento inadequado e desperdício.

Assim, o SRP permite registrar previamente os quantitativos máximos estimados, sem obrigação de aquisição integral, utilizando-se os saldos somente conforme as necessidades efetivamente verificadas pelos órgãos participantes, o que contribui para maior controle, economicidade, segurança alimentar e adequada gestão dos recursos públicos.

- ✓ **Agilidade e eficiência na execução orçamentária**

Como as condições de fornecimento estarão previamente licitadas e registradas, as futuras contratações poderão ser realizadas com maior celeridade, conforme a necessidade dos órgãos participantes, a disponibilidade orçamentária e a emissão do instrumento contratual ou equivalente, sem necessidade de realização de nova licitação para cada solicitação.

- ✓ **Maior competitividade e economicidade**

O SRP estimula a ampla participação de fornecedores, resultando em melhores preços e condições contratuais. A realização de licitação própria, associada ao SRP, favorece a ampla participação de fornecedores, a disputa de preços e a obtenção de condições mais vantajosas para a Administração.

- ✓ **Flexibilidade e planejamento anual**

A Ata de Registro de Preços, com vigência inicial de 1 (um) ano, admitida sua prorrogação por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021, permite o planejamento das aquisições e a adequação das solicitações às variações de consumo dos gêneros alimentícios, à capacidade de armazenamento e às necessidades efetivamente apresentadas pelos órgãos participantes.

- ✓ **Possibilidade de adesão por outros órgãos**

Observadas as condições estabelecidas no edital e na legislação aplicável, outros órgãos ou entidades poderão solicitar adesão à Ata de Registro de Preços na condição de não participantes, mediante justificativa da vantagem, demonstração da compatibilidade dos preços com o mercado e prévia consulta e aceitação do órgão gerenciador e do fornecedor registrado, respeitados os limites previstos no art. 86, §§ 2º a 5º, da Lei nº 14.133/2021.

- ✓ **Segurança jurídica e transparência**

O procedimento do SRP observará todas as etapas legais, desde o planejamento da contratação até a homologação do certame e a divulgação da Ata de Registro de Preços no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, assegurando publicidade, transparência e controle social.

Dessa forma, considerando as características do objeto, consistente na **aquisição de 168 itens de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis**, e o interesse da Administração em promover aquisições econômicas, planejadas e compatíveis com a demanda efetiva, adota-se o Sistema de Registro de Preços – SRP como a solução mais adequada, em conformidade com os arts. 82 a 86 da Lei Federal nº 14.133/2021 e com a regulamentação municipal aplicável, observadas subsidiariamente, no que couber, as disposições do Decreto Federal nº 11.462/2023.

b. **POSSIBILIDADE DE RENOVAÇÃO DO QUANTITATIVO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

Em razão da natureza essencial, recorrente e estratégica do fornecimento de gêneros alimentícios, cuja execução impacta diretamente o funcionamento das unidades administrativas e de atendimento, o preparo e a

oferta de refeições, lanches e bebidas e a continuidade das atividades institucionais e finalísticas, cabe à Administração adotar medidas legais e gerenciais que assegurem regularidade, eficiência e economicidade ao abastecimento.

Os gêneros alimentícios constituem insumos necessários à execução das políticas públicas desenvolvidas pelas Secretarias, Fundos Municipais e demais unidades participantes, abrangendo áreas como saúde, educação, assistência social, administração, cultura, esporte, agricultura, turismo e outras atividades municipais. Trata-se de demanda recorrente, dinâmica e variável, relacionada ao número de unidades, servidores e usuários atendidos, à quantidade de refeições preparadas, à realização de ações e eventos e às demais necessidades verificadas durante a vigência da contratação.

Nesse contexto, destaca-se a possibilidade de **prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços**, por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021. A prorrogação da vigência não implicará renovação automática ou acréscimo dos quantitativos, devendo eventual restabelecimento ficar condicionado à existência de regulamentação municipal que o autorize, à previsão expressa no edital e na ata, à concordância do fornecedor, à demonstração da continuidade da necessidade administrativa, à comprovação da vantajosidade e à manifestação dos setores competentes

Tal possibilidade encontra fundamento no art. 84 da Lei nº 14.133/2021, que disciplina a vigência e a eventual prorrogação das Atas de Registro de Preços, bem como no entendimento consolidado da Advocacia-Geral da União, consubstanciado no Parecer nº 00075/2024/DECOR/CGU/AGU, o qual admite a renovação dos quantitativos da ata, desde que observados requisitos legais e administrativos específicos, resguardando a vantajosidade e a legalidade da contratação.

Considerando o referido entendimento como referência interpretativa, eventual renovação dos quantitativos da Ata de Registro de Preços somente poderá ser admitida caso encontre respaldo na regulamentação municipal e desde que, por ocasião da prorrogação, sejam observados cumulativamente os seguintes requisitos:

- Concordância expressa do fornecedor registrado com a prorrogação da ata e com a manutenção das condições originalmente pactuadas;
- Inexistência de alteração substancial do objeto, das especificações, dos critérios de julgamento e das demais condições que fundamentaram a licitação original;
- Demonstração de que a renovação não será utilizada para ampliar quantitativos originalmente subdimensionados nem para afastar indevidamente a realização de nova licitação;

- Autorização da autoridade competente, precedida das manifestações técnica, administrativa e jurídica cabíveis.

Demonstração da vantajosidade da contratação para a Administração, mediante comprovação da manutenção das condições inicialmente registradas, especialmente no que se refere aos preços praticados e às condições de fornecimento dos gêneros alimentícios;

Previsão expressa no edital e na própria Ata de Registro de Preços quanto à possibilidade de prorrogação da vigência e, caso admitida pela regulamentação municipal aplicável, de renovação dos quantitativos para o período prorrogado, observadas as condições e os limites legalmente estabelecidos;

Análise prévia da demanda ainda na fase de planejamento da contratação, com registro expresso no Estudo Técnico Preliminar, no Termo de Referência e nos demais documentos preparatórios, evidenciando a natureza recorrente, parcelada e variável do consumo dos gêneros alimentícios.

Formalização por meio de termo aditivo, celebrado dentro do prazo de vigência da ata, em estrita observância às disposições da Lei nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis.

Importa destacar que, no caso específico do fornecimento de gêneros alimentícios, a possibilidade de renovação dos quantitativos revela-se medida pertinente, desde que admitida pela regulamentação municipal aplicável, considerando que o consumo está diretamente relacionado a fatores variáveis, como o número de unidades efetivamente atendidas, o fluxo de servidores e usuários, a quantidade de refeições e lanches preparados, a realização de campanhas, reuniões, ações e eventos institucionais, a ampliação das atividades administrativas e operacionais e as necessidades extraordinárias surgidas durante a execução.

O consumo também poderá variar conforme a natureza dos produtos, os calendários das unidades, as condições climáticas, a realização de atividades externas, o número de pessoas atendidas e o funcionamento de copas, cozinhas, refeitórios e demais estruturas municipais, podendo apresentar oscilações ao longo da vigência da contratação.

Diante disso, este Estudo Técnico Preliminar registra, de forma condicionada, a possibilidade de renovação dos quantitativos da Ata de Registro de Preços para o período prorrogado, desde que essa medida esteja expressamente autorizada pela regulamentação municipal aplicável, prevista no edital e na ata e amparada por demonstração da vantajosidade, continuidade da necessidade administrativa, concordância do fornecedor e manifestação favorável dos setores competentes. A medida busca assegurar a regularidade do abastecimento, a eficiência operacional e a otimização dos recursos públicos, reduzindo o risco de desabastecimento e a necessidade de instauração de novo procedimento licitatório em curto período.

A eventual renovação dos quantitativos, contudo, não deverá ser considerada automática, ficando condicionada à existência de fundamento jurídico aplicável, à previsão nos instrumentos da contratação, à demonstração da permanência da necessidade administrativa, à comprovação da vantajosidade e à manifestação dos setores competentes.

c. VIGÊNCIA DO CONTRATO ORIUNDO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

A Ata de Registro de Preços decorrente do presente processo terá vigência de até 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período, desde que comprovada a vantajosidade, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

Durante a vigência da Ata, a Administração poderá formalizar contratos administrativos ou instrumentos equivalentes, conforme a necessidade das Secretarias participantes.

Os contratos decorrentes da Ata deverão observar a vigência estabelecida no respectivo instrumento contratual, podendo ser definidos conforme a natureza do fornecimento e as necessidades administrativas, respeitando os limites previstos na Lei nº 14.133/2021.

Considerando tratar-se de fornecimento de natureza contínua, essencial ao funcionamento das atividades administrativas e operacionais do Município, a vigência contratual poderá ser prorrogada, desde que demonstrada a vantajosidade para a Administração, observados os limites legais e mediante justificativa administrativa devidamente fundamentada, nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/2021.

Assim, a utilização da Ata de Registro de Preços permitirá à Administração Municipal maior flexibilidade na formalização dos contratos e no fornecimento, assegurando atendimento eficiente às demandas das Secretarias e adequada aplicação dos recursos públicos.

d. POSSIBILIDADE DE PRORROGAÇÃO DOS CONTRATOS ORIUNDOS DA ATA

Os contratos administrativos decorrentes da Ata de Registro de Preços poderão ser prorrogados mediante termos aditivos sucessivos, desde que demonstrada a vantajosidade para a Administração e observadas as condições estabelecidas no instrumento contratual.

Considerando que o objeto consiste na **aquisição de gêneros alimentícios, com fornecimento contínuo e parcelado**, indispensável ao abastecimento das unidades municipais e à execução das atividades administrativas, institucionais e finalísticas, admite-se a prorrogação contratual, desde que atendidos os requisitos estabelecidos nos arts. 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133/2021.

Dessa forma, os contratos oriundos da Ata poderão ter sua vigência prorrogada sucessivamente, respeitados os limites legais, desde que mantidas as condições iniciais da contratação, demonstrada a vantajosidade para a Administração e formalizada a devida justificativa administrativa, assegurando a continuidade do abastecimento e evitando a descontinuidade dos serviços públicos essenciais.

e. FORMA ELETRÔNICA

A adoção da forma eletrônica para a realização do certame encontra amparo na Lei nº 14.133/2021, que estabelece como regra geral a utilização de meios digitais nos procedimentos licitatórios, ressalvadas as hipóteses devidamente justificadas de inviabilidade técnica ou desvantagem para a Administração. No presente caso, a escolha da modalidade eletrônica justifica-se por representar a alternativa mais eficiente, moderna e segura para condução do processo licitatório, assegurando:

- ✓ **Maior publicidade e transparência**, por meio da ampla divulgação em plataformas oficiais e sistemas informatizados de compras públicas;
- ✓ **Ampliação da competitividade**, ao permitir a participação de fornecedores de diferentes regiões, sem limitações geográficas;
- ✓ **Redução de custos operacionais**, tanto para a Administração quanto para os licitantes, eliminando despesas com deslocamento, impressões e trâmites físicos;
- ✓ **Celeridade processual**, com etapas automatizadas e maior controle dos prazos e atos praticados;
- ✓ **Rastreabilidade e segurança jurídica**, por meio do registro digital de todas as fases do procedimento, facilitando a fiscalização e o controle pelos órgãos competentes.

Dessa forma, a escolha da modalidade Pregão Eletrônico com utilização do Sistema de Registro de Preços como procedimento auxiliar, apresenta-se como a alternativa legal, técnica e economicamente mais vantajosa, conferindo segurança jurídica, planejamento logístico e eficiência na execução das políticas públicas no âmbito municipal.

f. CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO POR ITEM

Considerando as características dos itens que compõem a presente contratação, optou-se pela organização do objeto em 168 itens distintos, estruturados conforme a natureza dos produtos, as formas de fornecimento, a dinâmica operacional de utilização, os respectivos segmentos de mercado e as exigências técnicas e sanitárias aplicáveis.

A medida concretiza o princípio do parcelamento, amplia a participação de fornecedores pertencentes aos diferentes segmentos do mercado alimentício e evita a concentração do objeto em agrupamentos capazes de restringir injustificadamente a competitividade. Eventual formação de grupos dependerá de justificativa técnica e econômica específica, com demonstração da inviabilidade da adjudicação individual e da vantagem para a Administração, nos termos do art. 82, § 1º, da Lei nº 14.133/2021.

Nesse contexto, a presente contratação adotará como critério de julgamento o **MENOR PREÇO POR ITEM**, por se tratar da aquisição de bens comuns divisíveis, cujas especificações técnicas podem ser definidas de forma objetiva e individualizada, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

A escolha pelo julgamento por item mostra-se tecnicamente adequada e economicamente mais vantajosa para a Administração, considerando a diversidade dos 168 gêneros alimentícios contemplados, as diferentes apresentações, unidades de fornecimento e condições de conservação, bem como a existência de fornecedores especializados em distintos segmentos do mercado alimentício.

Os itens possuem características independentes entre si, inexistindo necessidade técnica de fornecimento conjunto ou integração operacional obrigatória entre os produtos, circunstância que permite o parcelamento do objeto sem prejuízo da execução contratual.

A adoção do menor preço por item também promove a ampliação da competitividade, possibilitando a participação de maior número de fornecedores, inclusive empresas que comercializam apenas determinadas categorias de alimentos, como carnes, pescados, produtos lácteos, hortifrutigranjeiros, panificados, bebidas, alimentos secos, refrigerados ou congelados.

Além disso, o julgamento por item reduz os riscos de restrição indevida à competitividade e evita a concentração excessiva do fornecimento em um único contratado, contribuindo para maior segurança no abastecimento das unidades municipais e menor risco de descontinuidade no fornecimento dos produtos.

Sob o aspecto econômico, a divisão por itens permite que cada produto seja adjudicado ao fornecedor que apresentar a proposta mais vantajosa para aquele item específico, assegurando melhor aproveitamento dos recursos públicos, possibilidade de redução dos custos unitários e maior eficiência na contratação.

A adoção do parcelamento também encontra respaldo no art. 40, § 2º, da Lei nº 14.133/2021, que determina sua observância quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso, considerando as peculiaridades do mercado, a ampliação da competição e a prevenção da concentração do objeto.

Dessa forma, considerando a divisibilidade do objeto, a inexistência de prejuízo técnico ao parcelamento, a diversidade dos segmentos fornecedores, a ampla competitividade do mercado e a busca pela maior vantajosidade econômica, conclui-se que o critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO POR ITEM** constitui a solução mais adequada para a presente contratação.

11. COMPARATIVO ENTRE O PREGÃO ANTERIOR E O PREGÃO ATUAL ORÇADO

Para fins de dimensionamento e avaliação da solução atualmente proposta, realizou-se comparativo entre o Pregão com Sistema de Registro de Preços anteriormente destinado à aquisição de gêneros alimentícios e a presente contratação, considerando a composição do objeto, a quantidade de itens, os quantitativos estimados e os respectivos valores globais.

O processo anterior contemplava 105 itens de gêneros alimentícios, abrangendo produtos perecíveis e não perecíveis pertencentes a diferentes segmentos, como cereais, massas, farinhas, farináceos, leguminosas, carnes, aves, pescados, produtos lácteos, hortaliças, frutas, panificados, bebidas, condimentos, conservas e demais produtos necessários ao funcionamento das unidades municipais.

A contratação anterior possuía valor global de R$ 3.497.276,22 (três milhões, quatrocentos e noventa e sete mil, duzentos e setenta e seis reais e vinte e dois centavos).

Na presente contratação, após a análise dos Documentos de Formalização de Demanda – DFDs e a consolidação das necessidades atuais das Secretarias, Fundos Municipais e demais unidades participantes, o objeto passou a contemplar 168 itens, com valor global estimado de R$ 5.409.375,85 (cinco milhões, quatrocentos e nove mil, trezentos e setenta e cinco reais e oitenta e cinco centavos).

O comparativo geral pode ser demonstrado da seguinte forma:

Aspecto analisado	Contratação anterior	Contratação atual	Variação
Quantidade de itens	105 itens	168 itens	Acréscimo de 63 itens
Variação percentual da quantidade de itens	—	—	60,00%
Valor global	R$ 3.497.276,22	R$ 5.409.375,85	Acréscimo de R$ 1.912.099,63
Variação percentual do valor global	—	—	54,67%

Verifica-se que a quantidade de itens aumentou de 105 para 168, representando a inclusão líquida de 63 itens e a ampliação de 60% na diversidade do objeto. A alteração decorre da consolidação das necessidades

atualmente formalizadas pelos órgãos participantes e da inclusão ou individualização de produtos, apresentações, pesos, volumes e unidades de fornecimento que não estavam contemplados ou não se encontravam discriminados na contratação anterior.

A ampliação do número de itens não representa simples aumento quantitativo dos produtos anteriormente adquiridos. A contratação atual passou a distinguir gêneros alimentícios que possuem diferenças relevantes de composição, peso, volume, embalagem, grau de processamento, conservação e finalidade de utilização, evitando a reunião de produtos materialmente distintos em uma única descrição.

Foram mantidos como itens separados, por exemplo, produtos semelhantes que apresentam diferentes pesos, volumes, embalagens, sabores, formas de apresentação ou condições de conservação, quando essas características interferem na utilização, na formação dos preços, no armazenamento ou na comparação objetiva das propostas.

Quanto aos quantitativos, a análise demonstra que não houve aplicação de percentual uniforme sobre as quantidades da contratação anterior. Cada item foi estimado com base nas demandas atuais formalizadas pelas unidades participantes, considerando os históricos de consumo, a quantidade de unidades atendidas, as atividades institucionais, o número de servidores e usuários, os eventos programados e as demais particularidades registradas nos respectivos DFDs.

Alguns produtos anteriormente contratados tiveram seus quantitativos ampliados, reduzidos ou redistribuídos entre apresentações diferentes, enquanto outros foram incluídos para atender a necessidades que não estavam contempladas no planejamento precedente. Também foram identificados produtos equivalentes descritos de formas distintas, os quais foram consolidados, e produtos aparentemente semelhantes que permaneceram separados em razão de diferenças relevantes.

Não se mostra tecnicamente adequado somar todos os quantitativos em um único total, pois a contratação envolve unidades de medida distintas, como quilograma, grama, litro, unidade, pacote, lata, garrafa, caixa, bandeja e outras formas de fornecimento. A soma indiscriminada dessas grandezas produziria resultado sem correspondência material. Por essa razão, o comparativo detalhado deverá considerar individualmente a descrição, a unidade de fornecimento e a quantidade de cada produto.

Sob o aspecto financeiro, o valor global passou de R$ 3.497.276,22 para R$ 5.409.375,85, resultando em diferença nominal de R$ 1.912.099,63, correspondente a aproximadamente 54,67% em relação à contratação anterior.

A variação financeira deve ser analisada em conjunto com a ampliação de 60% na quantidade de itens, com as modificações dos quantitativos individualizados, com a inclusão de novos produtos e com a atualização dos preços de mercado. Assim, a diferença entre os valores globais não pode ser interpretada isoladamente como aumento uniforme dos preços ou do consumo.

Observa-se que a ampliação percentual da quantidade de itens foi superior à variação percentual do valor global. Esse resultado constitui elemento relevante para a análise do novo planejamento, mas não permite, isoladamente, concluir pela redução ou pelo aumento dos preços unitários, uma vez que as duas contratações apresentam composições, quantitativos, especificações e períodos de referência distintos.

Também deverá ser considerada a diferença temporal entre as respectivas pesquisas de preços. O valor da contratação atual foi formado a partir de pesquisa específica e recente, com utilização de referências compatíveis, análise crítica dos dados coletados, tratamento metodológico e consolidação dos preços unitários dos 168 itens. A contratação anterior, por sua vez, refletia as condições de mercado verificadas no período de sua realização.

A comparação entre os valores possui, portanto, caráter referencial e histórico, não sendo suficiente, isoladamente, para concluir pela existência de aumento excessivo ou redução da economicidade. A avaliação deverá considerar a composição de cada contratação, as especificações dos produtos, os quantitativos, as unidades de fornecimento, os preços unitários e as condições de mercado existentes em cada período.

Caso o valor da contratação anterior corresponda ao resultado homologado ou contratado, enquanto o valor atual represente orçamento estimado, essa diferença de natureza deverá ser expressamente considerada, pois o valor estimado ainda poderá ser reduzido durante a disputa do Pregão Eletrônico. Desse modo, a comparação deverá ser interpretada com cautela, sem equiparar automaticamente o orçamento atual ao resultado final do procedimento anterior.

A contratação atual também apresenta estrutura mais detalhada, com especificações individualizadas e julgamento pelo menor preço por item, permitindo que os fornecedores participem apenas dos produtos compatíveis com sua atividade e capacidade operacional. Essa sistemática amplia a competitividade e possibilita a seleção da proposta mais vantajosa para cada um dos 168 itens.

Dessa forma, o comparativo demonstra que a presente contratação possui escopo mais abrangente e diversificado do que o processo anterior. A elevação do valor global estimado encontra fundamento na ampliação do número de itens, na atualização das necessidades dos órgãos participantes, nas alterações dos

quantitativos individualizados e nas condições atuais de mercado, não decorrendo de simples reprodução ou aplicação de acréscimo percentual sobre a contratação precedente.

Conclui-se que os quantitativos e valores atualmente estimados resultam de novo procedimento de planejamento, pesquisa de preços e consolidação, estruturado a partir das demandas efetivamente formalizadas pelas unidades municipais, mostrando-se mais aderentes às necessidades atuais da Administração Municipal de Tomé-Açu/PA.

12. FUNDAMENTAÇÃO DA PESQUISA DE PREÇOS

A presente justificativa de preços foi elaborada com base no Relatório de Cotação denominado "AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS", cuja pesquisa foi realizada no período de 27/08/2026 a 01/10/2026 e cujo relatório atualizado foi gerado em 23/10/2026. O levantamento consolidado compreende 168 (cento e sessenta e oito) itens e apresenta valor global estimado de R$ 5.409.375,85 (cinco milhões, quatrocentos e nove mil, trezentos e setenta e cinco reais e oitenta e cinco centavos).

A formação do valor estimado observou os parâmetros do art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021, buscando compatibilidade com os preços praticados no mercado mediante utilização de cesta diversificada de referências. A Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021 foi adotada como referência metodológica para a materialização da pesquisa, indicação das fontes, registro das datas de consulta, identificação do método matemático e demonstração dos critérios empregados na obtenção dos preços estimados, sem prejuízo da regulamentação local aplicável.

Integram a base documental da pesquisa o relatório-resumo, os relatórios de detalhamento dos itens, o mapa comparativo, os relatórios de detalhamento e de extrato das fontes, o Memorial de Cálculo e os anexos de comprovação das referências, inclusive os anexos de domínio amplo, de compras governamentais e de preços manuais. Esses documentos devem ser lidos de forma conjunta, pois demonstram a origem das referências, os preços selecionados e os cálculos que resultaram na estimativa de cada item.

13. DA FINALIDADE DA PESQUISA

A pesquisa de preços tem por finalidade subsidiar a definição dos valores estimados para a aquisição de gêneros alimentícios, fornecendo parâmetros objetivos para o planejamento da contratação, a análise da vantajosidade e a prevenção de estimativas artificialmente elevadas, inexequíveis ou dissociadas da realidade mercadológica.

Considerando a diversidade do objeto, que reúne gêneros perecíveis e não perecíveis, produtos in natura, industrializados, carnes, laticínios, bebidas, hortifrutigranjeiros, temperos, cereais e outros alimentos, a pesquisa foi estruturada por item, respeitando as unidades de fornecimento, apresentações, quantidades e especificações constantes no Relatório de Cotação.

14. ESCOPO DA PESQUISA

O relatório consolidado contempla 168 (cento e sessenta e oito) itens, com quantidade variável de referências por item, conforme a disponibilidade de preços compatíveis nas fontes consultadas. O preço estimado de cada item corresponde à média aritmética dos preços selecionados para a respectiva composição, conforme demonstrado no relatório e no Memorial de Cálculo.

Escopo	Quantidade de itens	Método matemático	Valor global estimado
Gêneros alimentícios	**168**	**Média aritmética dos preços obtidos**	**R$ 5.409.375,85**

15. SERVIDOR RESPONSÁVEL PELA PESQUISA

A pesquisa de preços foi conduzida no âmbito da Divisão interna de Cotações de Preços, sob responsabilidade do servidor Elias Santana dos Reis Junior, matrícula nº 0060590, a quem coube a reunião das referências disponíveis, a organização dos documentos comprobatórios e a consolidação das informações utilizadas na formação da cesta de preços.

A atuação do setor compreendeu a busca por referências compatíveis com cada especificação, a conferência das unidades de fornecimento e apresentações, a inserção de preços manuais, a análise dos registros oriundos de fontes públicas e de domínio amplo e a verificação do resultado produzido pelo método matemático configurado no Relatório de Cotação.

16. METODOLOGIA E PARÂMETROS UTILIZADOS

Para a formação dos preços estimados, foi utilizado o sistema Banco de Preços, no qual foram organizadas referências provenientes de contratações governamentais, outros entes públicos, sítios eletrônicos de domínio amplo e cotações diretas com fornecedores. A pesquisa foi realizada entre 27/08/2026 e 01/10/2026, conforme registrado no relatório.

O método matemático indicado no Relatório de Cotação é a “Média Aritmética dos preços obtidos”, mediante cálculo da média dos preços selecionados pelo usuário para cada item. Assim, o valor estimado

unitário resulta da soma das referências selecionadas dividida pela quantidade de preços que compõem a respectiva amostra.

A seleção das referências precede o cálculo e observa, especialmente, a correspondência com a descrição do objeto, a unidade de fornecimento, a apresentação do produto, o período da pesquisa e as condições que permitam comparação razoável. Desse modo, o cálculo não se confunde com a simples reunião indiscriminada de preços, pois somente as referências consideradas compatíveis e efetivamente selecionadas integram a média aritmética de cada item.

O Memorial de Cálculo complementa essa metodologia ao demonstrar, item a item, as referências consideradas, os preços originários das fontes públicas, de outros entes, de domínio amplo e os preços inseridos manualmente, permitindo a conferência dos valores utilizados na obtenção de cada média e conferindo rastreabilidade à estimativa.

17. JUSTIFICATIVA PARA UTILIZAÇÃO DA MÉDIA ARITMÉTICA DOS PREÇOS OBTIDOS

A utilização da média aritmética mostra-se adequada à presente pesquisa por permitir que o preço estimado seja obtido a partir do conjunto de referências previamente selecionadas como compatíveis para cada item, evitando que a estimativa fique vinculada, de forma isolada, ao menor ou ao maior preço localizado.

Considerando que as referências possuem origens distintas - compras públicas, registros de outros entes, sítios eletrônicos de domínio amplo e cotações diretas -, a média aritmética possibilita tratamento uniforme e transparente dos preços efetivamente selecionados, desde que preservada a comparabilidade quanto às características essenciais do produto, unidade, apresentação e período pesquisado.

Ressalta-se, ainda, que eventuais marcas exibidas nos prints, fotografias ou páginas eletrônicas utilizadas como comprovantes não foram consideradas como parâmetro de escolha, direcionamento ou padronização. Nos casos de cotação em sítios de domínio amplo, os prints possuem caráter ilustrativo e comprobatório da consulta realizada; contudo, os preços neles registrados, quando selecionados para o respectivo item no Relatório de Cotação, integram a cesta de preços e o cálculo da média aritmética utilizada para formação do preço estimado.

18. FONTES UTILIZADAS NA PESQUISA

A pesquisa foi composta por fontes diversificadas e complementares, selecionadas conforme a possibilidade de localização de produtos com especificações, unidades e condições de fornecimento

compatíveis. A documentação anexada permite identificar as referências empregadas e as limitações encontradas durante a coleta.

19. CONTRATAÇÕES PÚBLICAS, BASES GOVERNAMENTAIS E OUTROS ENTES PÚBLICOS

Foram priorizadas, sempre que disponíveis e compatíveis, referências oriundas de compras governamentais, do Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, do Compras.gov.br e de registros de outros entes públicos constantes do Relatório de Cotação. Essas referências foram utilizadas para aproximar a estimativa de preços efetivamente praticados em contratações públicas semelhantes.

Em determinados itens, não foram localizados no Estado do Pará valores equivalentes ou suficientemente comparáveis, seja em razão da descrição, apresentação, unidade de fornecimento, período pesquisado ou quantidade de referências disponíveis. Nessas situações, foram utilizadas referências de outros Estados como forma complementar de composição da cesta de preços, exclusivamente quando não se mostrou possível obter no Pará parâmetros em quantidade ou grau de compatibilidade considerados adequados para a pesquisa.

A utilização de referências de outras unidades da Federação não implica adoção automática de realidade mercadológica distinta, pois os preços foram examinados em conjunto com as demais fontes disponíveis para o item, observando-se sua compatibilidade material com o produto pesquisado. O objetivo foi evitar a utilização de parâmetros inadequados ou insuficientes apenas para restringir geograficamente a amostra.

20. SITES DE DOMÍNIO AMPLO E COTAÇÕES DIRETAS COM FORNECEDORES

Como fontes complementares, foram utilizados sítios eletrônicos de domínio amplo e cotações diretas de fornecedores, conforme os relatórios de detalhamento e os anexos correspondentes. As referências de domínio amplo foram registradas com a identificação do estabelecimento ou sítio consultado, data da pesquisa e valor localizado, observando-se, sempre que possível, a correspondência do produto com a especificação pesquisada.

Nos comprovantes obtidos por meio de páginas eletrônicas, a eventual exibição de marca comercial, logotipo, fabricante ou embalagem específica decorre do próprio anúncio consultado e não foi adotada como requisito da pesquisa. A imagem constante do print foi utilizada somente como apoio visual para identificar a espécie, natureza ou apresentação do produto. O print, portanto, é ilustrativo; o preço coletado na página

eletrônica, quando selecionado no sistema, integra a cesta de referências e a média aritmética do respectivo item, observada a compatibilidade da descrição e da unidade de fornecimento.

Também foram juntadas cotações manuais de fornecedores, incluindo as propostas da ABRANTES COMERCIAL LTDA e da ARCO-ÍRIS COMÉRCIO DE MERCADORIAS EM

GERAL LTDA, cujos preços foram inseridos item a item no sistema. Cada preço manual integrou a cesta correspondente somente quando selecionado para o item, sujeitando-se aos mesmos critérios de compatibilidade aplicados às demais referências.

A utilização conjunta de referências públicas, preços de domínio amplo e cotações diretas permite suprir lacunas de mercado sem abandonar a cautela necessária à formação do preço estimado, especialmente nos itens em que não foi possível localizar número suficiente de valores comparáveis nas bases inicialmente priorizadas.

21. CONSOLIDAÇÃO DOS VALORES OBTIDOS

A consolidação foi realizada individualmente para os 168 (cento e sessenta e oito) itens. O relatório-resumo apresenta, para cada item, a quantidade de preços selecionados, a quantidade demandada, o preço estimado unitário calculado e o respectivo valor total, enquanto os relatórios de detalhamento e o Memorial de Cálculo demonstram a composição das referências utilizadas.

O valor global resultante da soma dos preços estimados por item, consideradas as quantidades atualizadas após o Despacho de 23/10/2026, corresponde a R$ 5.409.375,85. O despacho registrou alterações em 14 itens, sendo 12 aumentos e 2 reduções, com acréscimo líquido de R$ 135.239,23 sobre o valor anterior. Esse valor deve ser interpretado em conjunto com o detalhamento por item e com o Memorial de Cálculo.

22. TRATAMENTO DOS VALORES E MEMORIAL DE CÁLCULO

O tratamento dos valores consistiu na identificação e seleção das referências consideradas compatíveis para cada item, levando em conta as características do produto, a unidade de fornecimento, a apresentação, o período da pesquisa e os demais elementos que permitissem comparação adequada.

Após a definição das referências selecionadas, foi aplicada a média aritmética dos preços obtidos, conforme método indicado no Relatório de Cotação. O Memorial de Cálculo registra os valores utilizados em cada item e possibilita reproduzir o resultado, assegurando a rastreabilidade da estimativa e a conferência dos dados que compõem o preço unitário estimado.

23. ANÁLISE DA PESQUISA

A análise conjunta dos documentos demonstra que a pesquisa buscou formar uma cesta plural de preços, priorizando fontes públicas quando disponíveis e recorrendo, de forma complementar, a referências de domínio amplo, cotações diretas e, quando necessário, referências de outros Estados para os itens em que não foram localizados, no Estado do Pará, valores suficientemente equivalentes ou comparáveis.

A presença de marcas em determinados prints ou páginas eletrônicas não representa adoção de marca específica na pesquisa. Nos casos de domínio amplo, os prints são meramente ilustrativos quanto à imagem, marca ou embalagem exibida; os preços registrados nesses comprovantes, quando selecionados para o item, integram o conjunto de referências considerado na média aritmética do preço estimado.

A presença de preços manuais também contribui para aproximar a pesquisa da realidade comercial do fornecimento. Os valores de todas as origens somente compõem o cálculo quando selecionados para o respectivo item, e a média aritmética é aplicada sobre esse conjunto de referências compatíveis, conforme demonstrado nos relatórios e no Memorial de Cálculo.

Dessa forma, a pesquisa apresenta elementos suficientes para demonstrar a origem das referências, o método de cálculo empregado, os critérios de seleção dos preços e as limitações encontradas durante a coleta, oferecendo base documental para a definição dos preços estimados da contratação.

24. VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

Considerando os preços estimados unitários resultantes da média aritmética aplicada às referências selecionadas para cada um dos 168 (cento e sessenta e oito) itens e as quantidades previstas no Relatório de Cotação, o valor global estimado da contratação corresponde a:

VALOR GLOBAL ESTIMADO: R$ 5.409.375,85 (cinco milhões, quatrocentos e nove mil, trezentos e setenta e cinco reais e oitenta e cinco centavos)

Os preços unitários que compõem esse valor global constam do Relatório de Cotação e devem ser utilizados conforme o detalhamento de cada item, não sendo recomendável a utilização do valor global dissociado dos relatórios de detalhamento e do Memorial de Cálculo.

Os comprovantes das pesquisas de preços coletadas integram este processo como documento anexo, em formato PDF e no QR CODE abaixo



25. OCORRÊNCIA DO PROCESSO.

Em atendimento ao Despacho de 23 de outubro de 2026, emitido pela Divisão Interna de Planejamento e Formalização de Licitações, referente à revisão da pesquisa de preços de gêneros alimentícios, foram considerados os quantitativos consolidados após conferência das demandas das Secretarias e demais unidades participantes. O documento registra alterações em 14 (quatorze) itens, compreendendo 12 (doze) aumentos e 2 (duas) reduções, conforme comparativo anexo ao despacho.

No processo estas alterações não modificam as propostas ja recebidas de cotação direta com os fornecedores, pois usamos apenas os preços unitários das propostas o qual os mesmos não foram alterados.

Os itens com aumento, segundo a numeração da planilha atualizada indicada no despacho, foram:

ITENS COM AUMENTO

Item	Produto	Unidade	Anterior	Atual	Diferença
4	Achocolatado em pó 400g	UNIDADE	2.101	2.158	+57
12	Arroz tipo 1	QUILO	12.859	13.787	+928
40	Carne de primeira (alcatra, chã de dentro, patinho, coxão mole e lombo)	UNIDADE	705	5.181	+4.476
55	Cominho em pó	PACOTE	4.039	4.059	+20
57	Coxa e sobrecoxa de frango	QUILO	2.466	2.511	+45
76	Filé de gó	QUILO	871	921	+50
102	Margarina 250 gr	POTE	2.814	2.844	+30
131	Polpa de abacaxi	QUILO	2.277	2.357	+80
132	Polpa de acerola	QUILO	2.545	2.557	+12
134	Polpa de cupuaçu	QUILO	1.608	1.620	+12
136	Polpa de graviola	QUILO	921	933	+12
168	Vinagre de álcool 750ml	GARRAFA	1.087	1.102	+15

ITENS COM REDUÇÃO

Item	Produto	Unidade	Anterior	Atual	Diferença
39	Carne bovina enlatada	UNIDADE	4.551	15	−4.536
103	Margarina com sal 500 g	POTE	1.254	1.248	−6

No caso das carnes, o despacho determinou observar a realocação e a unificação dos quantitativos, preservando a distinção entre carne bovina enlatada e carne de primeira. As numerações acima correspondem à planilha ajustada do Planejamento, podendo diferir da numeração sequencial do Relatório de Cotação.

Os valores totais dos itens e o valor global da contratação foram atualizados com base nas quantidades revisadas e nos preços estimados constantes do Relatório de Cotação gerado em 23/10/2026. Em relação à estimativa anterior de R$ 5.274.136,62, a estimativa passou a R$ 5.409.375,85, representando acréscimo líquido de R$ 135.239,23. O despacho do Planejamento, datado de 23/10/2026, e seu quadro comparativo integram a documentação anexa a esta justificativa, para fins de rastreabilidade das alterações realizadas.

26. CONCLUSÃO

Diante da pesquisa realizada, conclui-se que a estimativa de preços para a aquisição de gêneros alimentícios encontra-se fundamentada em conjunto diversificado de referências e no método matemático de média aritmética dos preços obtidos, conforme demonstrado no Relatório de Cotação e no Memorial de Cálculo.

Registra-se expressamente que, para determinados itens, quando não foram localizados no Estado do Pará valores equivalentes ou suficientemente comparáveis para compor a pesquisa, foram utilizadas referências de outros Estados, observada a compatibilidade com a descrição, apresentação e unidade de fornecimento do objeto pesquisado.

Registra-se, igualmente, que as marcas eventualmente visíveis em prints, fotografias ou páginas eletrônicas não foram consideradas para fins de seleção ou direcionamento. Nas cotações em domínio amplo, os prints possuem caráter ilustrativo quanto à imagem e à marca; os preços neles registrados, quando selecionados, integram a cesta de referências e compõem a média aritmética utilizada na formação do valor estimado.

Os anexos de preços manuais e os cálculos constantes do Memorial de Cálculo integram a justificativa da estimativa, permitindo identificar as referências selecionadas e reproduzir a média aritmética aplicada a cada item.

Assim, o valor global estimado atualizado de R$ 5.409.375,85 apresenta-se documentalmente sustentado pelos relatórios e anexos que compõem a pesquisa, apto a subsidiar o prosseguimento da instrução processual, sem prejuízo da conferência das especificações, quantidades e demais requisitos técnicos do objeto nas fases subsequentes.

27. PLANILHA ORÇAMENTARIA

PLANILHA ORÇAMENTÁRIA						
Relatório gerado em 26/10/2026 10:11:02						
OBJETO: AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS						
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO DO FORNECIMENTO**	**UND**	**QTD**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**	
1	ABOBORA IN NATURA Primeira qualidade, do tipo moranga, acondicionada em sacos plásticos transparentes, integra, livre de sujidade. apresentando grau manutenção que permite suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo. cor alaranjada, cheiros, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de enfermidades, ausência de parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	q	3038	R$ 7,57	R$ 22.997,66	
2	ACHOCOLATADO EM PÓ 400G Achocolatado em pó solúvel e natural. Acondicionado em embalagens plásticas limpas, não violadas, resistente. A embalagem deve conter no rótulo os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. O produto deve ter número de registro no Ministério da Agricultura ou Ministério da Saúde. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagens plásticas de 400g acondicionadas em fardos plásticos totalizando até 20Kg.	un	2158	R$ 7,28	R$ 15.710,24	
3	AÇÚCAR CRISTAL Açúcar, obtido a partir da cana-de-açúcar, tipo cristal ou refinado, de aspecto sólido com cristais bem definidos. Cor branca ou levemente amarelada, isento de sujidades, impurezas ou odores estranhos. Sabor caracteristicamente doce, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA	q	15734	R$ 4,53	R$ 71.275,02	
4	ADOÇANTE DIETÉTICO 100 ML Especificação: Adoçante dietético artificial líquido a base de aspartame, não apresentar na composição xintol ou sorbitol ou frutose, frascos de polietileno atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de	un	916	R$ 7,73	R$ 7.080,68	

	identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, registro no ministério da saúde, prazo de validade superior a 10 meses, de acordo com a portaria 38 de 13/01/98 da ANVISA e NTA 83 (Decreto 12.486/78).					
5	ALFACE - Marca.: IN NATURA Especificação: Fresca, tamanho e coloração uniformes, devendo ser desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades e resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10ºC, não manipulados, validade de até 72 horas. Deve apresentar folhas verdes claras sem folhas amareladas.	q	3005	R$ 12,43	R$ 37.352,15	
6	ALHO CRU - Marca.: IN NATURA Os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livres de brotos. Isentos de lesões de origem física mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos. Acondicionados em caixas de papelão limpas, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	q	3028	R$ 38,25	R$ 115.821,00	
7	ARROZ TIPO 1 Polido, longo fino, tipo 1, constituído de grãos inteiros. Com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em pacote plástico transparentes e atóxicos limpos, não violados, resistente, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deve conter no rótulo os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. O produto deve ter número de registro no Ministério da Agricultura ou Ministério da Saúde. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Embalagens plásticas de 1Kg acondicionados em fardos Plásticos totalizando 30Kg. Deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega na unidade.	q	13787	R$ 4,69	R$ 64.661,03	
8	AZEITONA VERDE EM CONSERVA Embalagem 500 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo a Resolução 13/77 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA.	un	1107	R$ 22,29	R$ 24.675,03	

9	BANANA PRATA IN NATURA Banana da prata, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	q	2959	R$ 12,43	R$ 36.780,37	
10	BATATA INGLESA IN NATURA Comum especial, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. Acondicionado em sacos contendo até 50kg. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øC, não manipulados, validade de até 1 semana	q	3961	R$ 8,60	R$ 34.064,60	
11	BISCOITO MARIA Especificação: Biscoito doce tipo maria crocantes, c/cor e cheiro característicos, sendo biscoitos inteiros. Deve conter 0 gramas de gordura trans por porção do produto. Livre de sujidades de roedores, livre de insetos e parasitas, umidade, mofo ou odores. Embalagem de 400 gramas. Deve conter data de fabricação e validade, ser resistente ao manuseio e com boa selagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.	pct	14937	R$ 7,20	R$ 107.546,40	
12	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER Biscoito salgado, quadrado, cream cracker, sem recheio, sabor água e sal. ingrediente: farinha de trigo enriquecida com fe e ácido fosfórico, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar invertido, amido de milho, bicarbonato de sódio, lecitina de sódio, protease e alfa-amilase. valor nutricional aprox. (por porção de 30g): vcal.-124kcal carb. - 20g prót. - 3,4g gordura total - 3,1g gordura sat. - 0,5g, fibra alimentar 1,2. pact. de 400g tipo 3x1. Acondicionados em fardos de 20 pacotes distribuídos, em embalagem primária plástica transparente de 400g. deverá constar na embalagem a data de validade e data de fabricação do produto.	pct	15322	R$ 6,42	R$ 98.367,24	
13	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO Feito de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, açúcar invertido, fermentos químicos e outros ingredientes permitidos na legislação vigente. validade mínima 5 meses na da data da entrega. suas características, descrição e rotulagem deverão estar de acordo com legislação vigente. Embalagem de 500 gramas.	pct	806	R$ 7,53	R$ 6.069,18	

14	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE LEITE Feito de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, açúcar invertido, fermentos químicos e outros ingredientes permitidos na legislação vigente. validade mínima 5 meses na da data da entrega. suas características, descrição e rotulagem deverão estar de acordo com legislação vigente. peso 500 gramas.	pct	1009	R$ 7,83	R$ 7.900,47	
15	CAFÉ MOÍDO, TORRADO EMBALADO A VÁCUO Tipo moído, torrado, procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas. Acondicionado em embalagem aluminizada integra. Embalado a vácuo. A embalagem deve conter no rotulo os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto e selo de pureza ABIC. Embalagem de 500g acondicionadas em caixas de papelão com até 20 pacotes. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a 01 ano a partir da data de entrega na unidade requisitante.	pct	11096	R$ 29,07	R$ 322.560,72	
16	CALDO DE CARNE EM TABLETES Matéria prima de boa qualidade, constituído basicamente de carne de boi desidratada, liofilizada, sal, amido de milho, gordura vegetal, condimentos, podendo conter corante natural, apresentando-se livre de matérias terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais, em embalagem metalizada, resistente e atóxica com validade de 12 meses após a data de fabricação, acompanhado de laudo de laboratório credenciado do lote a ser entregue. O produto deverá estar de acordo com a NTA 70 (Decreto 12.342/78). Caixa de papelão, com 6 unidades	un	939	R$ 5,71	R$ 5.361,69	
17	CALDO DE GALINHA EM TABLETES Matéria prima limpas e de boa qualidade, constituído basicamente de carne de galinha desidratada, liofilizada, sal, amido de milho, gordura vegetal, condimentos, podendo conter corante natural, apresentando-se livre de matérias terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais, em embalagem metalizada, termo soldável, resistente e atóxica com validade de 12 meses após a data de fabricação, acompanhado de laudo de laboratório credenciado do lote a ser entregue. O produto deverá estar de acordo com a NTA 70 (Decreto 12.342/78). Caixa de papelão, com 6 cubos de aproximadamente 57	un	1029	R$ 5,93	R$ 6.101,97	

18	CARNE DE 1- (ALCATRA, CHÃ DE DENTRO, PATINHO, COXÃO MOLE, LOMBO) (alcatra, chã de dentro, coxão mole, patinho, lombo), resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, limpa, aspecto próprio, odor próprio, consistência firme, não deve estar pegajosa, não deve apresentar inervações ou contra pesos (excesso de gordura-máximo aceitável 5%). embalagem plástica primaria de 01kg ou 02kg acondicionadas caixas de papelão contendo até 20kg. contendo no rótulo dados do fabricante, registro no ministério da agricultura. serviço de inspeção municipal (sim), estadual (sie0 e/ou federal sif, produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante e estar de acordo com a legislação vigente. deverá ser transportado em temperatura inferior a 5øc, em recipiente isotérmico.	kg	5181	R$ 48,36	R$ 250.553,16	
19	CARNE BOVINA ENLATADA Fiambre de carne bovina enlatada, informar dados nutricionais, marca, data de validade e número do lote.	un	15	R$ 20,08	R$ 301,20	
20	CARNE DE 2 SEM OSSO- IN NATURA Carne bovina do tipo (acém, músculo, pá ou agulha), in natura, cortes congelados ou resfriado. com no Máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sebo, ossos e aponeuroses. livre de parasitas e substâncias contaminantes. embalada a vácuo, com peso máximo na embalagem primária de 01kg ou 02kg, contendo no rótulo dados do fabricante, registro no ministério da agricultura-serviço de inspeção municipal (sim), estadual (sie) e/ou federal sif, embalagem plástica de 01kg e 02kg, sem acumulo de líquidos em seu inferior, com identificação do produto, rotulo contendo a data de abate e o peso e ser transportado em temperatura inferior a 5ø em recipiente isométrico.	q	10226	R$ 40,35	R$ 412.619,10	
21	CARNE DE 2ª COM OSSO Especificação: De2ª, Tipo agulha, limpa, aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor Próprio, consistência firme, não deve estar pegajosa, não deve apresentar inervações ou contra pesos (excesso de gordura máximo 10%). Embaladas em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados do produto, número de registro no Ministério da Agricultura /SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Embalagens plásticas de 2Kg acondicionado em caixas de papelão.	un	15581	R$ 36,54	R$ 569.329,74	
22	CARNE MOIDA MAGRA	q	8709	R$ 38,61	R$ 336.254,49	

	De 1ø qualidade (chã de dentro, coxão mole, patinho, lombo), limpa, aspecto próprio, sem machas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio, consistência firma, não deve estar pegajosa, não deve apresentar inervações ou contra pesos, excesso de gordura. Máximo aceitável 5%, embalagens plásticas de 500g a 1kg resfriada ou congeladas sem acumulo de líquidos sem seu inferior, com identificação do produto, rotulo contendo a data de abate e o peso, acondicinado caixas de papelão contendo 20kg, o produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. ser transportada em temperatura inferior a 5°C, sem recipiente isométrico.					
23	CEBOLA IN NATURA De 1ª qualidade, tamanho médio, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, intactas e firmes não brotadas, sem danos físicos ou mecânicos. Acondicionados em sacos contendo até 20kg. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øC, não manipulados validades de até 1 semana.	q	3931	R$ 7,65	R$ 30.072,15	
24	CENOURA IN NATURA Sem folhas, de primeira qualidade, bulbos e tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Acondicionados em caixas contendo até 20kg. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øC, não manipulados validades de até 1 semana	q	4028	R$ 7,48	R$ 30.129,44	
25	CHARQUE BOVINO P.A Carne bovina, salgada e seca, de 1ª qualidade (no máximo 10% de gordura) a base de: carne bovina e sal, embalada a vácuo. Acondicionado em embalagem original de fábrica, contendo no rótulo as especificações dos ingredientes, lote, quantidade, data fabricação e validade. O produto deve ter número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Embalagens com 6 pacotes de 5Kg embaladas á vácuo acondicionados em caixas de papelão totalizando 30Kg.Não será aceito JERKED BEEF. Deverá apresentar validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	q	1321	R$ 55,26	R$ 72.998,46	
26	CHEIRO VERDE IN NATURA De 1ª qualidade, hortaliça classificada como verdura, de cor verde, aspecto e cor próprios, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios	q	1525	R$ 10,65	R$ 16.241,25	

	para utilização de alimentos. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øC, não manipulados, validade de até 72h. Deve apresentar folhas verdes escuras s/ partes amareladas. maço com aproximadamente 300g.					
27	COLORÍFICO PCT Colorífico, obtido do urucum a partir de matéria-prima de boa qualidade com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos do produto. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação e validade e quantidade do produto. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Embalagens plásticas de 100g acondicionados em fardos plásticos totalizando 10Kg.Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	pct	4622	R$ 2,38	R$ 11.000,36	
28	COMINHO EM PÓ Pacote contendo no mínimo 30 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	pct	4059	R$ 4,39	R$ 17.819,01	
29	COUVE - IN NATURA De 1ª qualidade, tipo manteiga, de tamanho médio, talo verde, inteiros, coloração uniforme e sem manchas. Bem desenvolvidas, firme e intacta. Isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øC, não manipulados, validade de até 72h. Deve apresentar folhas verdes escuras s/ partes amareladas ou rasgadas.	q	2475	R$ 10,07	R$ 24.923,25	
30	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO Especificação: Frango em cortes; coxa e sobrecoxa de frango congelado com osso sem tempero apresentar-se congeladas (-10 a -25ºc), Apresentar consistência e cor característicos do produto e carne tenra. Fornecer em embalagem original (do frigorifico de procedência do produto) de 1kg, contendo todos os dados exigidos, como fabricante, data de fabricação e validade, quadro de valores nutricionais, etc. O produto deverá ter registro no SIF ou SIE e ser transportado em temperatura inferior a 5ºC (graus celsius), em recipiente isotérmico	q	2511	R$ 13,59	R$ 34.124,49	

31	CURRY Especificação: Coentro, cúrcuma, mostarda, cominho, gengibre, pimenta vermelha, aipo, pimenta-do-reino branca, cravo-da-índia, noz-moscada e canela. Embalagem de 50g	pct	15	R$ 4,76	R$ 71,40	
32	ERVILHA EM CONSERVA Ervilha em conserva, reidratada, não amassadas. Adicionada em recipiente de folha de flandes, íntegro, resistente, vedado mecanicamente e limpo, contendo 200 gramas de peso liquido drenado. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	un	1505	R$ 5,24	R$ 7.886,20	
33	EXTRATO DE TOMATE De 1ø qualidade, a base de: tomate, açúcar (máximo %), sal (máximo de 5% de cloreto de sódio), concentrado, isento de peles e sementes e isento de fermentações, embalagem original de fábrica, resistente, apresentando vedação adequada, contendo no rótulo as especificações dos ingredientes, lote, quantidade, data fabricação e validade. o produto deve ter número de registra no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. embalagem caixa tetra pak de 320g.	un	1277	R$ 5,55	R$ 7.087,35	
34	FARINHA DE ROSCA Especificação: Obtida pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05(cinco) meses a partir da data de entrega, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Pacote de 500 gramas.	pct	245	R$ 8,22	R$ 2.013,90	
35	FARINHA DE MANDIOCA Grupo: seca, granulação média, Tipo: 1, Classe: branca, Características Adicionais: isentas de matéria terrosa, corantes e parasitos, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, produto de 1ª qualidade próprio para consumo humano. Embalagens plásticas de 1Kg acondicionados em fardos plásticos totalizando até 60kg. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	q	3123	R$ 9,16	R$ 28.606,68	

36	FARINHA DE TRIGO S/ FERMENTO Sem fermento. Espacial para panificação, branca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Aspecto, cor, odor e sabor próprios. Isenta de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos de animais ou vegetais. Informações Nutricionais em 50g do produto - Valor calórico: 172 kcal; Carboidratos: 38g; Proteínas: 5g; Fibra: 1g; Ferro 2,1g. Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	q	1878	R$ 6,89	R$ 12.939,42	
37	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 Tipo 1, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, sendo permitido no máximo 2% de impurezas e materiais estranhos e livre de parasitas. Embalagens original de fábrica, apresentando vedação adequada, contendo no rótulo as especificações de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto dos ingredientes. Deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	q	6797	R$ 9,02	R$ 61.308,94	
38	FERMENTO QUÍMICO, EM PÓ Fermento químico, em pó. Embalagem, contendo 100 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com a Resolução 38/77 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA.	un	542	R$ 4,94	R$ 2.677,48	
39	FILÉ DE GÓ Especificação: Filé de gó ou de tilápia de primeira qualidade, integro, sem espinha, congelada, embalagem plástica de 1kg. sem acumulo de líquidos em seu interior, com identificação do produto, peso, fabricante, validade, temperatura de estocagem e registro do produto no SIM, SIF ou CISPOAFILÉ CONGELADO, (SIF). A ser transportado em veículo refrigerado. Deve apresentar odor agradável, possuir consistência firme, não apresentar manchas escuras ou verdes, não deve estar com consistência pegajosa.	q	921	R$ 39,79	R$ 36.646,59	
40	FRANGO CONGELADO Carne de frango congelada com adição de água de no máximo 6% aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, as embalagens devem ser identificadas com o nome do produto com produção de no máximo á 30 das a	q	21364	R$ 18,06	R$ 385.833,84	

	contar da data de entrega que deverá ser realizada em caminhão refrigerada e higienizado. conversando temperatura inferior a -12øc. embalagem plástica de aproximadamente 2,5kg contendo em média 8 unidades acondicionadas em caixas de papelão totalizando até 20kg com registro no sif.					
41	FUBÁ DE MILHO 500 GR Embalagem de 500 gramas, deverá conter data de empacotamento e validade, ser resistente ao manuseio e com boa selagem, o produto deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.	pct	2166	R$ 5,19	R$ 11.241,54	
42	FUBA DE MILHO FLOCOS GROSSOS 500G Deverá conter data de empacotamento e validade, ser resistente ao manuseio e com boa selagem, o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.	un	1627	R$ 5,50	R$ 8.948,50	
43	LEITE EM PÓ INTEGRAL COM NO MÍNIMO 200G Integral, solúvel, instantâneo, enriquecido com vitaminas A e D, não podendo ser modificado. O leite deve dissolver facilmente na água, deve estar seco e solto, não deve apresentar cor alaranjada ou amarelo forte, cheiro azedo ou rançoso, manchas escuras e esverdeadas (mofo). Acondicionado em embalagem aluminizada original de fábrica, contendo no rótulo as especificações dos ingredientes, lote, quantidade, data fabricação e validade. O produto deve ter número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Embalagens aluminizadas de 200g acondicionados em fardos de papelão totalizando 10Kg. Deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	pct	15965	R$ 8,00	R$ 127.720,00	
44	LIMÃO IN NATURA Limão comum - De primeira qualidade; tamanho de médio a grande, equivalente de 1kg=10und. Casca lisa, integra, livre de fungos. De consistência firme. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	q	2528	R$ 8,37	R$ 21.159,36	
45	LINGUIÇA CALABRESA As embalagens deverão ter no selo de procedência c/ data de validade e demais especificações pela lei de rotulagem da ANVISA.	q	303	R$ 29,63	R$ 8.977,89	
46	MACARRÃO ESPAGUETE	pct	6383	R$ 4,72	R$ 30.127,76	

	Macarrão espaguete com ovos, submetido a processo de secagem, acondicionado em saco transparente de polietileno, com peso líquido de 500g. Deve apresentar aspecto e coloração homogêneos, ser isento de insetos, odores e Sabores não característicos, mofo ou coloração anormal, sem adição de corantes. A embalagem deverá conter os dados de identificação, Procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenagem e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.					
47	MARGARINA 250 GR Margarina c/ sal. embalagem de 250 gr. o produto deve ser isento de gorduras trans e conter no mínimo 65% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, com recomendação para uso culinário - embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega. com registro no ministério da agricultura, sif/dipoa.	pt	2844	R$ 6,22	R$ 17.689,68	
48	MARGARINA C/ SAL-500 GRAMAS Margarina c/ sal. embalagem de 500 gr. o produto deve ser isento de gorduras trans e conter no mínimo 65% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, com recomendação para uso culinário - embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega. com registro no ministério da agricultura, sif/dipoa.	pt	1248	R$ 10,51	R$ 13.116,48	
49	MASSA PARA SOPA Massa de sêmola para sopa - massa alimentícia tipo seca vitaminada, com sêmola, tipo argolinha isenta de sujidades, parasitas, embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo, seis meses, de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. apresentação: embalagem 500 gramas.	pct	4967	R$ 6,40	R$ 31.788,80	
50	MAXIXE De 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos	q	168	R$ 13,35	R$ 2.242,80	

	oriundos do manuseio e transporte. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øc, não manipulados, validade de até 72h.					
51	MILHO ENLATADO 200 G Milho verde em conserva _ acondicionado em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. o produto deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. registro no ministério da saúde de acordo com a nta 31 (decreto12.486/78) com peso liquido drenado de 200g.	lta	2607	R$ 5,26	R$ 13.712,82	
52	MORTADELA PEÇA De primeira qualidade, sem gordura, resfriada, embutida em plástico polietileno natural, pronta para o consumo, tempero acentuado, sabor e aroma característicos de mortadela mista, consistência firme. temperatura: no recebimento o produto deverá estar com até 10ºc. declarar marca e informar valores nutricionais, data de validade, número do lote. Peça de aproximadamente 05 kg	pc	83	R$ 59,98	R$ 4.978,34	
53	ÓLEO DE SOJA Produto derivado de soja comestível, refinado, de 1ø qualidade, 100% natural. a embalagem deve ser externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem 900ml.	gar	5560	R$ 8,28	R$ 46.036,80	
54	OVO Ovo de galinha, marrom ou branco médio, sem rachaduras, livre de sujidades, parasitas, fungos ou outras partículas que comprometam o consumo e armazenamento, acondicionados em embalagem própria contendo 30 unidades, envolvidos por plástico transparente contendo na embalagem a validade visível do produto, com produção de no máximo à 03 (três) dias contados a partir da data de entrega do produto. Deverá apresentar validade máxima de 15 meses a partir da data de entrega.	cub	1772	R$ 19,38	R$ 34.341,36	
55	PÃO DE FORMA	pct	898	R$ 8,27	R$ 7.426,46	

	Pão de forma embalado em embalagem plástica transparente, contendo 20 fatias, isentos de mofo, livre de parasitas, substâncias nocivas e odores estranhos. Deve conter data de fabricação e validade					
56	PÃO MASSA FINA Especificação: Pão massa fina, de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e "embatumados aspecto massa pesada" e de características organolépticas anormais. Contendo 10 unidades por pacote.	un	7338	R$ 0,93	R$ 6.824,34	
57	PEPINO IN NATURA De 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øc, não manipulados, validade de até 72h.	q	2594	R$ 7,65	R$ 19.844,10	
58	PIMENTA CALABRESA 100G Especificação: pimenta calabresa desidratada. De primeira qualidade, com embalagem lacrada e contendo todas as informações do produto com lote, validade e procedência. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem mínima de 100g.	pct	116	R$ 7,08	R$ 821,28	
59	PIMENTÃO IN NATURA Pimentão verde _ in natura, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa.	q	2799	R$ 12,99	R$ 36.359,01	
60	PIMENTINHA IN NATURA De 1ª qualidade, in natura, de tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, sem manchas, bolores, sujidades ou lesões de origem física ou mecânica. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øC, não manipulados, validade de até 1 semana.	q	883	R$ 15,87	R$ 14.013,21	
61	POLPA DE ABACAXI Especificação: POLPA DE FRUTA - CONGELADA. Sabor abacaxi, de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em pacote plástico, limpos, não violados, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados	q	2357	R$ 17,89	R$ 42.166,73	

	mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1Kg acondicionados em caixas de papelão ou sacos plásticos resistentes próprios para alimentos totalizando até 24Kg. Deverá apresentar vaidade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.					
62	POLPA DE ACEROLA POLPA DE FRUTA - CONGELADA. Sabor acerola, de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em pacote plástico, limpos, não violados, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, valiadade e quantidade do produto. Pacotes de 1Kg acondicionados em caixas de papelão ou sacos plásticos resistentes próprios para alimentos até 24Kg. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	q	2557	R$ 16,02	R$ 40.963,14	
63	POLPA DE CUPUAÇU POLPA DE FRUTA - CONGELADA. Sabor cupuaçu de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em pacote plástico, limpos, não violados, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1Kg acondicionados em caixas de papelão ou sacos plásticos até 24Kg, resistentes, próprios para alimentos.	q	1620	R$ 24,77	R$ 40.127,40	
64	POLPA DE GRAVIOLA POLPA DE FRUTA - Sabor graviola, de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em pacote plástico, limpos, não violados, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1Kg	q	933	R$ 23,10	R$ 21.552,30	
65	POLPA DE MARACUJÁ POLPA DE FRUTA – CONGELADA. Sabor maracujá de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em pacote plástico, limpos, não violados, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1Kg	q	2793	R$ 25,27	R$ 70.579,11	

	acondicionados em fardos caixas de papelão totalizando até 24Kg. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.					
66	PRESUNTO PEITO DE PERU Especificação: Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. o produto deverá ter registro no ministério da saúde.	q	366	R$ 34,77	R$ 12.725,82	
67	QUEIJO TIPO MUSSARELA Especificação: Fatiado, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	q	396	R$ 53,67	R$ 21.253,32	
68	REFRIGERANTE À BASE DE GUARANÁ Apresentação: pacote c/ 06 garrafas contendo 02 litros cada. refrigerante à base de extrato de guaraná _ composto de extrato de guaraná, água gaseificada, açúcar, sendo permitido 0,02 g a 0,2 g de extrato de semente de guaraná, isento de corantes artificiais, livre de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em garrafas "pet" com tampa de rosca, contendo 2 litros cada. Deverá apresentar validade mínima de 02 (dois) meses e 20 (vinte) dias a partir da data de entrega de acordo lei federal no 8.918/94.	pct	77	R$ 55,13	R$ 4.245,01	
69	REFRIGERANTE COMPOSTO DE EXTRATO DE COLA Apresentação: pacote c/ 06 garrafas de 02 litros cada. refrigerante composto de extrato de cola _ composto água gaseificada, sacarina, sendo permitido extratos vegetais, cafeína, corante, caramelo, isento de corantes artificiais, livre de sujidades, parasitas, larvas, acondicionado em pet com tampa de rosca, deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega. entrega de acordo lei federal no 8.918/94.	pct	71	R$ 65,14	R$ 4.624,94	
70	REFRIGERANTE COMPOSTO DE EXTRATO DE LARANJA Apresentação: pacote c/ 06 garrafas de 02 litros cada uma. composto de extrato de laranja, água gaseificada, açúcar, sendo permitido 0,02 g a 0,2 g de extrato de semente de laranja, isento de corantes artificiais, livre de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em garrafas "pet" com tampa de rosca, contendo 2 litros cada. deverá apresentar validade mínima de 02 (dois) meses e 20 (vinte) dias a partir da data de entrega de acordo lei federal no 8.918/94.	pct	63	R$ 58,38	R$ 3.677,94	

71	REFRIGERANTE SABOR COLA 200ML Especificação: 200ML sabor laranja com validade não inferior a 06 meses da data de fabricação. de primeira qualidade, embalagem pet.	un	8016	R$ 2,34	R$ 18.757,44	
72	REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ 200ML Especificação: 200ML sabor laranja com validade não inferior a 06 meses da data de fabricação. de primeira qualidade, embalagem pet.	un	8256	R$ 2,38	R$ 19.649,28	
73	REFRIGERANTE SABOR LARANJA 200ML Especificação: 200ML sabor laranja com validade não inferior a 06 meses da data de fabricação. de primeira qualidade, , embalagem pet.	un	8016	R$ 2,45	R$ 19.639,20	
74	REPOLHO - IN NATURA De primeira qualidade. Tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para a utilização de alimentos	q	3309	R$ 10,65	R$ 35.240,85	
75	SAL REFINADO Sal refinado iodado, livre de sujidades, parasitas, fungos ou outras partículas que comprometam o consumo e o armazenamento, acondicionados em embalagem de 1Kg acondicionados em fardos contendo até 30 unidades, envolvidas por plástico transparente contendo na embalagem a validade visível do produto, peso, fabricante, data de fabricação. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	q	1256	R$ 1,96	R$ 2.461,76	
76	SALSICHA DE CARNE Especificação: Salsicha de carne bovina mecanicamente separada e demais ingredientes permitidos, acondicionados em embalagem plástica atóxico transparente embalada a vácuo, embalagem limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, congelada a - 12º C, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote inspecionada pelo S.I.F. Apresentando-se em gomos uniformes e padronizados. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Embalagem de 3kg.	q	393	R$ 29,51	R$ 11.597,43	
77	SARDINHA EM LATA	un	1256	R$ 6,11	R$ 7.674,16	

	Sardinha em conserva ao óleo, 125 gramas. Eviscerado e descamada mecanicamente, livre de nadadeiras, cauda e pé, pré-cozida, adicionada ao natural. Elaborado com matéria prima em perfeito estado de conservação e higiene, submetido a processo tecnológico adequado inspecionado pelo Serviço de Inspeção de Produto Animal - SIPA.					
78	SELETA DE LEGUMES Especificação: A base de: vegetais descascados, cortados, íntegros, cozidos. sem conservantes. acondicionado em latas limpas, isentas de ferrugem, não amassadas, não estufada, resistente e que garanta a integridade do produto. a embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. latas de 200g acondicionadas em caixas de papelão totalizando 24 latas. deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	lta	901	R$ 4,94	R$ 4.450,94	
79	TEMPERO BAIANO 100G Especificação: Tempero em pó contendo cominho, coentro, orégano, alho e cúrcuma. De primeira qualidade, com embalagem lacrada e contendo todas as informações do produto com lote, validade e procedência. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem mínima de 100g.	pct	59	R$ 4,96	R$ 292,64	
80	TEMPERO COMPLETO C/ PIMENTA 500G Apresentação: embalagem plástica (copo) de 500 gr. tempero completo - concentrado de ingredientes básicos: sal, alho, cebola, óleo vegetal, pimenta do reino, embalagem plástica, com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, data de fabricação. registro no ms produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. de acordo com a rdc nø276/2005.	un	119	R$ 8,11	R$ 965,09	
81	TEMPERO PRONTO é uma combinação de temperos, ideal para legumes e arroz. Embalagem de 90g, contendo 10 saches de 10g. (tipo sazon ou similar)	un	105	R$ 6,70	R$ 703,50	
82	TOMATE IN NATURA tomate tipo débora ou italiano, tamanho médio, uniforme, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. Isentos de lesões de origem física mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos. Acondicionados em caixas limpas, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øC, não manipulados, validade de até 1 semana.	q	3956	R$ 11,24	R$ 44.465,44	

83	VINAGRE DE ÁLCOOL 750ml Garrafa plástica de 750ml. vinagre ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente principalmente de matérias agrícolas. padronizado, refiltrado, pasteurizado e envasado para a distribuição no comercio em geral. com acidez de 4,15% sem corantes, sem essências. Sem adição de açúcares. de acordo com a RDC no 276/2005.	gar	1102	R$ 5,68	R$ 6.259,36	
84	ABACATE - De primeira qualidade, com casca lisa, verde in natura, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øc, não manipulados, validade de até 72 H.	q	1447	R$ 11,58	R$ 16.756,26	
85	AMIDO DE MILHO 500 GR Amido de milho, embalagem 500 gramas - Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	cx	375	R$ 9,81	R$ 3.678,75	
86	ARROZ INTEGRAL O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não deve apresentar grãos disformes (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Pacote de 1 kg. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 6 meses da data de entrega do produto.	q	1544	R$ 8,56	R$ 13.216,64	
87	AVEIA EM FLOCOS FINOS - PACOTE Aveia em flocos finos 100% sem aditivos ou conservantes. A embalagem deve conter no rótulo os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, validade e quantidade do produto. O produto deve ter número de registro no Ministério da Agricultura ou Ministério da Saúde. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Embalagens de 200g.	cx	2590	R$ 5,44	R$ 14.089,60	
88	AVEIA EM FLOCOS GROSSOS Aveia em floco 100% sem aditivos ou conservantes. A embalagem deve conter no rótulo os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, validade e quantidade do produto. O produto deve ter número de registro no Ministério da Agricultura ou	pct	2856	R$ 6,42	R$ 18.335,52	

	Ministério da Saúde. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Embalagens de 200g.					
89	AZEITE DE DENDÊ 500ML - produto derivado de dendê comestível, refinado, de 1ø qualidade, 100% natural. A embalagem deve ter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação, validade e quantidade d produto, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem 500ml	gar	477	R$ 20,77	R$ 9.907,29	
90	AZEITE DE OLIVA 500ML Azeite de oliva extra virgem. Produto da prensagem a frio da azeitona, acidez menor que 1 coloração amarela esverdeado, que possam ser novamente tampadas após aberta. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	un	73	R$ 41,56	R$ 3.033,88	
91	BATATA DOCE DE PRIMEIRA apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	q	471	R$ 9,15	R$ 4.309,65	
92	BATATA PALHA 400G Embalagem 400 gramas. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	un	442	R$ 22,28	R$ 9.847,76	
93	BETERRABA Selecionada, sem folhas, primeira qualidade, bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, ternos sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øC, não manipulados, validade de até 1 semana.	q	2496	R$ 8,70	R$ 21.715,20	
94	CANELA EM PÓ Canela em pó, tubo com 50g, canela proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de pó fino, acondicionado em frasco de polietileno, íntegro atóxico, resistente, totalmente livre de bisfenol (BPA Free). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, nº de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, com lacre de segurança. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	fr	326	R$ 7,48	R$ 2.438,48	

95	CEREAL INFANTIL SABOR MULTICEREAIS Cereal infantil com probiótico, contendo como ingredientes: Farinha pré cozida de trigo, milho enriquecida e arroz, contendo carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, premix vitamínico (Vitamina C, niacina, vitamina E, ácido pantotênico, Vitamina A, B1, B6, ácido fólico e vitamina D,fumarato ferroso e sulfato de zinco. Embalagem com 230 gramas.	un	173	R$ 9,80	R$ 1.695,40	
96	Chá de camomila livre de glúten e lactose, caixa com 10g, contendo 10 saches envelopados	cx	396	R$ 6,52	R$ 2.581,92	
97	CHA DE ERVA CIDREIRA Chá de Erva Cidreira, livre de glúten e lactose. Caixa com 10 (dez) gramas, contendo 10 (dez)sachês envelopados.	cx	263	R$ 5,21	R$ 1.370,23	
98	CHÁ DE ERVA DOCE Chá de Erva Doce, livre de glúten e lactose. Caixa com 10 (dez) gramas, contendo 10 (dez) sachês envelopados.	cx	396	R$ 5,45	R$ 2.158,20	
99	CHUCHU de primeira, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA	q	2981	R$ 5,98	R$ 17.826,38	
100	CREME DE LEITE - Creme de leite de origem animal, embalagem 200 gramas, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Atender as exigências do ministério da agricultura e DIPOA, conforme portaria 369 de 04/09/1997 e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega.	un	2845	R$ 4,26	R$ 12.119,70	
101	FARINHA DE TRIGO C/ FERMENTO - Com fermento. Espacial para panificação, branca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Aspecto, cor, odor e sabor próprios. Isenta de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos de animais ou vegetais. Informações Nutricionais em 50g do produto - Valor calórico: 172 kcal; Carboidratos: 38g; Proteínas: 5g; Fibra: 1g; Ferro 2,1g. Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	q	686	R$ 6,14	R$ 4.212,04	
102	FARINHA LÁCTEA Alimento a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas, sal e aveia. a embalagem deverá conter externamente, nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro, deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega, resolução cnnpa / de 1978 lata contendo aproximadamente 400g.	un	202	R$ 16,70	R$ 3.373,40	

103	FEIJÃO CAVALO Tipo 1, isento de impurezas como matéria terrosa, parasitas, detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, imaturos, manchados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Tolerância máxima permitida de 0,5% de grãos não aproveitáveis. Rendimento mínimo aceitável:2,5. Embalagem: saco de polietileno atóxico, contendo peso líquido de 01 kg. Deverá constar data de empacotamento e validade, ser resistente ao manuseio e ter boa selagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.	q	5642	R$ 11,02	R$ 62.174,84	
104	FEIJÃO DA COLÔNIA Tipo 1, de 1° qualidade, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, sendo permitido no máximo 2% de impurezas e materiais estranhos e livre de parasitas. Embalagens original de fábrica, apresentando vedação adequada em embalagem de 1Kg, contendo no rótulo as especificações de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto dos ingredientes, lote, quantidade, data fabricação e validade. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	q	173	R$ 7,90	R$ 1.366,70	
105	FÍGADO BOVINO	q	461	R$ 22,57	R$ 10.404,77	
106	FILÉ DE PEITO DE FRANGO Filé de peito de frango congelado com adição de água de no máximo 6% aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 2 a 3 quilogramas com registro no SIF ou SISP. As embalagens devem ser identificadas com o nome do produto e prazo de validade com produção de no máximo há 30 (trinta) dias a contar da data de entrega que deverá ser realizada em caminhão refrigerado e higienizado. Conversando com temperatura inferior a -12øc. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	q	3072	R$ 24,28	R$ 74.588,16	
107	GOIABADA 600G Produto derivado da fruta de goiaba. Embalagem 600 gramas	un	338	R$ 9,72	R$ 3.285,36	
108	GOMA Fécula de mandioca (Goma de tapioca)	q	213	R$ 12,12	R$ 2.581,56	
109	IOGURTE 900ML Produto obtido pela fermentação láctea através da ação de Lactobacillus bulgaricus e do Streptococcus thermophilus sobre o leite integral, desnatado ou padronizado. É um produto fermentado do leite. Fonte de proteínas, cálcio, fósforo, potássio, algumas embalagens citam como complementos vitaminas e	un	692	R$ 14,41	R$ 9.971,72	

	minerais tais como do complexo B (B6 e B12, riboflavina, ácido fólico e niacina), vitamina A e zinco. Sabor de frutas. Embalagem com 900 ml.					
110	LARANJA KG De 1ª qualidade, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho. Aroma e sabor característicos da espécie, sem ferimentos. Casca lisa, íntegra, livre de fungos, de consistência firme. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øC, não manipulados, validade de até 1 semana.	q	1621	R$ 5,82	R$ 9.434,22	
111	LEITE DE COCO 500ML Especificação: Produto obtido do leite de coco pasteurizado e homogeneizado. Uniforme sem grumos, aroma e odor característicos, não rançoso, acondicionados em embalagens de plásticas de 500 ml com prazo de validade, informações nutricionais e lote. Deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses a 1 ano a partir da data de entrega na unidade requisitante.	un	815	R$ 10,69	R$ 8.712,35	
112	LEITE EM PÓ DESNATADO 200 GR - Leite em pó desnatado instantâneo _ contendo no máximo 1,5% de gordura embalado adequadamente, resistentes, não violados, resistentes, o. deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. deverá atenderas especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09/1997 do ministério da agricultura e do abastecimento e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal do ministério da agricultura. validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. embalagem 200g	pct	5932	R$ 9,90	R$ 58.726,80	
113	MAÇÃ nacional vermelha, de boa qualidade, pesando em média 120g cada, inteiras, no ponto de maturação adequado para o consumo, casca lisa integra livre de fungos. Isentas de sujidades, parasitas e larvas, sem umidade externa anormal, com sabor e odor característico, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, consistência firme. Acondicionada em plástico atóxico, transparente e resistente. protegida contra impactos, prazo de validade. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øC, não manipulados, validade de até 1 semana.	q	1593	R$ 15,42	R$ 24.564,06	
114	MAIONESE 500 GR Contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 500 gramas.	un	304	R$ 12,27	R$ 3.730,08	
115	MAMÃO - Tipo Havai De 1º qualidade; in natura, tamanho médio com cerca de 400g por unidade; Casca lisa, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em	q	1593	R$ 8,69	R$ 13.843,17	

	condições adequadas para o consumo. Consistência firme, integro. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Higienizados e não manipulados validade de até 72 horas após a maturação completa.					
116	MASSA DE SÊMOLA TIPO CONCHINHA Sêmolas de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais, urucum e cúrcuma. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, números de lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500G.	pct	4025	R$ 7,07	R$ 28.456,75	
117	MASSA DE SÊMOLA TIPO PARAFUSO Massa alimentícia tipo seca vitaminada, isenta de sujidade, pasteurizada, sem ovos. Não deve apresentar cor esverdeada com pontos brancos e cinza (mofo), não deve apresentar cheiro de mofo, não deve estar com perfurações (carunchos e outros insetos), devem estar inteiros e firmes, sem pó branco solto no pacote. Acondicionado em embalagem plástica original de fábrica, contendo no rótulo as especificações dos ingredientes, lote, quantidade, data fabricação e validade. O produto deve ter registro no Município da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Embalagens plásticas de 500g acondicionadas em fardos plásticos totalizando 5Kg. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	pct	620	R$ 7,69	R$ 4.767,80	
118	MELANCIA De 1° qualidade; Pesando entre 08 a 10kgs; Casca íntegra, isenta de manchas e perfurações, consistência firme, sem rachaduras e partes moles. Higienizado e mantido sob refrigeração a 10oC, não manipulados, validade de até 1 semana.	q	3424	R$ 5,44	R$ 18.626,56	
119	MELÃO DE PRIMEIRA IN NATURA Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	q	491	R$ 9,74	R$ 4.782,34	
120	MILHO BRANCO MILHO BRANCO (Canjica) Produto de boa qualidade, branca em embalagem primária, saco polietileno atóxico resistente, termossoldado. Rótulo com informação nutricional, data de validade e lote. Embalagem 500g. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	q	2402	R$ 5,85	R$ 14.051,70	
121	MILHO PARA PIPOCA Especificação: De primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas de espécies, acondicionados em saco plástico de 500 gramas.	pct	662	R$ 5,99	R$ 3.965,38	

122	MINI REFRIGERANTE DE 250 ML SABOR COCA COLA	un	1440	R$ 3,36	R$ 4.838,40	
123	MINI REFRIGERANTE DE 250 ML SABOR GUARANÁ	un	1440	R$ 3,72	R$ 5.356,80	
124	MINI REFRIGERANTE DE 250 ML SABOR UVA	un	1440	R$ 3,85	R$ 5.544,00	
125	MINI REFRIGERANTE DE 250 ML SABOR LARANJA	un	1440	R$ 3,13	R$ 4.507,20	
126	PERA De primeira qualidade, peso médio 120g, casca lisa íntegra, livre de fungos, consistência firme. Acondicionada em plástico atóxico, transparente e resistente, protegida contra impactos, contendo dizeres de rotulagem, prazo de validade, com grau de maturação adequado para consumo, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øc, não manipulados, validade de até 1 semana.	q	461	R$ 22,62	R$ 10.427,82	
127	POLPA DE CAJU POLPA DE FRUTA - Sabor caju congelada, de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem plástica de 1 kg, limpos, não violados, resistente, hermeticamente fechada e sem perfurações no ato da entrega, garantindo a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1 Kg acondicionados em fardos caixas de papelão totalizando até 24Kg.	q	457	R$ 23,19	R$ 10.597,83	
128	POLPA DE GOIABA POLPA DE FRUTA - CONGELADA. Sabor goiaba, de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em pacote plástico, limpos, não violados, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1Kg acondicionados em fardos caixas de papelão totalizando até 24Kg. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	q	745	R$ 24,37	R$ 18.155,65	
129	PREPARO INSTANTÂNEO A BASE DE ARROZ (EMBALAGEM)	pct	173	R$ 10,40	R$ 1.799,20	
130	REQUEIJÃO 200G	un	346	R$ 12,01	R$ 4.155,46	
131	SALSICHA DE FRANGO Salsicha de frango - mecanicamente separada e demais ingredientes permitidos, acondicionados em embalagem plástica atóxico transparente embalada a vácuo, embalagem limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, congelada a - 12º c, com	q	501	R$ 33,94	R$ 17.003,94	

	respectiva informação nutricional, data de fabricação/ validade/lote inspecionada pelo s.i.f. apresentando-se em gomos uniformes e padronizados. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. embalagem de 3kg.					
132	UVA DE PRIMEIRA TIPO ITÁLIA verde, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	q	486	R$ 28,31	R$ 13.758,66	
133	MANTEIGA C/ SAL POTE COM 500G Manteiga c/ sal. Embalagem de 250gr. O produto deve ser isento de gorduras trans e conter no mínimo 65% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peliculares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis-embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada, embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega com registro no ministério da agricultura, sif/dipoa	un	218	R$ 28,71	R$ 6.258,78	
134	BISCOITO MAISENA Pacote de 400g, a base de farinha de trigo com açúcar, soro de leite, gordura vegetal hidrogenada, aroma de lecitina de soja, enriquecido com vitaminas. Biscoitos crocantes, com cor e cheiro característicos, sendo biscoitos inteiros. Deve conter 0 gramas de gorduras trans por porção do produto. Livre de sujidades de roedores, livre de insetos e parasitas, umidade, mofo ou odores. A data de fabricação deverá estar em local visível da embalagem, não superior a 30dias da data de entrega, bem como o prazo de validade	pct	446	R$ 7,88	R$ 3.514,48	
135	BISCOITO ÁGUA E SAL Embalagem 400g, contendo cloreto de sódio m quantidades que acentue o sabor salgado, além das substancias normais do produto, crocantes, com cor e cheiro características, sendo biscoitos inteiros, livre de sujidades de roedores, livre de insetos e parasitas, umidade, mofo ou odores. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	pct	470	R$ 7,19	R$ 3.379,30	
136	BISCOITO TIPO ROSQUINHA Feito de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, açúcar invertido, fermentos químicos e outros ingredientes permitidos na legislação vigente, validade mínima de 05 meses da data de entrega, com peso de 500g	pct	200	R$ 8,17	R$ 1.634,00	
137	FARINHA DE TAPIOCA 200G Primeira qualidade, classe granulada, empacotado em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados, a embalagem deverá conter externamente os dados de	pct	330	R$ 7,53	R$ 2.484,90	

	identificação, procedência, informações nutricionais, lote, cnpj, quantidade do produto prazo de validade, o produto deverá ser elaborado de acordo como legislação vigente. apresentação em pacotes de 200g.					
138	ABACAXI KG - De 1º qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, pensando em média por unidade entre 1 a 1,5kg. De acordo com a legislação vigente. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados mantidos sob refrigeração a 10ºC, não manipulados, validade de até 72 horas. Após a maturação completa.	q	995	R$ 14,52	R$ 14.447,40	
139	AMIDO DE MILHO 200G Especificação: Amido de milho - Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	un	1170	R$ 7,83	R$ 9.161,10	
140	FEIJÃO PRETO - Tipo 1, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, tamanho de formatos naturais, maduros, limpos e secos, sendo permitido no máximo 2% de impurezas e materiais estranhos e livre de parasitas. Embalagens originais de fábrica, apresentado vedação adequada, contendo no rótulo as especificações de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto dos ingredientes, data fabricação e validade. Transparente de 1kg.	q	2120	R$ 6,79	R$ 14.394,80	
141	KETCHUP (MOLHO Á BASE DE TOMATE) molho a base de tomate e temperos. Embalagem com 320g. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto.	un	442	R$ 11,06	R$ 4.888,52	
142	LEITE CONDENSADO - Leite condensado _ obtido pela desidratação do leite, adicionado de sacarose ou glicose, homogeneizado em embalagem treta park, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. atender as exigências do ministério da agricultura e dipoa, conforme portaria 369 de 04/09/1997 e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 395 Gramas.	un	2862	R$ 7,92	R$ 22.667,04	

143	MOLHO DE SOJA TIPO SHOYU A base de água, sal refinado, soja, milho e açúcar, fermentação 100% natural. Embalagem em frasco de 900ml	fr	20	R$ 18,05	R$ 361,00	
144	PÃO FRANCES Pão francês, unidade de 50g, formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico contendo o máximo de 10 unidades em cada pacote, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro, fresco, macio, sem presença de sujidades, feito no dia da entrega. não deve ser embalado quente. informar os dados de identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no sim ou SIF. validade mínima de 5 dias, a contar da data da entrega.	un	1000	R$ 1,28	R$ 1.280,00	
145	REFRIGERANTE SABOR UVA 200ML sabor Uva validade não inferior a 06 meses da data de fabricação. de primeira qualidade, embalagem pet.	un	7980	R$ 3,68	R$ 29.366,40	
146	TEMPERO COMPLETO S/ PIMENTA 250G Apresentação: embalagem plástica (copo) de 250gr. tempero completo - concentrado de ingredientes básicos: sal, alho, cebola, óleo vegetal, pimenta do reino, embalagem plástica, com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, data de fabricação. registro no ms produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. de acordo com a rdc nø276/2005.	un	50	R$ 7,88	R$ 394,00	
147	MANTEIGA COM SAL 200GEspecificação: Manteiga c/sal de 200 gramas. O produto deve ser isento de gordura s trans e conter no mínimo 65% de lipídios, aspecto, cheiro sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis - embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada, embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega com registro no ministério da agricultura.	pt	96	R$ 12,92	R$ 1.240,32	
148	CHOCOLATE EM PÓ 500 GRAMAS Pacote com 500 grams, chocolate em pó-mínimo de 50% de cacau, composição cacau em pó e lecitina de soja. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. Fabricado	un	1196	R$ 33,79	R$ 40.412,84	

	de acordo com a legislação do CNNPA. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.					
149	ESSÊNCIA DE BAUNILHA - Uso Aromatizadores/cosméticos 30 ml	un	140	R$ 7,25	R$ 1.015,00	
150	FARINHA DE TAPIOCA - De 1ø qualidade, seca, granulação média, crocante, Tipo: 1, Classe: branca, Características adicionais: isenta de matéria terrosa, corantes e parasitas. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Produto de 1º qualidade, próprio para consumo humano. Embalagem plástica de 1Kg, acondicionados em fardos plásticos de até 60Kg. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante, a data de fabricação impressa na embalagem, com identificação do produto e prazo de validade.	q	2800	R$ 22,21	R$ 62.188,00	
151	MACARRÃO PARAFUSO Embalagem de 500gr. massa tipo parafuso com ovos. embalagem com dizeres de rotulagem, boa selagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo, seis meses, de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa.	pct	3780	R$ 7,62	R$ 28.803,60	
152	MARGARINA SEM SAL 250G - Margarina sem sal. embalagem de 500 gr. o produto deve ser isento de gorduras trans e conter no mínimo 65% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, com recomendação para uso culinário - embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega. com registro no ministério da agricultura, sif/dipoa.	pt	980	R$ 8,85	R$ 8.673,00	
153	MISTURA PARA BOLO - Mistura para Bolo 450g. com sabor variado	pct	601	R$ 8,79	R$ 5.282,79	
154	POLPA DE MURUCI - POLPA DE FRUTA - CONGELADA. Sabor muruci, de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em pacote plástico, limpos, não violados, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1Kg acondicionados em caixas de papelão ou sacos plásticos resistentes próprios para alimentos totalizando até 24Kg.	q	1260	R$ 27,49	R$ 34.637,40	

155	REPARO INSTANTÂNEO A BASE DE ARROZ (EMBALAGEM - Pré-cozida, açúcar, amido, sais minerais, vitamina E, e aromatizante, acondicionada em embalagem íntegra, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Na embalagem deverá constar externamente: os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro e Normas de Codex Alimentarius para fórmulas destinadas a lactentes-FAO/OMS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega. Embalagem 230g	pct	1540	R$ 11,82	R$ 18.202,80	
156	PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA - Com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades, em saco plástico transparente. rotulagem contendo composição nutricional data de fabricação. Embalagem 400g. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	pct	1540	R$ 11,82	R$ 18.202,80	
157	TORRADA - torradas de pão, inteiras, crocantes, bem acondicionadas, isenta de sujidades terrosas, sujidades de roedores, livre de insetos e parasitas, umidade, mofo, ranços ou adores. deve conter data de embalamento, fabricação e validade.	pct	1400	R$ 12,53	R$ 17.542,00	
158	REFRIGERANTE SABOR COLA 200ML - Especificação: 200ML sabor laranja com validade não inferior a 06 meses da data de fabricação. de primeira qualidade, embalagem pet, contendo 12 unidades.	pct	140	R$ 33,04	R$ 4.625,60	
159	REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ 200ML - Especificação: 200ML sabor laranja com validade não inferior a 06 meses da data de fabricação. de primeira qualidade, embalagem pet, contendo 12 unidades.	pct	140	R$ 28,95	R$ 4.053,00	
160	REFRIGERANTE SABOR LARANJA 200ML - Especificação: 200ML sabor laranja com validade não inferior a 06 meses da data de fabricação. de primeira qualidade, embalagem pet, contendo 12 unidades.	pct	140	R$ 30,42	R$ 4.258,80	
161	BISCOITO DE COCO 50G - Biscoito Recheado, sabor de coco ausência a de gordura trans, pacote com 50 gramas contendo 06 unidades cada, prazo de validade de no mínimo de 12 meses, com data de fabricação não superior a 30 dias.	p	7500	R$ 3,61	R$ 27.075,00	
162	BISCOITO DE BAUNILHA 50G - Biscoito Recheado, sabor de baunilha ausência de gordura trans, pacote com 50 gramas contendo 06 unidades cada, prazo de validade de no mínimo de 12 meses, com data de fabricação não superior a 30 dias.	p	7500	R$ 4,58	R$ 34.350,00	

163	BISCOITO DE CHOCOLATE 50G - Biscoito Recheado, sabor de chocolate ausência de gordura trans, pacote com 50 gramas contendo 06 unidades cada, prazo de validade de no mínimo de 12 meses, com data de fabricação não superior a 30 dias.	p	7500	R$ 2,87	R$ 21.525,00	
164	BISCOITO DE MORANGO 50G - Biscoito Recheado, sabor de morango ausência de gordura trans. Pacote com 50 gramas contendo 06 unidades cada, prazo de validade de no mínimo de 12 meses, com data de fabricação não superior a 30 dias.	p	7500	R$ 3,31	R$ 24.825,00	
165	IOGURTE INTEGRAL PASTEURIZADO - açúcar, fermento lácteo e aroma sintético idêntico ao natural. Não possui conservantes e não possui gorduras trans. Composto de iogurte natural. Com segunda embalagem, uma forma de manter a higiene do produto. Embalagem com conteúdo entre 90 – 100 G	u	20000	R$ 4,41	R$ 88.200,00	
166	AVEIA EM FLOCOS FINOS - Aveia em flocos finos 100% sem aditivos ou conservantes. A embalagem deve conter no rótulo os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, validade e quantidade do produto. O produto deve ter número de registro no Ministério da Agricultura ou Ministério da Saúde. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Embalagens de 170 g.	u	731	R$ 5,78	R$ 4.225,18	
167	LEITE DE COCO – Embalagem com 200 ml. Ingredientes: Leite de Coco pasteurizado e homogeneizado, água, conservadores INS 202, INS 211 e INS 223, Acidulante INS 330, Espessantes INS 466, INS 412 e INS 415. Estabilizante INS 460; Emulsificantes INS 435 e INS 471. Sem glúten	u	232	R$ 4,82	R$ 1.118,24	
168	MANTEIGA 250 g - Manteiga de Primeira Qualidade com Sal Especificação: Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. É o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. Tratamento Diferenciado: - Aplicabilidade Decreto 7174: Não Aplicabilidade Margem de Preferência: Não	pt	50	R$ 12,71	R$ 635,50	
TOTAIS					**R$ 5.409.375,85**	

28. CARACTERIZAÇÃO DO MERCADO

O mercado de gêneros alimentícios caracteriza-se pela ampla diversidade de produtos e pela atuação de fornecedores pertencentes a diferentes segmentos comerciais, abrangendo distribuidores atacadistas, supermercados, estabelecimentos varejistas, frigoríficos, açougues, laticínios, panificadoras, produtores, cooperativas e comerciantes de hortifrutigranjeiros, bebidas e alimentos secos, refrigerados e congelados.

Os 168 itens que integram a contratação são produtos comuns e usualmente comercializados no mercado, com especificações que podem ser definidas objetivamente quanto à composição, tipo, peso, volume, apresentação, embalagem, unidade de fornecimento, processamento, validade e condições de conservação.

A análise dos mercados local, regional e estadual indica a existência de fornecedores potencialmente aptos a atender à demanda, inclusive empresas especializadas em determinadas categorias de alimentos. Essa diversidade comercial favorece a competição e permite a adoção do julgamento pelo menor preço por item, sem exigir que um único fornecedor comercialize todas as categorias contempladas.

Os produtos não perecíveis, como cereais, massas, farinhas, leguminosas, condimentos, conservas e bebidas industrializadas, apresentam ampla disponibilidade e maior facilidade de armazenamento e distribuição. Os produtos perecíveis, refrigerados e congelados, por sua vez, exigem fornecedores com estrutura adequada de transporte, acondicionamento e conservação.

O mercado de carnes, aves, pescados e produtos lácteos está sujeito a requisitos específicos de procedência, inspeção sanitária, controle de temperatura e manutenção da cadeia de conservação. Os produtos hortifrutigranjeiros e panificados apresentam menor prazo de validade e maior influência da sazonalidade, da disponibilidade regional e da frequência das entregas.

As variações sazonais, climáticas e logísticas podem influenciar a disponibilidade e os preços de determinados gêneros alimentícios, especialmente frutas, verduras, legumes e outros produtos in natura. Essas particularidades deverão ser consideradas na pesquisa de preços, na definição dos prazos de entrega e no acompanhamento da execução.

A localização das unidades municipais e a necessidade de entregas parceladas também influenciam a formação das propostas. Os fornecedores deverão considerar os custos de transporte, carga, descarga, acondicionamento e manutenção das condições sanitárias até o efetivo recebimento dos produtos.

Não foram identificadas características de exclusividade, solução singular ou restrição técnica que impeçam a realização de procedimento competitivo. A pluralidade de produtos e de segmentos fornecedores

indica a existência de mercado compatível com a realização de Pregão Eletrônico pelo Sistema de Registro de Preços, com julgamento pelo menor preço por item.

Dessa forma, o mercado apresenta condições para atender à demanda da Administração Municipal, desde que o instrumento convocatório estabeleça especificações objetivas, requisitos sanitários proporcionais, prazos de entrega adequados e condições que preservem a competitividade e a segurança alimentar.

Análise em Escala Estadual

Em âmbito estadual, verifica-se a presença de diversas empresas atuantes no fornecimento de gêneros alimentícios, incluindo distribuidores atacadistas, redes de supermercados e empresas especializadas no atendimento ao setor público, com capacidade operacional para fornecimento em larga escala.

Dentre os principais fornecedores identificados no Estado do Pará, destacam-se:

- Atacadão S.A. (rede atacadista com atuação no Estado);
- Assaí Atacadista S.A.;
- Grupo Líder (Líder Supermercados);
- Formosa Supermercados;
- Y. Yamada (estrutura atacadista e varejista);
- Comercial Alvorada Distribuidora;
- Norte Distribuidora de Alimentos Ltda.;
- Amazônia Distribuidora de Alimentos.

A presença dessas empresas demonstra que o mercado estadual é robusto, com ampla capacidade de atendimento, diversidade de produtos e estrutura logística consolidada, apta a suprir demandas públicas de grande porte.

Análise em Escala Regional (Vale do Acará)

No contexto regional, abrangendo os municípios de **Acará, Baião, Concórdia do Pará, Mocajuba e Tailândia**, verifica-se a existência de mercado ativo e diversificado no segmento de fornecimento de gêneros alimentícios, com empresas atuantes tanto no comércio varejista quanto no atacadista, além de cooperativas e distribuidores regionais.

A análise de dados de mercado demonstra a presença de empresas estruturadas nesses municípios, com destaque para:

Município de Acará

- Gomes e Félix Ltda.;
- Goola Foods;
- Lojas Marilar.

Município de Tailândia

- Cooperativa dos Agricultores da Região de Tailândia (CART);
- Supermercado Capixaba Ltda.;
- Mercadão Amazonas Ltda.

Municípios com atuação relevante no segmento alimentar (regional)

- Pina & Tocantins (Baião/PA);
- Pontual Atacadista (Acará/PA);
- Pará Comércio de Óleos e Gorduras (Acará/PA);
- Tailândia Óleo e Gorduras (Tailândia/PA).

Além das empresas nominadas, o levantamento setorial demonstra que:

- Existem diversas distribuidoras e fornecedores de alimentos nos municípios da região, incluindo Acará, Mocajuba, Concórdia do Pará e Tailândia;
- Há presença de atacadistas, mercearias, cooperativas e fornecedores da agricultura familiar, compondo uma cadeia de abastecimento regional ativa;
- O Estado do Pará possui milhares de empresas do setor alimentício distribuídas em diversas cidades, incluindo os municípios analisados, evidenciando capilaridade e oferta suficiente para o atendimento público.

A diversidade de fornecedores identificados na região do Vale do Acará demonstra que o mercado regional é:

- Ativo e competitivo;
- Capaz de atender às demandas públicas de forma regular;
- Estruturado logisticamente, considerando a proximidade entre os municípios;
- Composto por fornecedores de diferentes portes, incluindo representantes da agricultura familiar, do comércio local e de distribuidores regionais.

Tal cenário reforça a viabilidade da contratação sob o ponto de vista técnico e econômico, garantindo:

- Ampla competitividade no certame;
- Redução dos riscos de desabastecimento;
- Maior eficiência logística;
- Fortalecimento da economia regional.

Análise em Escala Municipal (Tomé-Açu/PA)

No âmbito do Município de Tomé-Açu/PA, verifica-se a existência de mercado ativo e funcional no segmento de fornecimento de gêneros alimentícios, composto por estabelecimentos varejistas, distribuidores locais e fornecedores com capacidade de atendimento às demandas da Administração Pública, especialmente no que se refere ao fornecimento parcelado e contínuo de produtos destinados ao atendimento das necessidades da administração Municipal.

A análise evidencia que o Município possui dois polos comerciais relevantes: a **sede municipal** e o **Distrito de Quatro Bocas**, sendo este último reconhecido como principal eixo logístico e comercial, concentrando maior número de estabelecimentos e fornecedores com capacidade operacional para atendimento institucional.

a) Fornecedores identificados na sede do Município

- Supermercado São José Ltda.;
- Comercial Tomé-Açu Alimentos Ltda.;
- Mercantil Central de Tomé-Açu;
- Distribuidora Tomé-Açu Ltda.;
- Mercadinho Paraense.

b) Fornecedores identificados no Distrito de Quatro Bocas

- Supermercado Quatro Bocas Ltda.;
- Comercial Dionísio Bentes Alimentos;
- Mercadão Quatro Bocas;
- Distribuidora Vale do Acará;
- Comercial Oliveira Alimentos;
- Mercantil União.

Destaca-se que o Distrito de Quatro Bocas concentra a maior parte dos estabelecimentos com estrutura compatível para fornecimento em escala, em razão de sua localização estratégica, do maior fluxo comercial e da proximidade com rotas logísticas que interligam o Município a outros centros regionais.

Características do Mercado Local

O mercado municipal apresenta as seguintes características relevantes:

- Presença de fornecedores com atuação contínua no comércio de gêneros alimentícios;
- Capacidade de atendimento parcelado, conforme a demanda da Administração;
- Proximidade geográfica com as unidades administrativas demandantes, favorecendo a logística de entrega;
- Integração com o mercado regional, ampliando a disponibilidade de produtos;
- Possibilidade de participação de microempresas e empresas de pequeno porte.

Viabilidade da Contratação em Nível Municipal

A existência de múltiplos fornecedores no Município, especialmente no Distrito de Quatro Bocas, demonstra que o mercado local é:

- Ativo e competitivo;
- Estruturalmente apto ao atendimento da demanda pública;
- Logisticamente favorável à execução contratual;
- Capaz de garantir regularidade no fornecimento.

A concentração de fornecedores em Quatro Bocas contribui diretamente para a eficiência operacional da contratação, reduzindo custos logísticos, facilitando o controle da execução e garantindo maior celeridade nas entregas.

Conclusão da Escala Municipal

Diante do exposto, resta evidenciado que o Município de Tomé-Açu/PA dispõe de mercado local suficiente e adequado para atender à contratação pretendida, não havendo restrição de fornecedores nem limitação à competitividade.

A estrutura comercial existente, com destaque para o Distrito de Quatro Bocas, reforça a viabilidade técnica e econômica do certame, assegurando condições para a obtenção da proposta mais vantajosa e para a

adequada execução do fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das necessidades administrativas municipais.

A presença desses agentes econômicos demonstra que não se trata de mercado concentrado em fornecedor único, havendo empresas com atuação em diferentes segmentos do ramo alimentício, incluindo atacadistas, supermercados, estabelecimentos varejistas, frigoríficos, açougues, laticínios, panificadoras, cooperativas, produtores e distribuidores especializados em produtos secos, refrigerados, congelados e hortifrutigranjeiros.

A distribuição dos estabelecimentos entre a sede de Tomé-Açu, o Distrito de Quatro Bocas e outras localidades do Município, somada à existência de empresas com estrutura regional e estadual de distribuição, constitui fator favorável à execução da contratação, especialmente porque o fornecimento será realizado de forma parcelada e demandará capacidade logística para o atendimento das diversas unidades da Administração Municipal.

No segmento de gêneros alimentícios, verifica-se a existência de fornecedores capazes de comercializar diferentes categorias de produtos. Os alimentos perecíveis, refrigerados e congelados exigem condições adequadas de transporte, acondicionamento e conservação, enquanto os produtos não perecíveis apresentam maior disponibilidade e facilidade de armazenamento e distribuição. Essa diversidade permite à Administração estabelecer, no instrumento convocatório, requisitos sanitários, de qualidade, procedência, validade, embalagem e conservação compatíveis com a natureza de cada produto.

A diversidade de fornecedores identificada favorece:

- A competitividade do procedimento licitatório;
- A ampliação da possibilidade de obtenção de propostas vantajosas;
- A redução do risco de desabastecimento;
- A possibilidade de fornecimento parcelado às diferentes unidades administrativas;
- A existência de alternativas de fornecedores para as diversas categorias de produtos; e
- A redução da dependência de um único agente econômico.

Dessa forma, a pesquisa mercadológica evidencia que Tomé-Açu dispõe de mercado local ativo e diversificado para a aquisição de gêneros alimentícios, contando ainda com fornecedores instalados no Distrito de Quatro Bocas e com empresas de abrangência regional e estadual. Esse cenário reforça a viabilidade técnica, logística e econômica da contratação, bem como a expectativa de efetiva competição no certame.

Ressalta-se que a relação de empresas apresentada possui caráter meramente exemplificativo e foi utilizada exclusivamente para demonstrar a existência, a diversidade e a estrutura do mercado, não constituindo rol

fechado de fornecedores, pré-qualificação ou indicação de empresas para participação no procedimento licitatório. O certame permanecerá aberto a todos os interessados que atendam às condições e aos requisitos estabelecidos no edital.

29. APLICAÇÃO DA PRIORIDADE DE CONTRATAÇÃO PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE SEDIADAS NO MUNICÍPIO DE TOMÉ-AÇU/PA, ATÉ O LIMITE DE 10% DO MELHOR PREÇO VÁLIDO

Considerando a natureza do objeto da presente contratação, consistente na aquisição de gêneros alimentícios, destinados ao atendimento das necessidades dos órgãos e secretarias participantes da Administração Municipal de Tomé-Açu/PA, a Administração opta pela adoção da prioridade de contratação para microempresas e empresas de pequeno porte sediadas no Município de Tomé-Açu/PA, até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço válido, como medida de estímulo ao desenvolvimento econômico local, sem prejuízo da competitividade e da seleção da proposta mais vantajosa. O objeto contempla produtos sujeitos a requisitos sanitários, de qualidade, procedência, validade, embalagem, acondicionamento, transporte e conservação, conforme a natureza de cada gênero alimentício.

A adoção desse mecanismo decorre da constatação, obtida a partir da pesquisa mercadológica realizada no âmbito do processo, de que o Município possui mercado local apto ao atendimento do objeto, com a existência de estabelecimentos sediados em Tomé-Açu/PA e região que atuam na comercialização e distribuição de diferentes categorias de gêneros alimentícios, apresentando potencial capacidade de participação no certame.

Nesse contexto, a Administração entende ser pertinente a utilização do benefício local como instrumento legítimo de fortalecimento da economia municipal, de incentivo à atividade empresarial instalada no território local, de estímulo à manutenção de empregos e à circulação de renda dentro do próprio Município, em consonância com a função indutora das contratações públicas.

A medida encontra respaldo na disciplina conferida pela Lei Complementar nº 123/2006, especialmente em seus arts. 47 e 48, § 3º, no que se refere ao tratamento diferenciado e favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte, bem como nos princípios e diretrizes previstos na Lei nº 14.133/2021, que orientam as contratações públicas para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável, da competitividade, da eficiência e da seleção da proposta mais vantajosa.

Importante destacar que a aplicação da prioridade de contratação local não impede a participação de empresas sediadas em outras localidades, tampouco afasta a ampla concorrência. Trata-se de mecanismo de

preferência a ser utilizado em situação específica e dentro de limite previamente definido, preservando-se os princípios da legalidade, isonomia, motivação, razoabilidade e competitividade.

A adoção do benefício local mostra-se especialmente pertinente no presente caso em razão das características do objeto, uma vez que o fornecimento de gêneros alimentícios possui relevante componente logístico e operacional, sobretudo diante da necessidade de entregas parceladas, reposição periódica dos produtos, observância das condições de transporte, acondicionamento e conservação e atendimento aos diferentes órgãos e unidades administrativas participantes.

A existência de fornecedores sediados no Município favorece maior agilidade no atendimento das Ordens de Fornecimento, redução dos prazos de entrega, maior capacidade de resposta diante de necessidades de reposição, facilidade de substituição de produtos em desconformidade e maior eficiência na fiscalização da execução contratual.

Além disso, o fornecimento dos produtos exige regularidade no abastecimento, capacidade logística para transporte, carga e descarga, bem como atendimento às condições sanitárias, de acondicionamento, conservação e controle de temperatura aplicáveis a cada categoria de gênero alimentício. Os próprios documentos de formalização da demanda estabelecem, entre outras condições, licença sanitária e demais registros, autorizações ou certificações exigíveis conforme a natureza dos produtos, além da responsabilidade da contratada pelo transporte e pela entrega em condições adequadas de consumo.

A aplicação da prioridade ficará condicionada à existência de, no mínimo, três fornecedores competitivos enquadrados como microempresas ou empresas de pequeno porte, sediados local ou regionalmente e capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório, bem como à demonstração de que o benefício é vantajoso para a Administração e não representa prejuízo ao conjunto do objeto, nos termos do art. 49, incisos II e III, da Lei Complementar nº 123/2006.

Assim, conclui-se que, observadas as condições previstas na Lei Complementar nº 123/2006, a aplicação da prioridade de contratação para microempresas e empresas de pequeno porte sediadas no Município de Tomé-Açu/PA, até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço válido, constitui medida juridicamente possível, tecnicamente motivada e administrativamente adequada, equilibrando a busca da proposta mais vantajosa com a promoção do desenvolvimento econômico local.

FUNCIONALIDADE DO BENEFÍCIO LOCAL DE ATÉ 10%

Durante a fase de julgamento das propostas, será inicialmente identificada a melhor proposta válida apresentada para cada item, conforme a estrutura definida no instrumento convocatório.

Caso a melhor proposta classificada tenha sido apresentada por empresa não sediada no Município de Tomé-Açu/PA, a Administração verificará se há microempresa ou empresa de pequeno porte sediada no Município que tenha apresentado proposta em valor até 10% (dez por cento) superior ao melhor preço válido, para fins de aplicação da prioridade de contratação local.

Havendo empresa local enquadrada como ME ou EPP dentro dessa faixa de variação, poderá ser assegurado o exercício da prioridade de contratação local, nos termos a serem disciplinados no edital, desde que atendidos todos os requisitos de habilitação e de regularidade fiscal, trabalhista, jurídica e técnica, bem como as condições de qualidade, validade, acondicionamento, conservação, transporte e conformidade relacionadas ao fornecimento dos gêneros alimentícios.

A aplicação do benefício deverá observar critérios objetivos, previamente previstos no instrumento convocatório, de modo a assegurar transparência, previsibilidade, isonomia e segurança jurídica no julgamento.

REQUISITOS PARA APLICAÇÃO DO BENEFÍCIO LOCAL

Para fins de aplicação da prioridade de contratação local, deverão ser observados os seguintes requisitos:

A empresa deverá comprovar que possui sede ou filial ativa no Município de Tomé-Açu/PA, mediante apresentação de documentação hábil, a exemplo de contrato social ou estatuto, comprovante de inscrição e situação cadastral no CNPJ, alvará de funcionamento expedido pelo Município, quando exigível, e demais documentos eventualmente previstos no edital.

A licitante deverá estar regularmente enquadrada como microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos da legislação vigente.

A diferença entre a proposta apresentada pela empresa local e a melhor proposta válida não poderá ultrapassar o limite de 10% (dez por cento).

O edital deverá prever expressamente a aplicação do benefício, com definição clara dos critérios de enquadramento, da forma de comprovação e do procedimento de classificação.

A empresa deverá declarar corretamente, no sistema ou nos documentos do certame, seu porte empresarial e sua condição de empresa local, ficando sujeita às sanções cabíveis em caso de declaração falsa ou apresentação de informação inverídica.

A empresa beneficiária deverá atender integralmente às condições de habilitação e às exigências técnicas relacionadas aos produtos que venha a fornecer, especialmente quanto ao alvará de funcionamento, à licença sanitária e aos demais registros, autorizações, selos ou certificações exigíveis, conforme a natureza dos gêneros alimentícios, bem como às normas aplicáveis de procedência, qualidade, validade, embalagem, acondicionamento, conservação, controle de temperatura, transporte e segurança alimentar previstas no edital e em seus anexos.

A aplicação do benefício ficará condicionada à existência de, no mínimo, três fornecedores competitivos enquadrados como microempresas ou empresas de pequeno porte, sediados local ou regionalmente e capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório.

Deverá ser demonstrado, ainda, que a aplicação do tratamento diferenciado é vantajosa para a Administração e não representa prejuízo ao conjunto ou ao complexo do objeto a ser contratado, conforme o art. 49, incisos II e III, da Lei Complementar nº 123/2006.

EXEMPLO PRÁTICO DE APLICAÇÃO DO BENEFÍCIO LOCAL

Para melhor compreensão do mecanismo, suponha-se que, para determinado item, a melhor proposta válida tenha sido apresentada por empresa sediada fora de Tomé-Açu/PA, no valor de R$ 100,00.

Caso uma microempresa ou empresa de pequeno porte sediada em Tomé-Açu/PA tenha apresentado proposta de até R$ 110,00, estará inserida na faixa de até 10% (dez por cento) do melhor preço válido para fins de aplicação da prioridade de contratação local, desde que preenchidos os requisitos de habilitação, regularidade e conformidade previstos no edital.

O enquadramento nessa faixa não implica contratação automática da empresa local, devendo ser observado o procedimento de aplicação da prioridade estabelecido no instrumento convocatório, bem como as demais condições previstas na legislação aplicável.

Dessa forma, preserva-se a competitividade do certame, ao mesmo tempo em que se assegura tratamento favorecido às empresas locais de menor porte, em conformidade com a legislação e com os critérios definidos no edital.

DA NÃO APLICAÇÃO DE COTA RESERVADA E DE ITENS EXCLUSIVOS PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

A Administração, de forma motivada e tecnicamente fundamentada, poderá deixar de aplicar a cota reservada ou a exclusividade para microempresas e empresas de pequeno porte – ME/EPP somente em relação

aos itens nos quais a instrução processual demonstrar a incidência das hipóteses previstas no art. 49, incisos II ou III, da Lei Complementar nº 123/2006.

O objeto da contratação consiste na aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das demandas dos órgãos e secretarias participantes da Administração Municipal, envolvendo fornecimento parcelado e entregas em diferentes unidades administrativas, conforme as necessidades registradas durante a vigência da contratação.

Embora a legislação assegure tratamento diferenciado às microempresas e empresas de pequeno porte, sua aplicação deverá considerar as características concretas de cada item, a existência de fornecedores competitivos capazes de atender às exigências estabelecidas no edital e a preservação da vantajosidade, da competitividade, da eficiência logística e da regularidade do abastecimento.

A não aplicação da exclusividade ou da cota reservada deverá ser precedida de análise individual dos itens, acompanhada da respectiva justificativa. A medida somente poderá ser adotada quando não houver, no mínimo, três fornecedores competitivos enquadrados como ME/EPP, sediados local ou regionalmente e capazes de cumprir as exigências da contratação, ou quando o tratamento diferenciado não for vantajoso para a Administração ou representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto.

A avaliação deverá considerar a capacidade dos fornecedores para assegurar o abastecimento regular, o atendimento tempestivo às Ordens de Fornecimento, a entrega parcelada nas unidades administrativas e a disponibilidade dos produtos durante o período de execução.

Também deverão ser consideradas a capacidade operacional e logística, a substituição tempestiva de produtos em desconformidade e a observância das exigências sanitárias, de qualidade, procedência, validade, embalagem, acondicionamento, conservação, controle de temperatura e transporte aplicáveis a cada categoria de gênero alimentício.

A eventual divisão de determinado item em cotas não deverá comprometer a padronização, a qualidade, a rastreabilidade, as condições de entrega ou a eficiência da fiscalização. Entretanto, tais circunstâncias deverão ser demonstradas concretamente no processo, não sendo suficiente a apresentação de justificativa genérica baseada apenas na possibilidade de multiplicação de fornecedores.

A não adoção da exclusividade ou da cota reservada não impedirá a participação das microempresas e empresas de pequeno porte nem afastará os demais benefícios legais aplicáveis, inclusive quanto à regularização fiscal e trabalhista, ao empate ficto e à prioridade de contratação local, quando cabível.

Dessa forma, a não aplicação dos benefícios será admitida apenas para os itens devidamente identificados e justificados no processo, mediante demonstração do enquadramento em uma das hipóteses previstas no art. 49 da Lei Complementar nº 123/2006, preservando-se a competitividade, a continuidade do abastecimento e a seleção da proposta mais vantajosa.

A decisão deverá observar a Lei Complementar nº 123/2006 e o art. 4º da Lei nº 14.133/2021, bem como os princípios da legalidade, motivação, planejamento, eficiência, competitividade, economicidade e seleção da proposta mais vantajosa.

OBSERVAÇÃO – EMPATE FICTO

Registra-se que, além da prioridade de contratação local prevista neste tópico, o instrumento convocatório também contemplará o tratamento favorecido decorrente do empate ficto, nos termos dos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006.

No caso de pregão, serão consideradas em situação de empate ficto as propostas apresentadas por microempresas e empresas de pequeno porte que sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada, desde que esta tenha sido apresentada por empresa não enquadrada como ME ou EPP. Nessa hipótese, será assegurada à microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada a oportunidade de apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora, no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão, observando-se o procedimento definido no edital.

Ressalta-se que o empate ficto de até 5% (cinco por cento) e a prioridade de contratação local de até 10% (dez por cento) do melhor preço válido constituem benefícios distintos, com fundamentos e procedimentos próprios, devendo sua aplicação ocorrer na forma e na ordem expressamente disciplinadas no instrumento convocatório, de modo a preservar a isonomia, a competitividade e a segurança jurídica do certame

30. CONTRATAÇÕES SIMILARES

Com a finalidade de avaliar a existência de contratações públicas semelhantes e verificar a forma como outros órgãos da Administração Pública vêm estruturando aquisições de gêneros alimentícios, foi realizada pesquisa no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP e no Tribunal de Contas dos Municípios do Pará – TCM/PA, priorizando procedimentos com objeto semelhante ao pretendido pela Administração Municipal de Tomé-Açu/PA.

A pesquisa demonstrou que a aquisição de gêneros alimentícios de diferentes categorias constitui objeto recorrente de contratações públicas, inclusive mediante Pregão Eletrônico e Sistema de Registro de Preços, especialmente para o atendimento simultâneo de diversas secretarias, órgãos e unidades administrativas.

Foram selecionadas, para fins comparativos, as seguintes contratações:

Município/Órgão	Modalidade	Objeto	Valor Orçado/Estimado	Valor Adjudicado/Homologado
Ananindeua/PA – Município de Ananindeua	Pregão Eletrônico nº 02/2026 – Registro de Preços	Republicação do registro de preços para contratação de pessoa jurídica para aquisição de gêneros alimentícios, visando atender às necessidades e demandas da câmara municipal de Ananindeua/pa...	R$ 1.694.733,00	R$ 957.135,25
Rondon do Pará – Fundo Municipal	Pregão Eletrônico nº 040-2026-FMS – Registro de Preço	Registro de preços visando futura aquisição de gêneros alimentícios, destinados a suprir a demanda da secretaria municipal de saúde de Rondon do Pará.	R$ 780.778,18	R$ 509.931,54
Entre Rios de Minas – Prefeitura Municipal de Entre Rios de Minas.	Pregão Eletrônico n° 012/2026 – Registro de preço	Aquisição de gêneros alimentícios para a elaboração da merenda escolar para os alunos do ensino infantil e ensino fundamental da rede municipal de educação do Município de Entre Rios de Minas.	R$ 829.636,60	R$ 527.340,40

Na primeira referência, a Câmara Municipal de Ananindeua/PA realizou o Pregão Eletrônico nº 02/2026, por meio do Sistema de Registro de Preços, tendo como objeto a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento de suas necessidades e demandas. O procedimento apresentou valor estimado de R$ 1.694.733,00, sendo posteriormente homologado pelo valor de R$ 957.135,25. A contratação encontra-se divulgada no Tribunal de Contas dos Municípios do Pará – TCM/PA, https://www.tcmpa.tc.br/portalsc/LICITACOES_ABAS_CTRL/.

Na segunda referência, o Fundo Municipal de Saúde de Rondon do Pará/PA promoveu o Pregão Eletrônico nº 040/2026-FMS, mediante Sistema de Registro de Preços, visando à futura aquisição de gêneros alimentícios destinados a suprir as demandas da Secretaria Municipal de Saúde. O valor estimado da contratação foi de R$ 780.778,18, enquanto o valor homologado correspondeu a R$ 509.931,54. O procedimento encontra-se publicado no Tribunal de Contas dos Municípios do Pará – TCM/PA, https://www.tcmpa.tc.br/portalsc/LICITACOES_ABAS_CTRL/.

Na terceira referência, a Prefeitura Municipal de Entre Rios de Minas/MG realizou o Pregão Eletrônico nº 012/2026, por meio do Sistema de Registro de Preços, destinado à aquisição de gêneros alimentícios para a elaboração da merenda escolar dos alunos da educação infantil e do ensino fundamental da rede municipal de

ensino. O procedimento apresentou valor estimado de R$ 829.636,60 e valor homologado de R$ 527.340,40. A contratação encontra-se divulgada no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, ID 20356747000194-1-000027/2026, https://pncp.gov.br/app/editais/20356747000194/2026/27.

As contratações identificadas demonstram que o objeto pretendido pela Administração de Tomé-Açu/PA encontra precedentes recentes e compatíveis no mercado público, abrangendo a aquisição de gêneros alimentícios de diferentes categorias para atendimento das necessidades de órgãos e unidades administrativas.

Verifica-se, ainda, que a adoção do Pregão Eletrônico, especialmente associada ao Sistema de Registro de Preços, constitui solução recorrente para esse tipo de aquisição, considerando que se trata de bens comuns, com especificações objetivamente definíveis e consumo parcelado ao longo do período de vigência.

A comparação entre os valores estimados e os valores efetivamente adjudicados ou homologados também evidencia a existência de competitividade no mercado, uma vez que os resultados das contratações pesquisadas apresentaram valores inferiores aos respectivos orçamentos de referência.

Dessa forma, as contratações similares consultadas corroboram a viabilidade mercadológica, técnica e econômica da presente aquisição de gêneros alimentícios, demonstrando que o objeto possui ampla utilização pela Administração Pública e pode ser regularmente submetido a procedimento competitivo, com potencial para obtenção de propostas vantajosas.

a. PROJEÇÃO DE ECONOMICIDADE DA CONTRATAÇÃO

A análise das contratações similares identificadas no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP permite estabelecer uma perspectiva de economicidade para a presente contratação, considerando a diferença verificada entre os valores inicialmente estimados pela Administração e os valores efetivamente adjudicados ou homologados após a realização dos respectivos procedimentos competitivos.

No presente caso, o objeto compreende a aquisição de gêneros alimentícios, com fornecimento parcelado conforme as necessidades dos órgãos participantes, característica que favorece a utilização do Sistema de Registro de Preços e a formação de ambiente competitivo entre os fornecedores.

A partir das três contratações similares anteriormente analisadas, obtiveram-se os seguintes resultados:

Contratação similar	Valor estimado/orçado	Valor adjudicado/homologado	Economia aproximada
Ananindeua/PA – Pregão Eletrônico nº 02/2026	R$ 1.694.733,00	R$ 957.135,25	43,52%

Rondon do Pará/PA – Pregão Eletrônico nº 040/2026-FMS	R$ 780.778,18	R$ 509.931,54	34,69%
Entre Rios de Minas/MG – Pregão Eletrônico nº 012/2026	R$ 829.636,60	R$ 527.340,40	36,44%

Os resultados demonstram que, nas contratações pesquisadas, houve redução dos valores inicialmente estimados após a realização da disputa, com índices de economia variando entre aproximadamente 34,69% e 43,52%.

A média simples dos percentuais identificados corresponde a aproximadamente 38,22%. Contudo, esses resultados devem ser considerados apenas como referências indicativas do potencial de competição, não constituindo percentual mínimo de desconto ou economia obrigatória para a presente contratação, uma vez que os valores poderão variar conforme os quantitativos, as especificações, as condições de entrega, a localização das unidades atendidas e o comportamento do mercado no momento da licitação.

Nesse sentido, a mediana dos percentuais observados nas três contratações corresponde a aproximadamente 36,44%, enquanto a menor redução verificada foi de aproximadamente 34,69%. Assim, os dados permitem considerar razoável a expectativa de que a realização do procedimento competitivo possa proporcionar economia em relação ao orçamento estimado, especialmente em razão da disputa eletrônica entre fornecedores.

Para fins exclusivamente de projeção e considerando a necessidade de adoção de parâmetro prudente, mostra-se adequado trabalhar com uma faixa indicativa de economicidade entre 10% e 15% sobre o valor estimado da contratação. Embora inferior aos percentuais observados nas referências pesquisadas, essa faixa possui caráter conservador e não constitui meta obrigatória, desconto mínimo exigível ou parâmetro de aceitabilidade das propostas.

A economicidade esperada não decorre apenas da eventual redução direta dos preços durante a fase competitiva. A estruturação da contratação também tende a proporcionar benefícios econômicos decorrentes de:

- Ampliação da disputa entre fornecedores;
- Aquisição mediante preços previamente registrados;
- Fornecimento parcelado conforme a efetiva necessidade da administração;
- Redução da necessidade de aquisições emergenciais ou isoladas;
- Maior previsibilidade e planejamento do consumo;
- Redução dos custos administrativos associados à realização de múltiplos procedimentos para o mesmo objeto;
- Possibilidade de consolidação das demandas dos diversos órgãos municipais;
- Maior eficiência na gestão dos quantitativos durante a vigência da ata de registro de preços.

A adoção do Sistema de Registro de Preços também contribui para a racionalização das despesas, uma vez que os quantitativos registrados representam estimativas de consumo e as aquisições ocorrerão conforme a demanda efetivamente verificada, evitando, em princípio, a formação desnecessária de estoques e a aquisição imediata de todo o quantitativo previsto.

Importante ressaltar que a presente projeção possui natureza estimativa e referencial, servindo como elemento de apoio ao planejamento da contratação. A redução obtida na fase competitiva poderá ser apurada mediante a comparação entre os preços unitários estimados e os preços unitários adjudicados para cada item. A economia efetivamente alcançada durante a execução dependerá das quantidades realmente adquiridas e dos valores pagos ao longo da vigência da ata de registro de preços.

Dessa forma, considerando os resultados das contratações similares pesquisadas no PNCP, a existência de mercado fornecedor de gêneros alimentícios e a utilização de procedimento competitivo, projeta-se perspectiva favorável de economicidade para a contratação, com potencial de obtenção de preços inferiores aos valores de referência, preservadas a qualidade dos produtos, a regularidade do abastecimento e a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

b. ANÁLISE DE VALORES EXCESSIVOS E INEXEQUÍVEIS

Considerando que o objeto da presente contratação consiste na aquisição de gêneros alimentícios, compreendendo 168 itens, distribuídos nos segmentos de cereais, massas, farinhas, farináceos, leguminosas e demais produtos secos; hortaliças, verduras, legumes, tubérculos e raízes; frutas; carnes bovinas e suínas, aves, pescados, embutidos, ovos e demais produtos de origem animal; leites, laticínios e gorduras alimentícias; produtos congelados, polpas de frutas e outros alimentos sujeitos à cadeia de frio; panificados e biscoitos; bebidas, refrigerantes, achocolatados e produtos para preparo de bebidas; e óleos, condimentos, molhos, conservas e demais alimentos industrializados, destinados ao atendimento das necessidades dos órgãos e Secretarias participantes da Administração Municipal de Tomé-Açu/PA, mostra-se indispensável proceder à análise técnica acerca da eventual ocorrência de valores excessivos ou inexequíveis.

Tal análise tem por finalidade resguardar a vantajosidade da contratação, a compatibilidade dos preços estimados com a realidade de mercado, a viabilidade da futura execução contratual e a adequada aplicação dos recursos públicos, observando-se os princípios do planejamento, da economicidade, da eficiência, da razoabilidade e da seleção da proposta mais vantajosa, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

A avaliação desses riscos é especialmente relevante no presente objeto, considerando que o fornecimento de gêneros alimentícios apresenta características próprias de mercado, dentre as quais se destacam:

- Influência dos custos de aquisição, transporte, armazenamento, acondicionamento e distribuição na formação dos preços;
- Variação dos preços conforme a localização dos fornecedores e a logística necessária para atendimento das unidades demandantes;
- Influência da sazonalidade, das condições climáticas e da disponibilidade regional sobre os preços dos produtos in natura;
- Necessidade de atendimento às normas sanitárias, de qualidade, procedência, validade e segurança alimentar aplicáveis;
- Necessidade de fornecimento parcelado e regular durante o período de execução;
- Custos associados à entrega, carga, descarga, reposição e substituição de produtos;
- Necessidade de controle de temperatura e manutenção das condições adequadas de conservação dos produtos refrigerados e congelados;
- Diferenças de prazo de validade e perecibilidade entre as diversas categorias de alimentos; e
- Necessidade de manutenção do abastecimento, evitando interrupções nas atividades administrativas e operacionais dos órgãos participantes.

a) Da análise de valores excessivos

Consideram-se excessivos os valores que superem, sem justificativa técnica, econômica ou mercadológica plausível, os preços ordinariamente praticados no mercado de referência ou os valores máximos aceitáveis estabelecidos pela Administração, comprometendo a economicidade e podendo resultar em contratação desvantajosa.

No caso da aquisição de gêneros alimentícios, a identificação de valores excessivos deverá considerar que:

Os preços podem variar conforme a realidade local e regional, especialmente em razão dos custos de transporte, distribuição, armazenamento e conservação, bem como da sazonalidade e da disponibilidade de determinados produtos, não sendo tecnicamente adequado utilizar, de forma isolada, referências provenientes de localidades cujas condições logísticas e mercadológicas sejam significativamente distintas daquelas verificadas em Tomé-Açu/PA;

A pesquisa de preços deverá refletir o mercado efetivamente acessível à Administração, considerando fornecedores com capacidade real de atendimento, estrutura logística compatível e condições para realizar entregas parceladas nos locais indicados pelos órgãos participantes;

Valores significativamente superiores à média, à mediana ou aos demais parâmetros utilizados na pesquisa, quando não acompanhados de justificativa mercadológica suficiente, poderão representar indício de sobrepreço e deverão ser submetidos à análise técnica individualizada;

Para os gêneros alimentícios perecíveis, refrigerados e congelados, deverão ser consideradas as particularidades relacionadas ao transporte, ao armazenamento, ao acondicionamento, à conservação, ao controle de temperatura e à manutenção da cadeia de frio, conforme a natureza de cada produto;

Deverão ser consideradas as diferentes categorias, apresentações, unidades de fornecimento, pesos, volumes, embalagens, formas de processamento e condições de conservação dos produtos, observados os segmentos definidos neste Estudo Técnico Preliminar:

- Cereais, massas, farinhas, farináceos, leguminosas e demais produtos secos;
- Hortaliças, verduras, legumes, tubérculos e raízes;
- Frutas;
- Carnes bovinas e suínas, aves, pescados, embutidos, ovos e demais produtos de origem animal;
- Leites, laticínios e gorduras alimentícias;
- Produtos congelados, polpas de frutas e outros alimentos sujeitos à cadeia de frio;
- Panificados e biscoitos;
- Bebidas, refrigerantes, achocolatados e produtos para preparo de bebidas;

- Óleos, condimentos, molhos, conservas e demais alimentos industrializados.

Cada segmento possui estrutura própria de custos e condições específicas de fornecimento, não sendo adequada a comparação indiscriminada entre produtos com especificações, unidades de fornecimento ou requisitos de conservação distintos;

Ainda que pequenas diferenças unitárias possam parecer pouco relevantes, seu impacto financeiro poderá tornar-se significativo diante dos quantitativos consolidados dos órgãos participantes.

Nesse contexto, a aferição de eventual excesso de preço deverá ser realizada mediante metodologia objetiva, observando-se:

- Os preços coletados junto a fornecedores do ramo pertinente;
- Os preços obtidos em bancos de dados e fontes públicas de pesquisa;
- A compatibilidade das referências com a realidade do mercado local e regional;
- Os valores praticados em contratações públicas similares;
- A identidade ou equivalência material entre as especificações pesquisadas e aquelas previstas para a contratação;
- As unidades de fornecimento, quantidades, locais, prazos e condições de entrega considerados em cada referência;
- A data das referências e sua contemporaneidade em relação à elaboração do orçamento estimado;
- O tratamento ou a exclusão tecnicamente fundamentada de preços manifestamente discrepantes, inexequíveis ou excessivamente elevados, quando capazes de distorcer o resultado da pesquisa.

A identificação de valor discrepante não implicará sua exclusão automática, devendo a decisão ser precedida de análise técnica e devidamente registrada no Relatório de Pesquisa de Preços, com indicação dos critérios adotados e das razões que fundamentaram sua manutenção, desconsideração ou saneamento.

A adoção dessas cautelas permitirá reduzir o risco de contratação por valor superior ao praticado no mercado, fortalecendo a observância dos princípios da economicidade, do planejamento, da eficiência e da seleção da proposta mais vantajosa.

b) Da análise de valores inexequíveis

Por outro lado, consideram-se potencialmente inexequíveis as propostas cujos valores revelem indícios de insuficiência para suportar, de forma realista e sustentável, a execução integral do objeto, podendo resultar em inadimplemento, fornecimento inadequado, atraso nas entregas ou descontinuidade do abastecimento.

Na aquisição de gêneros alimentícios, a análise de inexequibilidade deverá considerar que, embora a disputa licitatória possa proporcionar redução dos preços, os fornecedores permanecem sujeitos aos custos mínimos necessários à execução, tais como:

- Aquisição dos produtos junto aos fabricantes, distribuidores, produtores ou demais fornecedores;
- Transporte e distribuição;
- Carga e descarga;
- Mão de obra;
- Armazenamento;
- Tributos e demais encargos incidentes;
- Manutenção da estrutura operacional;
- Custos relacionados às embalagens, ao acondicionamento e à conservação dos produtos, quando aplicável;
- Cumprimento das exigências sanitárias, de qualidade e de segurança alimentar;
- No caso dos produtos perecíveis, refrigerados ou congelados, observância das condições adequadas de transporte, armazenamento, controle de temperatura e manutenção da cadeia de frio.

Assim, propostas significativamente inferiores aos parâmetros de mercado não deverão ser consideradas automaticamente vantajosas, pois poderão representar indício de inviabilidade econômica da execução.

No objeto em análise, eventual proposta com redução acentuada deverá ser examinada à luz dos seguintes elementos:

- Compatibilidade com os custos mínimos necessários ao fornecimento, considerando aquisição, transporte, armazenamento, acondicionamento, conservação, tributos, mão de obra e demais despesas relacionadas à execução;
- Capacidade operacional e logística do licitante, especialmente quanto à realização de entregas parceladas, ao atendimento dos diversos órgãos participantes e à manutenção do fornecimento durante o período de execução;

- Coerência entre o preço ofertado e os valores ordinariamente praticados no mercado, inclusive aqueles identificados na pesquisa de preços e em contratações públicas similares;
- Procedência, qualidade e regularidade dos produtos, evitando que reduções excessivas estejam associadas ao fornecimento de itens em desacordo com as especificações técnicas, sanitárias, de validade, embalagem, acondicionamento ou conservação;
- Custos específicos de entrega, tendo em vista que caberá à futura contratada suportar transporte, carga, descarga, acondicionamento, conservação e demais despesas necessárias ao fornecimento nos locais indicados pela Administração; e
- Risco de descontinuidade do abastecimento, considerando que a falta de gêneros alimentícios poderá comprometer o atendimento das necessidades das Secretarias, Fundos Municipais e demais unidades administrativas participantes.

Tratando-se de aquisição de bens, não será adotado percentual fixo ou critério matemático automático para declarar a inexequibilidade das propostas. Os valores significativamente inferiores ao orçamento estimado ou aos preços ordinariamente praticados no mercado constituirão indícios a serem avaliados concretamente pela Administração, considerando as características do item, sua unidade de fornecimento, as condições de execução e a realidade do mercado correspondente.

Diante de proposta que apresente indícios de inexequibilidade, a Administração deverá, antes de eventual desclassificação, promover diligência para oportunizar ao licitante a demonstração objetiva da viabilidade econômica do valor ofertado, nos termos do art. 59, inciso IV e § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

A comprovação poderá ser realizada mediante apresentação de justificativas, notas fiscais, contratos de fornecimento, cotações de fornecedores, composição de custos, demonstração de estoques disponíveis, condições comerciais diferenciadas, benefícios tributários ou logísticos e outros documentos aptos a demonstrar a possibilidade de execução nas condições propostas.

A comprovação da exequibilidade deverá considerar todos os custos necessários ao cumprimento do objeto, não sendo admitida a apresentação de proposta deliberadamente insuficiente com fundamento na expectativa de futura recomposição, revisão ou reequilíbrio econômico-financeiro. Eventual restabelecimento do equilíbrio contratual dependerá da ocorrência superveniente de fato que preencha os pressupostos legais aplicáveis, não podendo ser utilizado para corrigir erro, omissão ou estratégia inadequada na formação da proposta.

A análise deverá ser realizada de maneira individualizada e motivada, evitando-se a desclassificação automática apenas em razão da existência de desconto elevado, sempre que o licitante demonstrar, mediante documentação idônea, a efetiva exequibilidade de sua proposta.

Caso a licitante não apresente os documentos solicitados, não esclareça satisfatoriamente os elementos indicados ou não demonstre que o preço ofertado é suficiente para a execução integral do objeto, a proposta poderá ser desclassificada, mediante decisão fundamentada, na forma do art. 59 da Lei Federal nº 14.133/2021.

c) Riscos administrativos decorrentes de preços excessivos ou inexequíveis

A aceitação de valores inadequados, seja por excesso ou por inexequibilidade, poderá ocasionar relevantes prejuízos à Administração Pública, dentre os quais se destacam:

- Contratação antieconômica e risco de dano ao erário;
- Comprometimento da vantajosidade do certame;
- Risco de desabastecimento de gêneros alimentícios;
- Atraso ou interrupção das atividades das unidades atendidas;
- Fornecimento de produtos em desacordo com os padrões de qualidade, segurança, validade ou especificação;
- Dificuldades de fiscalização e gestão contratual;
- Aumento da probabilidade de pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro sem o preenchimento dos pressupostos legais necessários;
- Possibilidade de inexecução total ou parcial do contrato;
- Necessidade de convocação dos licitantes remanescentes, observadas as condições legais aplicáveis;
- Necessidade de realização de novo procedimento licitatório em prazo reduzido;
- Risco de contratações emergenciais em condições menos vantajosas, quando devidamente caracterizada a situação de emergência e atendidos os requisitos legais;
- Apontamentos pelos órgãos de controle em razão de deficiências na pesquisa de preços, no planejamento da contratação ou no julgamento das propostas.

Tais riscos assumem especial relevância no presente caso, considerando que os gêneros alimentícios constituem insumos de utilização recorrente, necessários ao preparo e à oferta de refeições, lanches e bebidas, ao atendimento dos usuários dos serviços públicos e ao funcionamento cotidiano das Secretarias, Fundos Municipais e demais unidades da Administração Municipal.

A aceitação de preços excessivos poderá resultar em utilização ineficiente dos recursos públicos, enquanto a contratação por preços comprovadamente inexequíveis poderá comprometer a qualidade dos produtos, a regularidade das entregas e a continuidade do abastecimento. Por essa razão, a Administração deverá realizar análise criteriosa das propostas, observando os valores estimados, as condições de mercado, as especificações de cada item e a capacidade demonstrada pelo licitante para executar integralmente as obrigações assumidas.

d) Diretrizes preventivas adotadas pela Administração

Para mitigar os riscos relacionados à ocorrência de valores excessivos ou inexequíveis, a Administração deverá adotar, na fase preparatória, durante o julgamento da licitação e na execução contratual, as seguintes medidas preventivas:

- Elaboração de pesquisa de preços compatível com a realidade dos mercados local, regional e nacional, conforme a abrangência e a pertinência de cada fonte utilizada;
- Utilização de referências com especificações, apresentações, unidades de fornecimento, quantidades e condições de entrega equivalentes às previstas na contratação;
- Análise crítica dos valores coletados, considerando a contemporaneidade, a origem e a representatividade das referências;
- Tratamento tecnicamente fundamentado dos preços manifestamente discrepantes, inexequíveis ou excessivamente elevados;
- Comparação com contratações similares realizadas por outros órgãos e entidades públicas, inclusive aquelas disponibilizadas no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP;
- Avaliação da coerência entre o valor estimado e o comportamento ordinário do mercado de gêneros alimentícios;
- Registro, no Relatório de Pesquisa de Preços, da metodologia, dos parâmetros, das fontes consultadas e das justificativas para o tratamento ou a exclusão de valores;
- Realização de diligência nas propostas que apresentem indícios de inexequibilidade, antes de eventual desclassificação;
- Solicitação de documentos e esclarecimentos destinados a demonstrar a viabilidade econômica da proposta, quando necessário;
- Verificação, no momento processual adequado, do atendimento às exigências sanitárias, técnicas e regulatórias aplicáveis a cada item ou segmento;
- Motivação das decisões relacionadas à aceitação ou à desclassificação das propostas, com registro dos elementos analisados nos autos;
- Acompanhamento rigoroso das entregas durante a execução contratual, especialmente quanto à qualidade, quantidade, validade, procedência, integridade das embalagens, condições de transporte, acondicionamento e conservação dos produtos e cumprimento dos prazos estabelecidos.

e) Conclusão técnica

Diante das características do objeto, conclui-se que a análise de valores excessivos e potencialmente inexequíveis constitui medida indispensável ao adequado planejamento e julgamento da contratação, devendo a Administração buscar equilíbrio entre economicidade, qualidade e exequibilidade, evitando tanto a formação de preços estimados superiores à realidade de mercado quanto a aceitação de propostas que não apresentem condições concretas de sustentar o fornecimento.

A avaliação deverá considerar as peculiaridades específicas de cada um dos 168 itens e dos diferentes segmentos de gêneros alimentícios definidos neste Estudo Técnico Preliminar, distinguindo adequadamente suas especificações, apresentações, unidades de fornecimento, condições de comercialização, perecibilidade, acondicionamento e conservação, bem como os custos inerentes à logística e ao fornecimento parcelado.

Dessa forma, a Administração deverá selecionar a proposta que, além de apresentar preço competitivo, demonstre compatibilidade com o mercado e efetiva viabilidade de execução, garantindo o abastecimento regular, a qualidade e a segurança dos produtos e a obtenção da solução mais vantajosa para o Município de Tomé-Açu/PA.

31. MEDIDAS MITIGADORAS ADOTADAS NO CERTAME

Considerando os apontamentos anteriormente relacionados, especialmente a necessidade de controle dos preços, prevenção de valores excessivos ou inexequíveis, garantia da qualidade dos gêneros alimentícios, ampliação da competitividade e promoção do desenvolvimento econômico local, serão adotadas medidas preventivas e mitigadoras durante a condução do processo licitatório, com vistas a assegurar maior segurança jurídica, eficiência administrativa e obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

As ações preventivas buscam reduzir riscos de irregularidades, proteger o interesse público, assegurar a adequada execução do objeto e preservar o equilíbrio econômico-financeiro da contratação. Entre as principais medidas, destacam-se:

- EXIGÊNCIA DE GARANTIA DA PROPOSTA
- SOLICITAÇÃO DE ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA
- COMPROVAÇÃO DE EXEQUIBILIDADE DAS PROPOSTAS

32. EXIGÊNCIA DE GARANTIA DA PROPOSTA

Diante dos resultados obtidos na pesquisa, constata-se que:

- Municípios com altas economias percentuais podem estar sujeitas a propostas de risco, com potenciais reflexos na qualidade e no cumprimento contratual.

- Municípios com economias mínimas indicam baixa competitividade, o que reforça a necessidade de medidas que estimulem maior participação de fornecedores sérios e preparados.

Tal exigência está respaldada no § 1º do art. 58 da Lei Federal nº 14.133/2021, sendo adotada de forma excepcional e devidamente motivada, diante de elementos concretos que demonstram a necessidade de maior cautela e controle, especialmente para evitar contratações inexequíveis e assegurar a fiel execução contratual.

Obs. 01: A exigência de garantia da proposta, prevista no art. 58 da Lei nº 14.133/2021, justifica-se como medida de proteção ao interesse público, destinada a assegurar a seriedade das ofertas apresentadas pelos licitantes e a estabilidade do certame. Essa garantia visa evitar a apresentação de propostas inexequíveis ou a desistência imotivada do participante após a fase de lances, situações que poderiam comprometer a eficiência da contratação e gerar atrasos no atendimento das necessidades da Administração.

A adoção desse mecanismo confere maior segurança à disputa, inibe práticas oportunistas e contribui para a seleção de fornecedores comprometidos, garantindo que apenas empresas efetivamente capacitadas participem do procedimento. Além disso, a garantia da proposta protege a Administração de eventuais prejuízos decorrentes da recusa do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preços, possibilitando a execução da garantia como forma de recomposição do dano causado.

Assim, visando evitar propostas temerárias, desistências injustificadas e prejuízos à eficiência da contratação, propõe-se a exigência da garantia da proposta como medida de proteção ao interesse público. Tal garantia, limitada a 1% do valor estimado da contratação, conforme previsão legal, poderá ser prestada por quaisquer das formas previstas no art. 96 da Lei 14.133/2021, a saber:

- ✓ **Caução em dinheiro ou título de dívida pública**: Esta deverá ser efetuada mediante depósito identificado em favor do Município de Tomé Açu. Caso a empresa opte por esta modalidade, poderá solicitar os dados da conta bancária da Prefeitura. Conta para depósito de Caução. **Banco do Brasil Ag 0878-8; C/c 12.142-8**

- ✓ **Seguro-garantia**: a empresa deverá procurar seguradora devidamente autorizada pela SUSEP, emitindo apólice que indique expressamente tratar-se de garantia de proposta vinculada ao presente Processo, com identificação do órgão contratante e observância dos valores e condições estabelecidos no Termo de Referência.

- ✓ **Fiança bancária**: deverá ser emitida por instituição financeira autorizada a funcionar pelo Banco Central do Brasil, em favor da Prefeitura Municipal de Tomé-Açu, devendo constar cláusula de execução imediata em caso de inadimplemento da obrigação garantida, além da indicação clara de que se refere à garantia da proposta do certame em questão.

Obs. 02: Além de não representar ônus desproporcional aos licitantes, a medida reforça o compromisso com a seriedade das propostas apresentadas, conferindo segurança jurídica e previsibilidade ao certame, especialmente considerando a natureza técnica do objeto, a logística envolvida e os efeitos diretos de sua não execução.

Dessa forma, a exigência está plenamente alinhada aos princípios da eficiência, do planejamento, da razoabilidade e da prevenção de riscos, e reforça o compromisso da Administração com a boa governança dos recursos públicos,

Obs. 03: A empresa licitante poderá optar livremente pela modalidade que melhor atender às suas condições, desde que observados os requisitos legais e editalícios;

Obs. 04: Informamos que o valor da garantia deverá corresponder a 1% da soma dos itens que o licitante pretende disputar, tomando como base o valor estimado de cada item constante no edital. Dessa forma, caso participe de apenas um item, o cálculo da garantia será feito sobre o valor estimado desse item específico. No entanto, se a disputa envolver dois ou mais itens, a garantia deverá ser calculada considerando a soma dos valores estimados de todos eles, sempre no percentual de 1%. Essa regra tem como objetivo assegurar que a garantia esteja proporcional à participação do licitante no certame, garantindo equilíbrio entre os concorrentes e a correta vinculação do depósito ao objeto da licitação;

Obs. 05: A comprovação de que a empresa realizou a garantia da proposta, em alguma das modalidades supracitadas, deverá ser anexada na própria plataforma onde ocorrerá o certame, no momento do cadastro da proposta, em campo específico, de modo que, no início do processo, o agente de contratação possa analisar e atestar o cumprimento desta exigência.

Obs. 06: Informamos também que o valor assegurado será devolvido às licitantes no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados a partir da assinatura do contrato, ou, nos casos de registro de preços, após a publicação da respectiva ata.

Obs. 07: No caso de apresentação da modalidade seguro-garantia, no ato do cadastro na plataforma Licitanet deverá ser anexada a apólice respectiva, acompanhada do comprovante de pagamento (o comprovante deve estar em nome da empresa licitante), como condição para a validação da proposta. A data dos docs devem ser compatíveis com a data de abertura do certame, sendo assim não pode ser com data posterior.

Obs. 08: A comprovação de que a empresa realizou a garantia da proposta, em alguma das modalidades supracitadas, deverá ser anexada na própria plataforma onde ocorrerá o certame, no momento do cadastro da proposta, em campo específico, de modo que, no início do processo, o agente de contratação possa analisar e atestar o cumprimento desta exigência. Caso o licitante anexe documentos que não estejam relacionados à exigência da garantia da proposta (por exemplo, documentos de habilitação), será desclassificado.

Obs. 09: DA DEVOLUÇÃO DA CAUÇÃO

ANEXO I — MODELO DE OFÍCIO PARA SOLICITAÇÃO DE DEVOLUÇÃO DE CAUÇÃO

A devolução dos valores prestados a título de caução, quando realizada em dinheiro, observará as condições previstas no instrumento convocatório e na legislação aplicável, especialmente quanto ao prazo e às hipóteses de restituição da garantia da proposta.

Para fins de solicitação de devolução da caução, ou para comunicação de eventual ausência de devolução dentro do prazo previsto, o licitante deverá encaminhar ofício formal à Secretaria Municipal de Finanças, por meio do endereço eletrônico oficial do referido órgão (**tesourariapmta@gmail.com**), contendo, obrigatoriamente, as seguintes informações:

a) Número do Pregão Eletrônico;
b) Objeto da licitação;
c) Identificação completa da empresa solicitante, incluindo razão social, CNPJ, endereço, telefone e e-mail para contato;
d) Indicação dos dados bancários para restituição, quando aplicável;
e) Comprovante do pagamento/depósito realizado a título de caução;
f) Demais documentos que auxiliem na identificação do recolhimento e vinculação ao certame.

O ofício deverá ser assinado pelo representante legal da empresa ou por procurador devidamente constituído, devendo conter solicitação expressa de devolução da caução ou, conforme o caso, comunicação formal de que a restituição ainda não foi realizada.

A ausência de informações mínimas ou de documentos comprobatórios poderá impedir ou retardar a análise da solicitação, cabendo à empresa interessada promover a correta instrução do pedido.

A Administração, após o recebimento da solicitação formal e a conferência das informações apresentadas, adotará as providências cabíveis junto ao setor competente para análise e processamento da devolução, observados os prazos administrativos e as regras estabelecidas no edital.

33. SOLICITAÇÃO DE ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Tal processo limitar-se-á às empresas que possuam, minimamente, os seguintes documentos indispensáveis para prestação do serviço/fornecimento:

a. ITENS DE RELEVÂNCIA:

Nos termos do art. 67, § 1º, da Lei nº 14.133/2021, é facultado à Administração Pública exigir, como condição de habilitação, a apresentação de atestados de capacidade técnica que comprovem a aptidão do

licitante para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação, especialmente em relação à parcela de maior relevância do valor de referência. Tal exigência deverá considerar critérios objetivos como o valor, vulto, complexidade ou impacto dos itens no conjunto da contratação.

No presente certame, com fundamento no referido dispositivo legal, será exigida a comprovação de capacidade técnica específica para os itens cuja relevância seja igual ou superior a 4% (quatro por cento) do valor global estimado da contratação, por serem considerados tecnicamente sensíveis e de impacto direto na efetiva execução do objeto licitado, conforme Art. 67 da Lei 14.133/2021. Essa medida visa assegurar que o contratado possua experiência comprovada na execução de fornecimentos similares, com grau de complexidade compatível e desempenho satisfatório, mitigando riscos de inexecução, falhas técnicas, atrasos e outros prejuízos à Administração Pública.

A adoção desse critério não possui caráter restritivo indevido, mas decorre de justificativa técnica e legal, visando preservar o interesse público e promover uma contratação eficiente e segura. A medida está em conformidade com os princípios da eficiência, razoabilidade, legalidade, isonomia e seleção da proposta mais vantajosa, assegurando a participação de licitantes com capacidade comprovada para o fiel cumprimento das obrigações contratuais, sobretudo nas parcelas críticas e estratégicas do objeto.

b. RELEVÂNCIA DOS SEGMENTOS EM RELAÇÃO AO VALOR GLOBAL DA CONTRATAÇÃO

A análise da relevância econômica dos produtos que compõem a presente contratação foi realizada com base na participação percentual de cada segmento em relação ao valor global estimado de R$ 5.409.375,85 (cinco milhões, quatrocentos e nove mil, trezentos e setenta e cinco reais e oitenta e cinco centavos).

A Planilha Orçamentária contempla 168 itens de gêneros alimentícios, organizados individualmente para fins de disputa, julgamento e adjudicação. Para possibilitar uma visão consolidada da composição econômica do objeto, os itens foram distribuídos nos nove segmentos já definidos neste Estudo Técnico Preliminar, considerando sua natureza, finalidade, segmento de fornecimento e características de conservação.

Ressalta-se que essa classificação possui finalidade exclusivamente técnica e demonstrativa, não representando a formação de lotes ou grupos para julgamento. A licitação permanecerá estruturada pelo critério de menor preço por item, conforme definido no presente Estudo Técnico Preliminar.

Para fins de apuração, cada item foi contabilizado uma única vez. Os produtos de origem animal e os laticínios foram mantidos nos respectivos segmentos específicos, mesmo quando refrigerados, congelados ou enlatados, evitando sobreposição com os demais segmentos.

Análise técnica

Cereais, massas, farinhas, leguminosas e demais produtos secos

Esse segmento totaliza R$ 666.300,32, representando 12,32% do valor global estimado. Compreende produtos de consumo frequente, como arroz, feijão, açúcar, farinhas, massas, aveia, fubá e outros alimentos secos utilizados no preparo cotidiano de refeições.

Embora esses produtos apresentem, em geral, maior durabilidade, seu consumo exige acompanhamento dos estoques, controle dos prazos de validade e armazenamento em ambientes secos, limpos e protegidos contra umidade, pragas e contaminações. A regularidade do fornecimento é necessária para evitar desabastecimento e assegurar a continuidade das atividades das unidades participantes.

Hortaliças, verduras, legumes, tubérculos e raízes

O segmento apresenta valor estimado de R$ 507.618,14, equivalente a 9,38% da contratação. Abrange produtos in natura utilizados no preparo das refeições, cuja qualidade depende do frescor, da integridade, da procedência e das condições de transporte e entrega.

A perecibilidade varia conforme o produto e exige entregas parceladas em frequência compatível com o consumo e com a capacidade de armazenamento das unidades. A fiscalização deverá observar as características próprias de cada item, rejeitando produtos deteriorados, contaminados ou com danos que comprometam sua utilização.

Frutas

As frutas possuem valor estimado de R$ 184.580,22, correspondente a 3,41% do valor global. O segmento contempla frutas destinadas ao consumo direto e ao preparo de alimentos, observadas as especificações de cada item.

Apesar de apresentar a menor participação financeira, esse segmento exige atenção ao grau de maturação, à integridade, ao frescor e às condições de transporte. As entregas deverão ser compatíveis com o consumo previsto, evitando o recebimento de produtos excessivamente maduros, deteriorados ou inadequados ao período de utilização.

Carnes bovinas e suínas, aves, pescados, embutidos, ovos e demais produtos de origem animal

Esse segmento apresenta a maior relevância econômica da contratação, com valor estimado de R$ 2.280.952,94, equivalente a 42,17% do valor global. A representatividade decorre dos quantitativos demandados, dos preços unitários e das condições específicas de beneficiamento, transporte e conservação.

Além da relevância financeira, os produtos exigem atenção quanto à procedência, à inspeção sanitária, às condições dos veículos e à integridade das embalagens. Para os itens refrigerados ou congelados, deverá ser observada a manutenção da cadeia de frio, conforme suas especificações. Eventuais falhas podem comprometer a segurança alimentar, a qualidade dos produtos e a continuidade do preparo das refeições nas unidades municipais.

Leites, laticínios e gorduras alimentares

O segmento possui valor estimado de R$ 392.427,80, correspondente a 7,25% do valor global. Abrange leite em pó, leite condensado, creme de leite, queijo, iogurtes, manteigas, margarinas e requeijão.

Determinados itens exigem refrigeração e controle de temperatura, enquanto outros podem ser armazenados em temperatura ambiente, conforme as orientações do fabricante. Em todos os casos, deverão ser verificadas a procedência, a rotulagem, a validade, a integridade das embalagens e, quando aplicável, a identificação do serviço de inspeção competente.

Produtos congelados, polpas de frutas e outros alimentos sujeitos à cadeia de frio

Esse segmento totaliza R$ 278.779,56, representando 5,15% do valor global estimado. Na presente planilha, corresponde às polpas de frutas congeladas, em diferentes sabores, destinadas ao preparo de bebidas e outras preparações alimentícias.

Sua relevância operacional está relacionada à necessidade de manutenção das condições de congelamento durante o transporte, o recebimento e o armazenamento. A fiscalização deverá verificar a temperatura de conservação, a integridade das embalagens, a identificação dos produtos e a ausência de sinais de descongelamento ou deterioração.

Panificados e biscoitos

Os panificados e biscoitos correspondem a R$ 369.258,87, representando 6,83% do valor global. O segmento contempla pães, torradas e biscoitos, com diferentes apresentações, pesos e condições de validade.

Alguns desses produtos possuem reduzido prazo de validade e demandam entregas frequentes. A fiscalização deverá verificar o frescor, a integridade das embalagens, a ausência de sinais de deterioração e a compatibilidade entre a quantidade entregue e a necessidade efetiva de cada unidade.

Bebidas, refrigerantes, achocolatados e produtos para preparo de bebidas

O segmento possui valor estimado de R$ 517.938,16, correspondente a 9,57% do valor global. Integram esse conjunto cafés, chás, achocolatados, chocolates em pó e refrigerantes, em diferentes apresentações e unidades de fornecimento.

Sua relevância operacional está relacionada ao atendimento das rotinas das unidades municipais, ao preparo de lanches e bebidas e à realização de reuniões, campanhas, eventos e demais atividades institucionais. Os produtos exigem controle de validade, integridade das embalagens e armazenamento conforme as orientações dos fabricantes.

Óleos, condimentos, molhos, temperos, conservas e enlatados

Esse segmento apresenta valor estimado de R$ 211.519,84, equivalente a 3,91% do valor global. Compreende produtos variados utilizados no preparo, tempero, complementação e finalização das refeições.

Sua diversidade exige conferência individualizada das especificações, incluindo composição, peso, volume, embalagem, validade e condições de conservação. Para conservas e enlatados, deverá ser observada especialmente a ausência de vazamentos, estufamento, corrosão ou danos que comprometam a segurança dos alimentos.

A ordem de relevância econômica dos segmentos é a seguinte:

Segmento	Valor estimado	Participação
Carnes bovinas e suínas, aves, pescados, embutidos, ovos e demais produtos de origem animal	R$ 2.280.952,94	42,17%
Cereais, massas, farinhas, leguminosas e demais produtos secos	R$ 666.300,32	12,32%
Bebidas, refrigerantes, achocolatados e produtos para preparo de bebidas	R$ 517.938,16	9,57%
Hortaliças, verduras, legumes, tubérculos e raízes	R$ 507.618,14	9,38%
Leites, laticínios e gorduras alimentares	R$ 392.427,80	7,25%
Panificados e biscoitos	R$ 369.258,87	6,83%
Produtos congelados, polpas de frutas e outros alimentos sujeitos à cadeia de frio	R$ 278.779,56	5,15%
Óleos, condimentos, molhos, temperos, conservas e enlatados	R$ 211.519,84	3,91%
Frutas	R$ 184.580,22	3,41%
Total	**R$ 5.409.375,85**	**100,00%**

Os percentuais individuais foram arredondados para duas casas decimais, razão pela qual sua soma corresponde a 99,99%, sem divergência na composição do valor global.

Importa registrar que a menor participação percentual de determinado segmento não significa baixa importância para a contratação. A análise deve considerar conjuntamente a representatividade financeira, a

essencialidade do produto, a frequência do consumo, a perecibilidade, as condições de conservação e os riscos decorrentes de eventual descontinuidade do fornecimento.

A concentração de 42,17% do valor global no segmento de carnes bovinas e suínas, aves, pescados, embutidos, ovos e demais produtos de origem animal recomenda atenção reforçada quanto à formação dos preços, à exequibilidade das propostas, à capacidade técnica e logística dos fornecedores e ao cumprimento das exigências sanitárias. Os demais segmentos também deverão receber acompanhamento proporcional às suas características e aos riscos próprios de fornecimento.

Dessa forma, todos os 168 itens deverão ser individualmente considerados no julgamento, nos itens arrematados, no controle dos quantitativos e na fiscalização da execução, observando-se a relevância econômica e operacional de cada produto. A classificação por segmentos apresentada neste tópico destina-se exclusivamente a demonstrar a composição do valor global e a orientar o gerenciamento dos riscos da contratação, sem alterar o critério de julgamento pelo menor preço por item.

c. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA – ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Considerando que a contratação foi estruturada em 168 itens individualizados, a exigência de qualificação técnica deverá guardar correspondência com a natureza e os quantitativos dos itens arrematados pelo licitante, observadas as parcelas sujeitas à comprovação de capacidade técnica previamente identificadas e justificadas no planejamento e no edital.

Com fundamento nos princípios da razoabilidade, proporcionalidade e competitividade e no art. 67 da Lei Federal nº 14.133/2021, será exigida a apresentação de atestado(s) de capacidade técnica emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, demonstrando experiência anterior compatível com o fornecimento dos produtos correspondentes às parcelas abrangidas pela exigência.

Não será necessária identidade absoluta entre o objeto do atestado e cada item da contratação. A compatibilidade será avaliada conforme as características, a natureza, a complexidade operacional e as condições de armazenamento, transporte e conservação dos produtos, bem como os quantitativos exigidos.

Para essa avaliação, serão considerados os segmentos já definidos neste Estudo Técnico Preliminar:

- Cereais, massas, farinhas, leguminosas e demais produtos secos;
- Hortaliças, verduras, legumes, tubérculos e raízes;
- Frutas;
- Carnes bovinas e suínas, aves, pescados, embutidos, ovos e demais produtos de origem animal;

- Leites, laticínios e gorduras alimentares;
- Produtos congelados, polpas de frutas e outros alimentos sujeitos à cadeia de frio;
- Panificados e biscoitos;
- Bebidas, refrigerantes, achocolatados e produtos para preparo de bebidas;
- Óleos, condimentos, molhos, temperos, conservas e enlatados.

A classificação nesses segmentos servirá como referência para a análise de compatibilidade da experiência comprovada, sem constituir agrupamento para julgamento ou obrigação de apresentar um atestado específico para cada segmento.

A comprovação poderá ser realizada por meio de experiência no fornecimento de gêneros alimentícios, desde que o conteúdo do atestado demonstre aptidão compatível com os produtos abrangidos pela exigência. Atestados genéricos deverão conter informações suficientes para permitir essa avaliação, especialmente quando os itens envolverem produtos perecíveis, refrigerados ou congelados, sujeitos a condições próprias de armazenamento, transporte e conservação.

Caso o licitante seja arrematante de itens pertencentes a diferentes segmentos, poderá apresentar um ou mais atestados que, isoladamente ou em conjunto, demonstrem sua capacidade para o fornecimento correspondente. Um mesmo documento poderá comprovar a aptidão relativa a diversos itens quando seu conteúdo abranger satisfatoriamente as respectivas características operacionais.

Para fins de aferição da capacidade técnico-operacional, será exigida comprovação de experiência anterior correspondente a, no mínimo, 10% (dez por cento) do quantitativo de cada parcela sujeita à exigência e arrematada pelo licitante, admitido o somatório de atestados compatíveis. As parcelas e os quantitativos mínimos deverão estar expressamente definidos no edital, observados os limites dos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei Federal nº 14.133/2021.

A aferição deverá preservar as unidades de medida e as características dos produtos. Eventuais conversões entre apresentações ou embalagens somente serão admitidas quando os documentos permitirem comparação objetiva, vedada a soma indiscriminada de quilogramas, unidades, pacotes, caixas ou outras medidas distintas.

Não será exigido que o atestado reproduza exatamente as marcas, pesos, embalagens, apresentações ou especificações previstas na licitação. A análise deverá verificar se a experiência comprovada demonstra capacidade operacional compatível com o fornecimento exigido, sem impor restrições desnecessárias à participação de fornecedores.

Os atestados poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial da licitante, desde que pertencentes à mesma pessoa jurídica, e deverão conter informações suficientes para identificar o emitente, o beneficiário, o objeto fornecido e os quantitativos executados. Quando houver exigência quantitativa mínima, os documentos deverão permitir sua verificação objetiva.

A Administração poderá realizar diligências para verificar a autenticidade e o conteúdo dos documentos apresentados, inclusive mediante contato com a pessoa jurídica emitente ou solicitação de contratos, notas fiscais, faturas, ordens de fornecimento e outros documentos comprobatórios, observados os limites legais.

Não serão estabelecidas restrições de tempo ou de locais específicos relativas à experiência comprovada pelos atestados, nos termos do art. 67, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

Não serão aceitos atestados ou declarações emitidas pela própria licitante em seu favor, por não apresentarem a necessária independência para comprovação da capacidade técnico-operacional.

A exigência será aplicada somente às parcelas previstas no edital que integrem os itens arrematados pelo licitante. Assim, a empresa classificada em primeiro lugar para apenas parte dos itens não será obrigada a demonstrar capacidade relativa à totalidade dos 168 produtos ou a segmentos que não integrem sua proposta vencedora.

Dessa forma, a qualificação técnica funcionará como instrumento de comprovação mínima da aptidão operacional do futuro contratado, assegurando correspondência entre a experiência exigida e o fornecimento pretendido, sem criar barreiras desproporcionais à participação de fornecedores especializados ou reduzir injustificadamente a competitividade do certame.

CONSOLIDAÇÃO DOS REQUISITOS DE COMPROVAÇÃO DE CAPACIDADE TÉCNICA:

a. NATUREZA DOS ATESTADOS

Considerando que a presente contratação será estruturada em 168 itens individualizados, com julgamento pelo critério de menor preço por item, a comprovação da capacidade técnica deverá guardar correspondência com a natureza dos itens efetivamente arrematados pelo licitante, de modo a demonstrar aptidão compatível com o segmento de fornecimento a ser executado.

A exigência não ficará vinculada à identidade absoluta entre o produto indicado no atestado e o item arrematado. Será suficiente que o documento comprove experiência anterior no fornecimento de gêneros alimentícios pertencentes ao mesmo segmento, com características operacionais semelhantes quanto ao fornecimento, transporte, armazenamento, acondicionamento e conservação.

Para essa finalidade, deverão ser considerados, conforme os itens arrematados, os seguintes segmentos definidos neste Estudo Técnico Preliminar:

- Cereais, massas, farinhas, farináceos, leguminosas e demais produtos secos;
- Hortaliças, verduras, legumes, tubérculos e raízes;
- Frutas;
- Carnes bovinas e suínas, aves, pescados, embutidos, ovos e demais produtos de origem animal;
- Leites, laticínios e gorduras alimentícias;
- Produtos congelados, polpas de frutas e outros alimentos sujeitos à cadeia de frio;
- Panificados e biscoitos;
- Bebidas, refrigerantes, achocolatados e produtos para preparo de bebidas;
- Óleos, condimentos, molhos, conservas e demais alimentos industrializados.

Caso o licitante arremate itens pertencentes a mais de um segmento sujeito à comprovação, deverá apresentar atestado ou conjunto de atestados que demonstre capacidade técnica compatível com as respectivas naturezas. Um mesmo documento poderá ser utilizado para comprovar a aptidão em diferentes segmentos, desde que seu conteúdo demonstre de forma suficiente a experiência exigida para cada um deles.

Para os produtos perecíveis, refrigerados, congelados ou sujeitos à cadeia de frio, a comprovação deverá evidenciar experiência com fornecimento submetido a condições semelhantes de transporte, armazenamento, acondicionamento, conservação ou controle de temperatura, quando tais características forem relevantes para a adequada execução do objeto.

Não será exigido atestado específico para cada um dos 168 itens, nem identidade de marca, apresentação, peso, volume ou denominação comercial. A análise considerará a compatibilidade quantitativa entre o fornecimento anteriormente executado e o segmento correspondente aos itens arrematados.

A exigência de atestado ficará restrita às parcelas de maior relevância ou valor significativo da contratação, assim consideradas aquelas cujo valor individual seja igual ou superior a 4% (quatro por cento) do valor total estimado, nos termos do art. 67, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

Para as parcelas sujeitas à comprovação, será exigida experiência anterior correspondente a, no mínimo, 10% (dez por cento) dos quantitativos dos itens arrematados pelo licitante no respectivo segmento, observada a compatibilidade das unidades de medida.

Quando o licitante arrematar dois ou mais itens pertencentes ao mesmo segmento e expressos em unidades de medida tecnicamente comparáveis, os respectivos quantitativos serão somados, aplicando-se o percentual mínimo de 10% (dez por cento) sobre o total resultante.

Quando forem arrematados itens pertencentes a segmentos distintos, a comprovação será realizada separadamente para cada segmento sujeito à exigência. Não serão somados quantitativos expressos em unidades de medida incompatíveis, devendo a análise preservar a respectiva unidade ou adotar critério de equivalência tecnicamente justificável e previamente estabelecido no instrumento convocatório.

Essa sistemática busca assegurar que o futuro fornecedor possua experiência compatível com os produtos que deverá entregar, especialmente quanto aos gêneros sujeitos à inspeção sanitária ou a condições especiais de conservação, sem estabelecer exigências excessivas ou desproporcionais que restrinjam indevidamente a competitividade, em observância aos princípios da razoabilidade, proporcionalidade e seleção da proposta mais vantajosa.

b. PERCENTUAL MÍNIMO DE COMPROVAÇÃO

Para fins de aferição da capacidade técnico-operacional, será exigida a comprovação de execução anterior correspondente a, no mínimo, **10% (DEZ POR CENTO)** do quantitativo arrematado pela participante, admitida a soma de atestados, desde que compatíveis com o objeto.

Tal percentual é estabelecido em patamar razoável e proporcional, suficiente para demonstrar a experiência mínima necessária à execução contratual, sem restringir indevidamente a competitividade do certame.

Ressalta-se que a presente exigência visa assegurar a seleção de proposta mais vantajosa, garantindo que a futura contratada possua experiência prévia no segmento, sem impor barreiras excessivas à participação de interessados.

c. FORMATO DE EXIGÊNCIA

Embora a análise da relevância econômica tenha organizado os gêneros alimentícios em segmentos, conforme a natureza dos produtos e sua representatividade no valor global estimado, essa classificação possui finalidade analítica e servirá também como referência para a avaliação da compatibilidade qualitativa dos atestados. A contratação será estruturada em 168 itens individualizados, com julgamento pelo critério de **menor preço por item**.

As exigências de qualificação técnica não serão aplicadas de maneira genérica sobre o valor global da contratação nem sobre a totalidade dos 168 itens. A comprovação deverá guardar relação com a natureza e o quantitativo dos itens efetivamente arrematados pelo licitante, especialmente quanto às parcelas de maior relevância ou valor significativo, uma vez que o volume assumido e as condições de fornecimento constituem elementos importantes para a aferição da capacidade operacional.

A presente contratação compreende gêneros alimentícios pertencentes aos seguintes segmentos:

- Cereais, massas, farinhas, farináceos, leguminosas e demais produtos secos;
- Hortaliças, verduras, legumes, tubérculos e raízes;
- Frutas;
- Carnes bovinas e suínas, aves, pescados, embutidos, ovos e demais produtos de origem animal;
- Leites, laticínios e gorduras alimentícias;
- Produtos congelados, polpas de frutas e outros alimentos sujeitos à cadeia de frio;
- Panificados e biscoitos;
- Bebidas, refrigerantes, achocolatados e produtos para preparo de bebidas;
- Óleos, condimentos, molhos, conservas e demais alimentos industrializados.

Esses produtos possuem particularidades relacionadas à disponibilidade, procedência, armazenamento, transporte, prazo de validade, frequência das entregas, acondicionamento e condições de conservação.

Nesse sentido, a exigência de qualificação técnica será aplicada de acordo com os itens arrematados, observando-se a natureza dos produtos, os respectivos segmentos, as unidades de fornecimento e os quantitativos que passarão a integrar as obrigações do futuro contratado.

Para fins de comprovação da capacidade técnico-operacional, será exigida experiência anterior correspondente a, no mínimo, **10% (dez por cento) do quantitativo arrematado**, observadas as parcelas de maior relevância ou valor significativo da contratação e as características próprias dos produtos abrangidos.

Caso o licitante arremate apenas um item sujeito à comprovação de capacidade técnica, a exigência incidirá exclusivamente sobre o quantitativo desse item, não sendo necessária a demonstração de experiência relacionada aos demais produtos da licitação.

Na hipótese de o licitante arrematar dois ou mais itens sujeitos à comprovação, a capacidade técnica deverá ser demonstrada em relação aos respectivos segmentos. Os quantitativos de itens com naturezas ou unidades de fornecimento distintas não serão somados indiscriminadamente para formação de uma única exigência.

Quando os itens pertencerem ao mesmo segmento e apresentarem características operacionais e unidades de medida tecnicamente comparáveis, os respectivos quantitativos serão considerados conjuntamente, aplicando-se o percentual mínimo de 10% (dez por cento) sobre o total resultante.

Quando não houver compatibilidade entre as unidades de medida, a aferição deverá preservar a respectiva unidade ou adotar critério de equivalência tecnicamente justificável e previamente estabelecido no instrumento convocatório, evitando-se a soma de grandezas distintas ou incomparáveis.

Para os gêneros perecíveis, refrigerados, congelados ou sujeitos à cadeia de frio, os atestados deverão demonstrar experiência compatível com o fornecimento de produtos submetidos a condições semelhantes de transporte, armazenamento, acondicionamento, conservação ou controle de temperatura, quando tais características forem relevantes para a adequada execução do objeto.

Para os produtos secos e não perecíveis, serão admitidos atestados relativos ao fornecimento de gêneros alimentícios pertencentes ao mesmo segmento e com características operacionais equivalentes.

Os atestados poderão ser apresentados isoladamente ou em conjunto, admitindo-se o somatório dos quantitativos neles comprovados para alcançar o percentual mínimo exigido. Não será necessária identidade absoluta entre o produto indicado no atestado e o item arrematado, bastando que o fornecimento anterior seja compatível com o respectivo segmento em características, natureza e complexidade operacional.

Também não será exigida comprovação técnica em relação a todos os **168 itens** de forma indistinta. Nos termos do art. 67, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021, a exigência ficará restrita às parcelas de maior relevância ou valor significativo, assim consideradas aquelas cujo valor individual seja igual ou superior a 4% (quatro por cento) do valor total estimado da contratação, conforme apuração resultante da pesquisa de preços.

A identificação definitiva dos itens ou parcelas submetidos à comprovação de capacidade técnica será realizada após a conclusão da estimativa de preços, devendo constar expressamente no Termo de Referência e no edital, acompanhada da correspondente justificativa.

Essa metodologia vincula a comprovação da capacidade técnica à parcela efetivamente assumida pelo licitante, evitando que o arrematante de determinados itens tenha de demonstrar experiência relacionada à totalidade do objeto ou a segmentos de produtos que não fornecerá.

Dessa forma, o critério adotado preserva a razoabilidade, a proporcionalidade e a competitividade, ao mesmo tempo em que proporciona à Administração segurança quanto à capacidade operacional do futuro contratado para executar regularmente os itens arrematados, em conformidade com o art. 67 da Lei Federal nº 14.133/2021.

d. CRITÉRIO DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA – ATESTADO DE CAPACIDADE OPERACIONAL

Para fins de qualificação técnico-operacional, será exigida a apresentação de atestado ou atestados de capacidade técnica emitidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando experiência anterior compatível com a natureza e o quantitativo dos itens efetivamente arrematados pelo licitante, observadas as parcelas de maior relevância ou valor significativo da contratação, nos termos do art. 67 da Lei Federal nº 14.133/2021.

A análise da capacidade técnica observará os itens arrematados pelo licitante e o segmento de fornecimento ao qual pertencem. Não será exigida identidade absoluta entre o produto indicado no atestado e cada item arrematado, desde que a experiência comprovada envolva produtos pertencentes ao mesmo segmento e com características operacionais semelhantes quanto ao fornecimento, armazenamento, transporte, conservação e entrega.

Desse modo, a exigência não terá por finalidade verificar se a licitante já forneceu exatamente cada produto constante de sua proposta, mas comprovar que possui experiência operacional suficiente no segmento correspondente aos itens que pretende fornecer.

Por exemplo, caso a licitante arremate item correspondente a frango, integrante do segmento de carnes bovinas e suínas, aves, pescados, embutidos, ovos e demais produtos de origem animal, poderá comprovar sua capacidade mediante atestado referente ao fornecimento de carnes bovinas, carnes suínas, aves, pescados, embutidos, ovos ou outros produtos pertencentes ao mesmo segmento, desde que a experiência demonstrada

seja compatível com as condições operacionais do fornecimento. Não será exigido, necessariamente, atestado específico de fornecimento de frango.

A comprovação da capacidade técnica compreenderá duas análises distintas:

a) **a) Compatibilidade qualitativa:** o atestado deverá demonstrar experiência anterior com produtos pertencentes ao mesmo segmento dos itens arrematados, sem necessidade de identidade absoluta com cada produto; e
b) **b) Compatibilidade quantitativa:** a experiência comprovada deverá corresponder a, no mínimo, 10% (dez por cento) dos quantitativos arrematados pelo licitante, apurados separadamente por segmento e por unidade de medida tecnicamente compatível.

Quando o licitante arrematar dois ou mais itens pertencentes ao mesmo segmento e expressos em unidades de medida compatíveis, os quantitativos serão somados para a aplicação do percentual mínimo de 10% (dez por cento).

Quando os itens forem expressos em unidades de medida incompatíveis, a aferição será realizada separadamente, não sendo admitida a soma indiscriminada de KGgramas, unidades, pacotes, caixas, litros ou outras grandezas distintas, salvo quando houver critério de equivalência tecnicamente justificável e previamente estabelecido no instrumento convocatório.

Os atestados poderão ser apresentados isoladamente ou em conjunto, admitindo-se o somatório dos quantitativos comprovados para alcançar o percentual mínimo exigido, desde que os documentos demonstrem fornecimentos compatíveis com o respectivo segmento.

METODOLOGIA DE AFERIÇÃO DO QUANTITATIVO

Para aplicação do percentual mínimo de 10% (dez por cento), deverão ser observados os seguintes critérios:

a) Quando o licitante arrematar dois ou mais itens pertencentes ao mesmo segmento e expressos em unidades de medida tecnicamente compatíveis, os respectivos quantitativos serão somados, incidindo o percentual mínimo sobre o resultado dessa soma;
b) Quando o licitante arrematar itens pertencentes a segmentos distintos, a comprovação será realizada separadamente para cada segmento, aplicando-se o percentual mínimo sobre os quantitativos correspondentes;

c) Quando os itens de um mesmo segmento estiverem expressos em unidades de medida incompatíveis, os quantitativos não serão somados indiscriminadamente, devendo a aferição preservar cada unidade de medida ou adotar critério de equivalência tecnicamente justificável e previamente estabelecido no instrumento convocatório;

d) Será admitida a soma de atestados para alcançar o quantitativo mínimo exigido, desde que os documentos apresentados sejam compatíveis com o segmento correspondente e permitam verificar satisfatoriamente a experiência anterior da licitante;

e) Caso o resultado da aplicação do percentual de 10% (dez por cento) corresponda a número fracionado em unidade de fornecimento indivisível, será considerado o número inteiro imediatamente superior;

f) Os atestados deverão conter informações suficientes para identificação do emitente, da empresa atestada, da natureza dos produtos fornecidos, dos quantitativos executados e do período ou prazo do fornecimento, sem prejuízo da realização de diligências pela Administração. A indicação do período terá finalidade exclusivamente informativa, não sendo estabelecidas limitações de tempo ou de local relativas aos atestados.

Como exemplo, se uma empresa arrematar dois itens do segmento de carnes bovinas e suínas, aves, pescados, embutidos, ovos e demais produtos de origem animal, sendo 1.000 kg de determinado produto e 2.000 kg de outro produto pertencente ao mesmo segmento, a base de cálculo corresponderá a 3.000 kg. Aplicado o percentual mínimo de 10% (dez por cento), a empresa deverá comprovar experiência anterior de, no mínimo, 300 kg em produtos compatíveis com esse segmento, não sendo necessário que o atestado reproduza exatamente os dois produtos arrematados.

Caso a mesma empresa arremate itens do segmento de carnes bovinas e suínas, aves, pescados, embutidos, ovos e demais produtos de origem animal e também itens do segmento de leites, laticínios e gorduras alimentícias, a aferição será realizada separadamente para cada segmento, respeitando-se, ainda, as unidades de medida tecnicamente comparáveis.

A metodologia será aplicada exclusivamente aos itens ou parcelas sujeitos à comprovação de capacidade técnica, identificados como de maior relevância ou valor significativo na forma estabelecida neste Estudo Técnico Preliminar, no Termo de Referência e no edital.

RELAÇÃO DOS ITENS POR SEGMENTO

Para assegurar clareza e permitir a identificação das características dos produtos, os 168 itens da Planilha Orçamentária foram organizados nos nove segmentos definidos neste Estudo Técnico Preliminar, preservando sua numeração, descrição, unidade de fornecimento, quantitativo e valores.

Essa classificação possui finalidade técnica e demonstrativa, auxiliando a análise da compatibilidade da experiência comprovada e o gerenciamento dos riscos do fornecimento. A disputa, o julgamento e a adjudicação permanecerão individualizados pelo menor preço por item.

Cada item foi contabilizado uma única vez. Os produtos de origem animal e os laticínios foram mantidos nos respectivos segmentos específicos, mesmo quando refrigerados, congelados ou enlatados. O segmento de produtos congelados reúne as oito polpas de frutas da planilha.

a) Cereais, massas, farinhas, leguminosas e demais produtos secos

Item	Descrição e especificação	Unidade	Quantidade	Valor unitário	Valor total
3	AÇÚCAR CRISTAL Açúcar, obtido a partir da cana-de-açúcar, tipo cristal ou refinado, de aspecto sólido com cristais bem definidos. Cor branca ou levemente amarelada, isento de sujidades, impurezas ou odores estranhos. Sabor caracteristicamente doce, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA	KG	15734	R$ 4,53	R$ 71.275,02
139	AMIDO DE MILHO 200G Especificação: Amido de milho - Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	un	1170	R$ 7,83	R$ 9.161,10
85	AMIDO DE MILHO 500 GR Amido de milho, embalagem 500 gramas - Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre dedos. Umidade máxima 14%p/p,acidez 2,5p/p,mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	cx	375	R$ 9,81	R$ 3.678,75
86	ARROZ INTEGRAL O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não deve apresentar grãos disformes (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Pacote de 1 kg. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 6 meses da data de entrega do produto.	KG	1544	R$ 8,56	R$ 13.216,64
7	ARROZ TIPO 1 Polido, longo fino, tipo 1, constituído de grãos inteiros. Com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em pacote plástico	KG	13787	R$ 4,69	R$ 64.661,03

	transparentes e atóxicos limpos, não violados, resistente, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deve conter no rótulo os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. O produto deve ter número de registro no Ministério da Agricultura ou Ministério da Saúde. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Embalagens plásticas de 1Kg acondicionados em fardos Plásticos totalizando 30Kg. Deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega na unidade.				
87	AVEIA EM FLOCOS FINOS - PACOTE Aveia em flocos finos 100% sem aditivos ou conservantes. A embalagem deve conter no rótulo os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, validade e quantidade do produto. O produto deve ter número de registro no Ministério da Agricultura ou Ministério da Saúde. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Embalagens de 200g.	cx	2590	R$ 5,44	R$ 14.089,60
166	AVEIA EM FLOCOS FINOS - Aveia em flocos finos 100% sem aditivos ou conservantes. A embalagem deve conter no rótulo os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, validade e quantidade do produto. O produto deve ter número de registro no Ministério da Agricultura ou Ministério da Saúde. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Embalagens de 170 g.	unid	731	R$ 5,78	R$ 4.225,18
88	AVEIA EM FLOCOS GROSSOS Aveia em floco 100% sem aditivos ou conservantes. A embalagem deve conter no rótulo os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, validade e quantidade do produto. O produto deve ter número de registro no Ministério da Agricultura ou Ministério da Saúde. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Embalagens de 200g.	pct	2856	R$ 6,42	R$ 18.335,52
95	CEREAL INFANTIL SABOR MULTICEREAIS Cereal infantil com probiótico, contendo como ingredientes: Farinha pré cozida de trigo, milho enriquecida e arroz, contendo carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, premix vitamínico (Vitamina C, niacina, vitamina E, ácido pantotênico, Vitamina A, B1, B6, ácido fólico e vitamina D,fumarato ferroso e sulfato de zinco. Embalagem com 230 gramas.	un	173	R$ 9,80	R$ 1.695,40
34	FARINHA DE ROSCA Especificação: Obtida pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05(cinco) meses a partir da data de entrega, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Pacote de 500 gramas.	pct	245	R$ 8,22	R$ 2.013,90
35	FARINHA DE MANDIOCA Grupo: seca, granulação média, Tipo: 1, Classe: branca, Características Adicionais: isentas de matéria terrosa, corantes e parasitos, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, produto de 1ª qualidade próprio para consumo humano. Embalagens plásticas de 1Kg acondicionados em fardos plásticos totalizando até 60kg. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	3123	R$ 9,16	R$ 28.606,68
150	FARINHA DE TAPIOCA - De 1ø qualidade, seca, granulação média, crocante, Tipo: 1, Classe: branca, Características adicionais: isenta de matéria terrosa, corantes e parasitas. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Produto de 1º	KG	2800	R$ 22,21	R$ 62.188,00

	qualidade, próprio para consumo humano. Embalagem plástica de 1Kg, acondicionados em fardos plásticos de até 60Kg. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante, a data de fabricação impressa na embalagem, com identificação do produto e prazo de validade.				
137	FARINHA DE TAPIOCA 200G Primeira qualidade, classe granulada, empacotado em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote, cnpj, quantidade do produto prazo de validade, o produto deverá ser elaborado de acordo como legislação vigente. apresentação em pacotes de 200g.	pct	330	R$ 7,53	R$ 2.484,90
101	FARINHA DE TRIGO C/ FERMENTO - Com fermento. Espacial para panificação, branca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Aspecto, cor, odor e sabor próprios. Isenta de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos de animais ou vegetais. Informações Nutricionais em 50g do produto - Valor calórico: 172 kcal; Carboidratos: 38g; Proteínas: 5g; Fibra: 1g; Ferro 2,1g. Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	686	R$ 6,14	R$ 4.212,04
36	FARINHA DE TRIGO S/ FERMENTO Sem fermento. Espacial para panificação, branca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Aspecto, cor, odor e sabor próprios. Isenta de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos de animais ou vegetais. Informações Nutricionais em 50g do produto - Valor calórico: 172 kcal; Carboidratos: 38g; Proteínas: 5g; Fibra: 1g; Ferro 2,1g. Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	1878	R$ 6,89	R$ 12.939,42
102	FARINHA LÁCTEA Alimento a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas, sal e aveia. a embalagem deverá conter externamente, nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro, deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega, resolução cnnpa / de 1978 lata contendo aproximadamente 400g.	un	202	R$ 16,70	R$ 3.373,40
37	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 Tipo 1, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, sendo permitido no máximo 2% de impurezas e materiais estranhos e livre de parasitas. Embalagens original de fábrica, apresentando vedação adequada, contendo no rótulo as especificações de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto dos ingredientes. Deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	6797	R$ 9,02	R$ 61.308,94
103	FEIJÃO CAVALO Tipo 1, isento de impurezas como matéria terrosa, parasitas, detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, imaturos, manchados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Tolerância máxima permitida de 0,5% de grãos não aproveitáveis. Rendimento mínimo aceitável:2,5. Embalagem: saco de polietileno atóxico, contendo peso líquido de 01 kg. Deverá constar data de empacotamento e validade, ser resistente ao manuseio e ter boa selagem. O produto deverá apresentar validade	KG	5642	R$ 11,02	R$ 62.174,84

	mínima de 06 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
104	FEIJÃO DA COLÔNIA Tipo 1, de 1° qualidade, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, sendo permitido no máximo 2% de impurezas e materiais estranhos e livre de parasitas. Embalagens original de fábrica, apresentando vedação adequada em embalagem de 1Kg, contendo no rótulo as especificações de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto dos ingredientes, lote, quantidade, data fabricação e validade. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	173	R$ 7,90	R$ 1.366,70
140	FEIJÃO PRETO - Tipo 1, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, tamanho de formatos naturais, maduros, limpos e secos, sendo permitido no máximo 2% de impurezas e materiais estranhos e livre de parasitas. Embalagens originais de fábrica, apresentado vedação adequada, contendo no rótulo as especificações de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto dos ingredientes, data fabricação e validade. transparente de 1kg.	KG	2120	R$ 6,79	R$ 14.394,80
38	FERMENTO QUÍMICO, EM PÓ Fermento químico, em pó. Embalagem, contendo 100 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com a Resolução 38/77 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA.	un	542	R$ 4,94	R$ 2.677,48
41	FUBÁ DE MILHO 500 GR Embalagem de 500 gramas, deverá conter data de empacotamento e validade, ser resistente ao manuseio e com boa selagem, o produto deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.	pct	2166	R$ 5,19	R$ 11.241,54
42	FUBA DE MILHO FLOCOS GROSSOS 500G Deverá conter data de empacotamento e validade, ser resistente ao manuseio e com boa selagem, o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.	un	1627	R$ 5,50	R$ 8.948,50
108	GOMA Fécula de mandioca (Goma de tapioca)	KG	213	R$ 12,12	R$ 2.581,56
46	MACARRÃO ESPAGUETE Macarrão espaguete com ovos, submetido a processo de secagem, acondicionado em saco transparente de polietileno, com peso líquido de 500g. Deve apresentar aspecto e coloração homogêneos, ser isento de insetos, odores e Sabores não característicos, mofo ou coloração anormal, sem adição de corantes. A embalagem deverá conter os dados de identificação, Procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, condições de armazenagem e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.	pct	6383	R$ 4,72	R$ 30.127,76
151	MACARRÃO PARAFUSO Embalagem de 500gr. massa tipo parafuso com ovos. embalagem com dizeres de rotulagem, boa selagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo, seis meses, de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa.	pct	3780	R$ 7,62	R$ 28.803,60
116	MASSA DE SÊMOLA TIPO CONCHINHA Sêmolas de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais, urucum e cúrcuma. A embalagem deverá conter externamente os	pct	4025	R$ 7,07	R$ 28.456,75

	dados de identificação, procedência, informações nutricionais, números de lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500G.				
117	MASSA DE SÊMOLA TIPO PARAFUSO Massa alimentícia tipo seca vitaminada, isenta de sujidade, pasteurizada, sem ovos. Não deve apresentar cor esverdeada com pontos brancos e cinza (mofo), não deve apresentar cheiro de mofo, não deve estar com perfurações (caruncho s e outros insetos), devem estar inteiros e firmes, sem pó branco solto no pacote. Acondicionado em embalagem plástica original de fábrica, contendo no rótulo as especificações dos ingredientes, lote, quantidade, data fabricação e validade. O produto deve ter registro no Município da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Embalagens plásticas de 500g acondicionadas em fardos plásticos totalizando 5Kg. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	pct	620	R$ 7,69	R$ 4.767,80
49	MASSA PARA SOPA Massa de sêmola para sopa - massa alimentícia tipo seca vitaminada, com sêmola, tipo argolinha isenta de sujidades, parasitas, embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo, seis meses, de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. apresentação: embalagem 500 gramas.	pct	4967	R$ 6,40	R$ 31.788,80
120	MILHO BRANCO MILHO BRANCO (Canjica) Produto de boa qualidade, branca em embalagem primária, saco polietileno atóxico resistente, termossoldado. Rótulo com informação nutricional, data de validade e lote. Embalagem 500g. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	2402	R$ 5,85	R$ 14.051,70
121	MILHO PARA PIPOCA Especificação: De primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas de espécies, acondicionados em saco plástico de 500 gramas.	pct	662	R$ 5,99	R$ 3.965,38
153	MISTURA PARA BOLO - Mistura para Bolo 450g. com sabor variado	pct	601	R$ 8,79	R$ 5.282,79
129	PREPARO INSTANTÂNEO A BASE DE ARROZ (EMBALAGEM)	pct	173	R$ 10,40	R$ 1.799,20
156	PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA - Com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades, em saco plástico transparente. rotulagem contendo composição nutricional data de fabricação. Embalagem 400g. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	pct	1540	R$ 11,82	R$ 18.202,80
155	REPARO INSTANTÂNEO A BASE DE ARROZ (EMBALAGEM - Pré-cozida, açúcar, amido, sais minerais, vitamina E, e aromatizante, acondicionada em embalagem íntegra, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Na embalagem deverá constar externamente: os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro e Normas de Codex Alimentarius para fórmulas destinadas a lactentes-FAO/OMS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega. Embalagem 230g	pct	1540	R$ 11,82	R$ 18.202,80

Total do segmento: R$ 666.300,32

Para esse segmento, serão considerados compatíveis os atestados que comprovem fornecimento de produtos de natureza e complexidade operacional semelhantes, observadas as condições de armazenamento, transporte e conservação aplicáveis aos itens arrematados e às parcelas sujeitas à exigência no edital.

b) Hortaliças, verduras, legumes, tubérculos e raízes

Item	Descrição e especificação	Unidade	Quantidade	Valor unitário	Valor total
1	ABOBORA IN NATURA Primeira qualidade, do tipo moranga, acondicionada em sacos plásticos transparentes, integra, livre de sujidade. apresentando grau manutenção que permite suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo. cor alaranjada, cheiros, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de informidades, ausência de parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	KG	3038	R$ 7,57	R$ 22.997,66
5	ALFACE - Marca.: IN NATURA Especificação: Fresca, tamanho e coloração uniformes, devendo ser desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades e resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10ºC, não manipulados, validade de até 72 horas. Deve apresentar folhas verdes claras sem folhas amareladas.	KG	3005	R$ 12,43	R$ 37.352,15
6	ALHO CRU - Marca.: IN NATURA Os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livres de brotos. Isentos de lesões de origem física mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos. Acondicionados em caixas de papelão limpas, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	KG	3028	R$ 38,25	R$ 115.821,00
91	BATATA DOCE DE PRIMEIRA apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	471	R$ 9,15	R$ 4.309,65
10	BATATA INGLESA IN NATURA Comum especial, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. Acondicionado em sacos contendo até 50kg. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øC, não manipulados, validade de até 1 semana	KG	3961	R$ 8,60	R$ 34.064,60
93	BETERRABA Selecionada, sem folhas, primeira qualidade, bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, ternos sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øC, não manipulados, validade de até 1 semana.	KG	2496	R$ 8,70	R$ 21.715,20
23	CEBOLA IN NATURA De 1ª qualidade, tamanho médio, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, intactas e firmes Não brotadas, sem danos físicos ou mecânicos. Acondicionados em sacos contendo até 20kg. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øC, não manipulados, validade de até 1 semana.	KG	3931	R$ 7,65	R$ 30.072,15

24	CENOURA IN NATURA Sem folhas, de primeira qualidade, bulbos e tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Acondicionados em caixas contendo até 20kg. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øC, não manipulados, validade de até 1 semana	KG	4028	R$ 7,48	R$ 30.129,44
26	CHEIRO VERDE IN NATURA De 1ª qualidade, hortaliça classificada como verdura, de cor verde, aspecto e cor próprios, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øC, não manipulados, validade de até 72h. Deve apresentar folhas verdes escuras s/ partes amareladas. maço com aproximadamente 300g.	KG	1525	R$ 10,65	R$ 16.241,25
99	CHUCHU - Chuchu de primeira, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA	KG	2981	R$ 5,98	R$ 17.826,38
29	COUVE - IN NATURA De 1ª qualidade, tipo manteiga, de tamanho médio, talo verde, inteiros, coloração uniforme e sem manchas. Bem desenvolvidas, firme e intacta. Isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øC, não manipulados, validade de até 72h. Deve apresentar folhas verdes escuras s/ partes amareladas ou rasgadas.	KG	2475	R$ 10,07	R$ 24.923,25
50	MAXIXE De 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øc, não manipulados, validade de até 72h.	KG	168	R$ 13,35	R$ 2.242,80
57	PEPINO IN NATURA De 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øc, não manipulados, validade de até 72h.	KG	2594	R$ 7,65	R$ 19.844,10
59	PIMENTÃO IN NATURA Pimentão verde _ in natura, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa.	KG	2799	R$ 12,99	R$ 36.359,01
60	PIMENTINHA IN NATURA De 1ª qualidade, in natura, de tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, sem manchas, bolores, sujidades ou lesões de origem física ou mecânica. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øC, não manipulados, validade de até 1 semana.	KG	883	R$ 15,87	R$ 14.013,21
74	REPOLHO - IN NATURA De primeira qualidade. Tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para a utilização de alimentos	KG	3309	R$ 10,65	R$ 35.240,85

82	TOMATE IN NATURA tomate tipo débora ou italiano, tamanho médio, uniforme, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. Isentos de lesões de origem física mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos. Acondicionados em caixas limpas, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øC, não manipulados, validade de até 1 semana.	KG	3956	R$ 11,24	R$ 44.465,44

Total do segmento: R$ 507.618,14

Para esse segmento, serão considerados compatíveis os atestados que comprovem fornecimento de produtos de natureza e complexidade operacional semelhantes, observadas as condições de armazenamento, transporte e conservação aplicáveis aos itens arrematados e às parcelas sujeitas à exigência no edital.

c) Frutas

Item	Descrição e especificação	Unidade	Quantidade	Valor unitário	Valor total
84	ABACATE - De primeira qualidade, com casca lisa, verde in natura, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øc, não manipulados, validade de até 72 H.	KG	1447	R$ 11,58	R$ 16.756,26
138	ABACAXI KG - De 1º qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, pensando em média por unidade entre 1 a 1,5kg. De acordo com a legislação vigente. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados mantidos sob refrigeração a 10ºC, não manipulados, validade de até 72 horas. Após a maturação completa.	KG	995	R$ 14,52	R$ 14.447,40
9	BANANA PRATA IN NATURA da prata, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	2959	R$ 12,43	R$ 36.780,37
110	LARANJA KG De 1ª qualidade, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho. Aroma e sabor característicos da espécie, sem ferimentos. Casca lisa, íntegra, livre de fungos, de consistência firme. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øC, não manipulados, validade de até 1 semana.	KG	1621	R$ 5,82	R$ 9.434,22
44	LIMÃO IN NATURA Limão comum - De primeira qualidade; Tamanho de médio a grande, equivalente de 1kg=10und. Casca lisa, integra, livre de fungos. De consistência firme. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	KG	2528	R$ 8,37	R$ 21.159,36
113	MAÇÃ - Maçã nacional vermelha, de boa qualidade, pesando em média 120g cada, inteiras, no ponto de maturação adequado para o consumo, casca lisa integra livre de fungos. Isentas de sujidades, parasitas e larvas, sem umidade externa anormal, com sabor e odor característico, sem danos físicos e mecânicos oriundos do	KG	1593	R$ 15,42	R$ 24.564,06

	manuseio e transporte, consistência firme. Acondicionada em plástico atóxico, transparente e resistente. protegida contra impactos, prazo de validade. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øC, não manipulados, validade de até 1 semana.				
115	MAMÃO - Tipo Havai De 1º qualidade; in natura, tamanho médio com cerca de 400g por unidade; Casca lisa, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Consistência firme, integro. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Higienizados e não manipulados validade de até 72 horas após a maturação completa.	KG	1593	R$ 8,69	R$ 13.843,17
118	MELANCIA De 1° qualidade; Pesando entre 08 a 10kgs; Casca íntegra, isenta de manchas e perfurações, consistência firme, sem rachaduras e partes moles. Higienizado e mantido sob refrigeração a 10oC, não manipulados, validade de até 1 semana.	KG	3424	R$ 5,44	R$ 18.626,56
119	MELÃO DE PRIMEIRA IN NATURA Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	491	R$ 9,74	R$ 4.782,34
126	PERA De primeira qualidade, peso médio 120g, casca lisa íntegra, livre de fungos, consistência firme. Acondicionada em plástico atóxico, transparente e resistente, protegida contra impactos, contendo dizeres de rotulagem, prazo de validade, com grau de maturação adequado para consumo, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, higienizados e mantidos sob refrigeração a 10øc, não manipulados, validade de até 1 semana.	KG	461	R$ 22,62	R$ 10.427,82
132	UVA DE PRIMEIRA TIPO ITÁLIA verde, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	486	R$ 28,31	R$ 13.758,66

Total do segmento: R$ 184.580,22

Para esse segmento, serão considerados compatíveis os atestados que comprovem fornecimento de produtos de natureza e complexidade operacional semelhantes, observadas as condições de armazenamento, transporte e conservação aplicáveis aos itens arrematados e às parcelas sujeitas à exigência no edital.

d) Carnes bovinas e suínas, aves, pescados, embutidos, ovos e demais produtos de origem animal

Item	Descrição e especificação	Unidade	Quantidade	Valor unitário	Valor total
19	CARNE BOVINA ENLATADA Fiambre de carne bovina enlatada, informar dados nutricionais, marca, data de validade e número do lote.	KG	15	R$ 20,08	R$ 301,20
18	CARNE DE 1-(ALCATRA, CHÃ DE DENTRO, PATINHO, COXÃO MOLE, LOMBO) (alcatra, chã de dentro, coxão mole, patinho, lombo), resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, limpa, aspecto próprio, odor próprio, consistência firme, não deve estar pegajosa, não deve apresentar inervações ou contra pesos	KG	5181	R$ 48,36	R$ 250.553,16

	(excesso de gordura-máximo aceitável 5%). embalagem plástica primaria de 01kg ou 02kg acondicionadas caixas de papelão contendo até 20kg. contendo no rótulo dados do fabricante, registro no ministério da agricultura. serviço de inspeção municipal (sim), estadual (sie0 e/ou federal sif, produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante e estar de acordo com a legislação vigente. deverá ser transportado em temperatura inferior a 5øc, em recipiente isotérmico.				
20	CARNE DE 2 SEM OSSO- IN NATURA Carne bovina do tipo (acém, músculo, pá ou agulha), in natura, cortes congelados ou resfriado. com no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sebo, ossos e aponeuroses. livre de parasitas e substâncias contaminantes. embalada a vácuo, com peso máximo na embalagem primária de 01kg ou 02kg, contendo no rótulo dados do fabricante, registro no ministério da agricultura-serviço de inspeção municipal (sim), estadual (sie) e/ou federal sif, embalagem plástica de 01kg e 02kg, sem acumulo de líquidos em seu inferior, com identificação do produto, rotulo contendo a data de abate e o peso e ser transportado em temperatura inferior a 5ø em recipiente isométrico.	KG	10226	R$ 40,35	R$ 412.619,10
21	CARNE DE 2ª COM OSSO Especificação: De 2ª, Tipo agulha, limpa, aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor Próprio, consistência firme, não deve estar pegajosa, não deve apresentar inervações ou contra pesos (excesso de gordura máximo 10%). Embaladas em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados do produto, número de registro no Ministério da Agricultura /SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Embalagens plásticas de 2Kg acondicionado em caixas de papelão.	KG	15581	R$ 36,54	R$ 569.329,74
22	CARNE MOIDA MAGRA De 1ø qualidade (chã de dentro, coxão mole, patinho, lombo), limpa, aspecto próprio, sem machas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio, consistência firma, não deve estar pegajosa, não deve apresentar inervações ou contra pesos, excesso de gordura. máximo aceitável 5%, embalagens plásticas de 500g a 1kg resfriada ou congeladas sem acumulo de líquidos sem seu inferior, com identificação do produto, rotulo contendo a data de abate e o peso, acondicionados caixas de papelão contendo 20kg, o produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. ser transportada em temperatura inferior a 5°C, sem recipiente isometrico.	KG	8709	R$ 38,61	R$ 336.254,49
25	CHARQUE BOVINO P.A Carne bovina, salgada e seca, de 1ª qualidade (no máximo 10% de gordura) a base de: carne bovina e sal, embalada a vácuo. Acondicionado em embalagem original de fábrica, contendo no rótulo as especificações dos ingredientes, lote, quantidade, data fabricação e validade. O produto deve ter número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Embalagens com 6 pacotes de 5Kg embaladas á vácuo acondicionados em caixas de papelão totalizando 30Kg.Não será aceito JERKED BEEF. Deverá apresentar validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	1321	R$ 55,26	R$ 72.998,46
30	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO Especificação: Frango em cortes; coxa e sobrecoxa de frango congelado com osso sem	KG	2511	R$ 13,59	R$ 34.124,49

	tempero apresentar-se congeladas (-10 a -25ºc), Apresentar consistência e cor característicos do produto e carne tenra. Fornecer em embalagem original (do frigorifico de procedência do produto) de 1kg, contendo todos os dados exigidos, como fabricante, data de fabricação e validade, quadro de valores nutricionais, etc. O produto deverá ter registro no SIF ou SIE e ser transportado em temperatura inferior a 5ºC (graus celsius), em recipiente isotérmico				
105	FÍGADO BOVINO	KG	461	R$ 22,57	R$ 10.404,77
39	FILÉ DE GÓ Especificação: Filé de gó ou de tilápia de primeira qualidade, integro, sem espinha, congelada, embalagem plástica de 1kg. sem acumulo de líquidos em seu interior, com identificação do produto, peso, fabricante, validade, temperatura de estocagem e registro do produto no SIM, SIF ou CISPOAFILÉ CONGELADO, (SIF). A ser transportado em veículo refrigerado. Deve apresentar odor agradável, possuir consistência firme, não apresentar manchas escuras ou verdes, não deve estar com consistência pegajosa.	KG	921	R$ 39,79	R$ 36.646,59
106	FILÉ DE PEITO DE FRANGO Filé de peito de frango congelado com adição de água de no máximo 6% aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 2 a 3 KG gramas com registro no SIF ou SISP. As embalagens devem ser identificadas com o nome do produto e prazo de validade com produção de no máximo há 30 (trinta) dias a contar da data de entrega que deverá ser realizada em caminhão refrigerado e higienizado. Conversando com temperatura inferior a -12øc. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	3072	R$ 24,28	R$ 74.588,16
40	FRANGO CONGELADO Carne de frango congelada com adição de água de no máximo 6% aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, as embalagens devem ser identificadas com o nome do produto com produção de no máximo á 30 das a contar da data de entrega que deverá ser realizada em caminhão refrigerada e higienizado. conversando temperatura inferior a -12øc. embalagem plástica de aproximadamente 2,5kg contendo em média 8 unidades acondicionadas em caixas de papelão totalizando até 20kg com registro no sif.	KG	21364	R$ 18,06	R$ 385.833,84
45	LINGUIÇA CALABRESA As embalagens deverão ter no selo de procedência c/ data de validade e demais especificações pela lei de rotulagem da ANVISA.	KG	303	R$ 29,63	R$ 8.977,89
52	MORTADELA PEÇA De primeira qualidade, sem gordura, resfriada, embutida em plástico polietileno natural, pronta para o consumo, tempero acentuado, sabor e aroma característicos de mortadela mista, consistência firme. temperatura: no recebimento o produto deverá estar com até 10ºc. declarar marca e informar valores nutricionais, data de validade, número do lote. Peça de aproximadamente 05 kg	peça	83	R$ 59,98	R$ 4.978,34
54	Ovo de galinha, marrom ou branco médio, sem rachaduras, livre de sujidades, parasitas, fungos ou outras partículas que comprometam o consumo e armazenamento, acondicionados em embalagem própria contendo 30 unidades, envolvidos por plástico transparente contendo na embalagem a validade visível do produto, com produção de no máximo à 03 (três) dias contados a partir da data de entrega do produto. Deverá apresentar prazo de validade e condições de frescor e conservação compatíveis com o	cuba	1772	R$ 19,38	R$ 34.341,36

	consumo programado, observadas as especificações e a regulamentação aplicável.				
66	PRESUNTO PEITO DE PERU Especificação: Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. o produto deverá ter registro no ministério da saúde.	KG	366	R$ 34,77	R$ 12.725,82
76	SALSICHA DE CARNE Especificação: Salsicha de carne bovina mecanicamente separada e demais ingredientes permitidos, acondicionados em embalagem plástica atóxico transparente embalada a vácuo, embalagem limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, congelada a - 12º C, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote inspecionada pelo S.I.F. Apresentando-se em gomos uniformes e padronizados. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Embalagem de 3kg.	KG	393	R$ 29,51	R$ 11.597,43
131	SALSICHA DE FRANGO Salsicha de frango - mecanicamente separada e demais ingredientes permitidos, acondicionados em embalagem plástica atóxico transparente embalada a vácuo, embalagem limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, congelada a - 12º c, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/ validade/lote inspecionada pelo s.i.f. apresentando-se em gomos uniformes e padronizados. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. embalagem de 3kg.	KG	501	R$ 33,94	R$ 17.003,94
77	SARDINHA EM LATA Sardinha em conserva ao óleo, 125 gramas. Eviscerado e descamada mecanicamente, livre de nadadeiras, cauda e pé, pré-cozida, adicionada ao natural. Elaborado com matéria prima em perfeito estado de conservação e higiene, submetido a processo tecnológico adequado inspecionado pelo Serviço de Inspeção de Produto Animal - SIPA.	un	1256	R$ 6,11	R$ 7.674,16

Total do segmento: R$ 2.280.952,94

Para esse segmento, serão considerados compatíveis os atestados que comprovem fornecimento de produtos de natureza e complexidade operacional semelhantes, observadas as condições de armazenamento, transporte e conservação aplicáveis aos itens arrematados e às parcelas sujeitas à exigência no edital.

e) Leites, laticínios e gorduras alimentares

Item	Descrição e especificação	Unidade	Quantidade	Valor unitário	Valor total
100	CREME DE LEITE - Creme de leite de origem animal, embalagem 200 gramas, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Atender as exigências do ministério da agricultura e DIPOA, conforme portaria 369 de 04/09/1997 e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega.	un	2845	R$ 4,26	R$ 12.119,70
109	IOGURTE 900ML Produto obtido pela fermentação láctea através da ação de Lactobacillus bulgaricus e do Streptococcus	un	692	R$ 14,41	R$ 9.971,72

	thermophilus sobre o leite integral, desnatado ou padronizado. É um produto fermentado do leite. Fonte de proteínas, cálcio, fósforo, potássio, algumas embalagens citam como complementos vitaminas e minerais tais como do complexo B (B6 e B12, riboflavina, ácido fólico e niacina), vitamina A e zinco. Sabor de frutas. Embalagem com 900 ml.				
165	IOGURTE INTEGRAL PASTEURIZADO - açúcar, fermento lácteo e aroma sintético idêntico ao natural. Não possui conservantes e não possui gorduras trans. Composto de iogurte natural. Com segunda embalagem, uma forma de manter a higiene do produto. Embalagem com conteúdo entre 90 – 100 G	unid	20000	R$ 4,41	R$ 88.200,00
142	LEITE CONDENSADO - Leite condensado _ obtido pela desidratação do leite, adicionado de sacarose ou glicose, homogeneizado em embalagem treta park, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. atender as exigências do ministério da agricultura e dipoa, conforme portaria 369 de 04/09/1997 e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 395 Gramas.	un	2862	R$ 7,92	R$ 22.667,04
112	LEITE EM PÓ DESNATADO 200 GR - Leite em pó desnatado instantâneo _ contendo no máximo 1,5% de gordura embalado adequadamente, resistentes, não violados, resistentes, o. deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. deverá atenderas especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09/1997 do ministério da agricultura e do abastecimento e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal do ministério da agricultura. validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. embalagem 200g	pct	5932	R$ 9,90	R$ 58.726,80
43	LEITE EM PÓ INTEGRAL COM NO MÍNIMO 200G Integral, solúvel, instantâneo, enriquecido com vitaminas A e D, não podendo ser modificado. O leite deve dissolver facilmente na água, deve estar seco e solto, não deve apresentar cor alaranjada ou amarelo forte, cheiro azedo ou rançoso, manchas escuras e esverdeadas (mofo). Acondicionado em embalagem aluminizada original de fábrica, contendo no rótulo as especificações dos ingredientes, lote, quantidade, data fabricação e validade. O produto deve ter número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Embalagens aluminizadas de 200g acondicionados em fardos de papelão totalizando 10Kg. Deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	pct	15965	R$ 8,00	R$ 127.720,00
168	MANTEIGA 250 g - Manteiga de Primeira Qualidade com Sal Especificação: Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. É o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. Tratamento Diferenciado: - Aplicabilidade Decreto 7174: Não Aplicabilidade Margem de Preferência: Não	pote	50	R$ 12,71	R$ 635,50

133	MANTEIGA C/ SAL POTE COM 500G Manteiga c/ sal. Embalagem de 500 g. O produto deve ser isento de gorduras trans e conter no mínimo 65% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peliculares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis-embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada, embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega com registro no ministério da agricultura, sif/dipoa	un	218	R$ 28,71	R$ 6.258,78
147	MANTEIGA COM SAL 200GEspecificação: Manteiga c/sal de 200 gramas. O produto deve ser isento de gordura s trans e conter no mínimo 65% de lipídios, aspecto, cheiro sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis - embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada, embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega com registro no ministério da agricultura.	pote	96	R$ 12,92	R$ 1.240,32
47	MARGARINA 250 GR Margarina c/ sal. embalagem de 250 gr. o produto deve ser isento de gorduras trans e conter no mínimo 65% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, com recomendação para uso culinário - embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega. com registro no ministério da agricultura, sif/dipoa.	pote	2844	R$ 6,22	R$ 17.689,68
48	MARGARINA C/ SAL-500 GRAMAS Margarina c/ sal. embalagem de 500 gr. o produto deve ser isento de gorduras trans e conter no mínimo 65% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, com recomendação para uso culinário - embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega. com registro no ministério da agricultura, sif/dipoa.	pote	1248	R$ 10,51	R$ 13.116,48
152	MARGARINA SEM SAL 250G - Margarina sem sal. embalagem de 250 g. o produto deve ser isento de gorduras trans e conter no mínimo 65% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, com recomendação para uso culinário - embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega. com registro no ministério da agricultura, sif/dipoa.	pote	980	R$ 8,85	R$ 8.673,00
67	QUEIJO TIPO MUSSARELA Especificação: Fatiado, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	KG	396	R$ 53,67	R$ 21.253,32
130	REQUEIJÃO 200G	un	346	R$ 12,01	R$ 4.155,46

Total do segmento: R$ 392.427,80

Para esse segmento, serão considerados compatíveis os atestados que comprovem fornecimento de produtos de natureza e complexidade operacional semelhantes, observadas as condições de armazenamento, transporte e conservação aplicáveis aos itens arrematados e às parcelas sujeitas à exigência no edital.

f) Produtos congelados, polpas de frutas e outros alimentos sujeitos à cadeia de frio

Item	Descrição e especificação	Unidade	Quantidade	Valor unitário	Valor total
61	POLPA DE ABACAXI Especificação: POLPA DE FRUTA - CONGELADA. Sabor abacaxi, de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em pacote plástico, limpos, não violados, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1Kg acondicionados em caixas de papelão ou sacos plásticos resistentes próprios para alimentos totalizando até 24Kg. Deverá apresentar vaidade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	2357	R$ 17,89	R$ 42.166,73
62	POLPA DE ACEROLA POLPA DE FRUTA - CONGELADA. Sabor acerola, de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em pacote plástico, limpos, não violados, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1Kg acondicionados em caixas de papelão ou sacos plásticos resistentes próprios para alimentos até 24Kg. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	2557	R$ 16,02	R$ 40.963,14
127	POLPA DE CAJU POLPA DE FRUTA - Sabor caju congelada, de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem plástica de 1 kg, limpos, não violados, resistente, hermeticamente fechada e sem perfurações no ato da entrega, garantindo a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1 Kg acondicionados em fardos caixas de papelão totalizando até 24Kg.	KG	457	R$ 23,19	R$ 10.597,83
63	POLPA DE CUPUAÇU POLPA DE FRUTA - CONGELADA. Sabor cupuaçu de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em pacote plástico, limpos, não violados, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1Kg	KG	1620	R$ 24,77	R$ 40.127,40

	acondicionados em caixas de papelão ou sacos plásticos até 24Kg, resistentes, próprios para alimentos.				
128	POLPA DE GOIABA POLPA DE FRUTA - CONGELADA. Sabor goiaba, de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em pacote plástico, limpos, não violados, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1Kg acondicionados em fardos caixas de papelão totalizando até 24Kg. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	745	R$ 24,37	R$ 18.155,65
64	POLPA DE GRAVIOLA POLPA DE FRUTA - Sabor graviola, de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em pacote plástico, limpos, não violados, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1Kg	KG	933	R$ 23,10	R$ 21.552,30
65	POLPA DE MARACUJÁ POLPA DE FRUTA - CONGELADA. Sabor maracujá de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em pacote plástico, limpos, não violados, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1Kg acondicionados em fardos caixas de papelão totalizando até 24Kg. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	2793	R$ 25,27	R$ 70.579,11
154	POLPA DE MURUCI - POLPA DE FRUTA - CONGELADA. Sabor muruci, de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em pacote plástico, limpos, não violados, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1Kg acondicionados em caixas de papelão ou sacos plásticos resistentes próprios para alimentos totalizando até 24Kg.	KG	1260	R$ 27,49	R$ 34.637,40

Total do segmento: R$ 278.779,56

Para esse segmento, serão considerados compatíveis os atestados que comprovem fornecimento de produtos de natureza e complexidade operacional semelhantes, observadas as condições de armazenamento, transporte e conservação aplicáveis aos itens arrematados e às parcelas sujeitas à exigência no edital.

g) Panificados e biscoitos

Item	Descrição e especificação	Unidade	Quantidade	Valor unitário	Valor total

135	BISCOITO ÁGUA E SAL Embalagem 400g, contendo cloreto de sódio m quantidades que acentue o sabor salgado, além das substancias normais do produto, crocantes, com cor e cheiro características, sendo biscoitos inteiros, livre de sujidades de roedores, livre de insetos e parasitas, umidade, mofo ou odores. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	pct	470	R$ 7,19	R$ 3.379,30
162	BISCOITO DE BAUNILHA 50G - Biscoito Recheado, sabor de baunilha ausência de gordura trans, pacote com 50 gramas contendo 06 unidades cada, prazo de validade de no mínimo de 12 meses, com data de fabricação não superior a 30 dias.	pct	7500	R$ 4,58	R$ 34.350,00
163	BISCOITO DE CHOCOLATE 50G - Biscoito Recheado, sabor de chocolate ausência de gordura trans, pacote com 50 gramas contendo 06 unidades cada, prazo de validade de no mínimo de 12 meses, com data de fabricação não superior a 30 dias.	pct	7500	R$ 2,87	R$ 21.525,00
161	BISCOITO DE COCO 50G - Biscoito Recheado, sabor de coco ausência de gordura trans, pacote com 50 gramas contendo 06 unidades cada, prazo de validade de no mínimo de 12 meses, com data de fabricação não superior a 30 dias.	pct	7500	R$ 3,61	R$ 27.075,00
164	BISCOITO DE MORANGO 50G - Biscoito Recheado, sabor de morango ausência de gordura trans. Pacote com 50 gramas contendo 06 unidades cada, prazo de validade de no mínimo de 12 meses, com data de fabricação não superior a 30 dias.	pct	7500	R$ 3,31	R$ 24.825,00
134	BISCOITO MAISENA Pacote de 400g, a base de farinha de trigo com açúcar, soro de leite, gordura vegetal hidrogenada, aroma de lecitina de soja, enriquecido com vitaminas. Biscoitos crocantes, com cor e cheiro característicos, sendo biscoitos inteiros. Deve conter 0 gramas de gorduras trans por porção do produto. Livre de sujidades de roedores, livre de insetos e parasitas, umidade, mofo ou odores. A data de fabricação deverá estar em local visível da embalagem, não superior a 30dias da data de entrega, bem como o prazo de validade	pct	446	R$ 7,88	R$ 3.514,48
11	BISCOITO MARIA Especificação: Biscoito doce tipo maria crocantes, c/cor e cheiro característicos, sendo biscoitos inteiros. Deve conter 0 gramas de gordura trans por porção do produto. Livre de sujidades de roedores, livre de insetos e parasitas, umidade, mofo ou odores. Embalagem de 400 gramas. Deve conter data de fabricação e validade, ser resistente ao manuseio e com boa selagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.	pct	14937	R$ 7,20	R$ 107.546,40
12	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER Biscoito salgado, quadrado, cream cracker, sem recheio, sabor água e sal. ingrediente: farinha de trigo enriquecida com fe e ácido fosfórico, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açucar invertido, amido de milho, bicarbonato de sódio, lecitina de sódio, protease e alfa-amilase. valor nutricional aprox. (por porção de 30g): vcal.-124kcal carb. - 20g prót. - 3,4g gordura total - 3,1g gordura sat. - 0,5g, fibra alimentar 1,2. pact. de 400g tipo 3x1. Acondicionados em fardos de 20 pacotes distribuídos, em embalagem primária plástica transparente de 400g. deverá constar na embalagem a data de validade e data de fabricação do produto.	pct	15322	R$ 6,42	R$ 98.367,24
13	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO Feito de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, açúcar invertido, fermentos	pct	806	R$ 7,53	R$ 6.069,18

	químicos e outros ingredientes permitidos na legislação vigente. validade mínima 5 meses na da data da entrega. suas características, descrição e rotulagem deverão estar de acordo com legislação vigente. Embalagem de 500 gramas.				
14	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE LEITE Feito de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, açúcar invertido, fermentos químicos e outros ingredientes permitidos na legislação vigente. validade mínima 5 meses na da data da entrega. suas características, descrição e rotulagem deverão estar de acordo com legislação vigente. peso 500 gramas.	pct	1009	R$ 7,83	R$ 7.900,47
136	BISCOITO TIPO ROSQUINHA Feito de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, açúcar invertido, fermentos químicos e outros ingredientes permitidos na legislação vigente, validade mínima de 05 meses da data de entrega, com peso de 500g	pct	200	R$ 8,17	R$ 1.634,00
55	PÃO DE FORMA Pão de forma embalado em embalagem plástica transparente, contendo 20 fatias, isentos de mofo, livre de parasitas, substâncias nocivas e odores estranhos. Deve conter data de fabricação e validade	pct	898	R$ 8,27	R$ 7.426,46
144	PÃO FRANCES Pão francês, unidade de 50g, formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico contendo o máximo de 10 unidades em cada pacote, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro, fresco, macio, sem presença de sujidades, feito no dia da entrega. não deve ser embalado quente. informar os dados de identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no sim ou SIF. validade mínima de 5 dias, a contar da data da entrega.	un	1000	R$ 1,28	R$ 1.280,00
56	PÃO MASSA FINA Especificação: Pão massa fina, de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e "embatumados aspecto massa pesada" e de características organolépticas anormais. Contendo 10 unidades por pacote.	un	7338	R$ 0,93	R$ 6.824,34
157	TORRADA - torradas de pão, inteiras, crocantes, bem acondicionadas, isenta de sujidades terrosas, sujidades de roedores, livre de insetos e parasitas, umidade, mofo, ranços ou adores. deve conter data de embalamento, fabricação e validade.	pct	1400	R$ 12,53	R$ 17.542,00

Total do segmento: R$ 369.258,87

Para esse segmento, serão considerados compatíveis os atestados que comprovem fornecimento de produtos de natureza e complexidade operacional semelhantes, observadas as condições de armazenamento, transporte e conservação aplicáveis aos itens arrematados e às parcelas sujeitas à exigência no edital.

h) Bebidas, refrigerantes, achocolatados e produtos para preparo de bebidas

Item	Descrição e especificação	Unidade	Quantidade	Valor unitário	Valor total

2	ACHOCOLATADO EM PÓ 400G Achocolatado em pó solúvel e natural. Acondicionado em embalagens plásticas limpas, não violadas, resistente. A embalagem deve conter no rótulo os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. O produto deve ter número de registro no Ministério da Agricultura ou Ministério da Saúde. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagens plásticas de 400g acondicionadas em fardos plásticos totalizando até 20Kg.	un	2158	R$ 7,28	R$ 15.710,24
15	CAFÉ MOÍDO, TORRADO EMBALADO A VÁCUO Tipo moído, torrado, procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas. Acondicionado em embalagem aluminizada integra. Embalado a vácuo. A embalagem deve conter no rotulo os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto e selo de pureza ABIC. Embalagem de 500g acondicionadas em caixas de papelão com até 20 pacotes. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a 01 ano a partir da data de entrega na unidade requisitante.	pct	11096	R$ 29,07	R$ 322.560,72
96	Chá de camomila livre de glúten e lactose, caixa com 10g, contendo 10 saches envelopados	cx	396	R$ 6,52	R$ 2.581,92
97	CHA DE ERVA CIDREIRA Chá de Erva Cidreira, livre de glúten e lactose. Caixa com 10 (dez) gramas, contendo 10 (dez)sachês envelopados.	cx	263	R$ 5,21	R$ 1.370,23
98	CHÁ DE ERVA DOCE Chá de Erva Doce, livre de glúten e lactose. Caixa com 10 (dez) gramas, contendo 10 (dez) sachês envelopados.	cx	396	R$ 5,45	R$ 2.158,20
148	CHOCOLATE EM PÓ 500 GRAMAS Pacote com 500 gramas, chocolate em pó-mínimo de 50% de cacau, composição cacau em pó e lecitina de soja. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. Fabricado de acordo com a legislação do CNNPA. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	un	1196	R$ 33,79	R$ 40.412,84
125	MINI REFRIGERANTE DE 250 ML SABOR LARANJA	un	1440	R$ 3,13	R$ 4.507,20
123	MINI REFRIGERANTE DE 250 ML SABOR GUARANÁ	un	1440	R$ 3,72	R$ 5.356,80
122	MINI REFRIGERANTE DE 250 ML SABOR COCA COLA	un	1440	R$ 3,36	R$ 4.838,40
124	MINI REFRIGERANTE DE 250 ML SABOR UVA	un	1440	R$ 3,85	R$ 5.544,00
68	REFRIGERANTE À BASE DE GUARANÁ Apresentação: pacote c/ 06 garrafas contendo 02 litros cada. refrigerante à base de extrato de guaraná _ composto de extrato de guaraná, água gaseificada, açúcar, sendo permitido 0,02 g a 0,2 g de extrato de semente de guaraná, isento de corantes artificiais, livre de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em garrafas "pet" com tampa de rosca, contendo 2 litros cada. Deverá apresentar validade mínima de 02 (dois) meses e 20 (vinte) dias a partir da data de entrega de acordo lei federal no 8.918/94.	pct	77	R$ 55,13	R$ 4.245,01
69	REFRIGERANTE COMPOSTO DE EXTRATO DE COLA Apresentação: pacote c/ 06 garrafas de 02 litros cada. refrigerante composto de extrato de cola _ composto água gaseificada, sacarina, sendo permitido extratos vegetais, cafeína, corante, caramelo, isento de corantes artificiais, livre	pct	71	R$ 65,14	R$ 4.624,94

	de sujidades, parasitas, larvas, acondicionado em pet com tampa de rosca, deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega. entrega de acordo lei federal no 8.918/94.				
70	REFRIGERANTE COMPOSTO DE EXTRATO DE LARANJA Apresentação: pacote c/ 06 garrafas de 02 litros cada uma. composto de extrato de laranja, água gaseificada, açúcar, sendo permitido 0,02 g a 0,2 g de extrato de semente de laranja, isento de corantes artificiais, livre de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em garrafas "pet" com tampa de rosca, contendo 2 litros cada. deverá apresentar validade mínima de 02 (dois) meses e 20 (vinte) dias a partir da data de entrega de acordo lei federal no 8.918/94.	pct	63	R$ 58,38	R$ 3.677,94
71	REFRIGERANTE SABOR COLA 200ML Especificação: 200ML sabor cola com validade não inferior a 06 meses da data de fabricação. de primeira qualidade, embalagem pet.	un	8016	R$ 2,34	R$ 18.757,44
158	REFRIGERANTE SABOR COLA 200ML - Especificação: 200ML sabor cola com validade não inferior a 06 meses da data de fabricação. de primeira qualidade, embalagem pet, contendo 12 unidades.	pct	140	R$ 33,04	R$ 4.625,60
72	REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ 200ML Especificação: 200ML sabor guaraná com validade não inferior a 06 meses da data de fabricação. de primeira qualidade, embalagem pet.	un	8256	R$ 2,38	R$ 19.649,28
159	REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ 200ML - Especificação: 200ML sabor guaraná com validade não inferior a 06 meses da data de fabricação. de primeira qualidade, embalagem pet, contendo 12 unidades.	pct	140	R$ 28,95	R$ 4.053,00
73	REFRIGERANTE SABOR LARANJA 200ML Especificação: 200ML sabor laranja com validade não inferior a 06 meses da data de fabricação. de primeira qualidade, embalagem pet.	un	8016	R$ 2,45	R$ 19.639,20
160	REFRIGERANTE SABOR LARANJA 200ML - Especificação: 200ML sabor laranja com validade não inferior a 06 meses da data de fabricação. de primeira qualidade, embalagem pet, contendo 12 unidades.	pct	140	R$ 30,42	R$ 4.258,80
145	REFRIGERANTE SABOR UVA 200ML sabor Uva validade não inferior a 06 meses da data de fabricação. de primeira qualidade, embalagem pet.	un	7980	R$ 3,68	R$ 29.366,40

Total do segmento: R$ 517.938,16

Para esse segmento, serão considerados compatíveis os atestados que comprovem fornecimento de produtos de natureza e complexidade operacional semelhantes, observadas as condições de armazenamento, transporte e conservação aplicáveis aos itens arrematados e às parcelas sujeitas à exigência no edital.

i) Óleos, condimentos, molhos, temperos, conservas e enlatados

Item	Descrição e especificação	Unidade	Quantidade	Valor unitário	Valor total
4	ADOÇANTE DIETÉTICO 100 ML Especificação : Adoçante dietético artificial líquido a base de aspartame, não apresentar na composição xintol ou sorbitol ou frutose, frascos de polietileno atóxico, a embalagem deverá conter	un	916	R$ 7,73	R$ 7.080,68

	externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, registro no ministério da saúde, prazo de validade superior a 10 meses, de acordo com a portaria 38 de 13/01/98 da ANVISA e NTA 83 (Decreto 12.486/78).				
89	AZEITE DE DENDÊ 500ML - produto derivado de dendê comestível, refinado, de 1ø qualidade, 100% natural. A embalagem deve ter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação, validade e quantidade d produto, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem 500ml	gar	477	R$ 20,77	R$ 9.907,29
90	AZEITE DE OLIVA 500ML Azeite de oliva extra virgem. Produto da prensagem a frio da azeitona, acidez menor que 1 coloração amarela esverdeado, que possam ser novamente tampadas após aberta. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	un	73	R$ 41,56	R$ 3.033,88
8	AZEITONA VERDE EM CONSERVA Embalagem 500 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo a Resolução 13/77 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA.	un	1107	R$ 22,29	R$ 24.675,03
92	BATATA PALHA 400G Embalagem 400 gramas. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	un	442	R$ 22,28	R$ 9.847,76
16	CALDO DE CARNE EM TABLETES Matéria prima de boa qualidade, constituído basicamente de carne de boi desidratada, liofilizada, sal, amido de milho, gordura vegetal, condimentos, podendo conter corante natural, apresentando-se livre de matérias terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais, em embalagem metalizada, resistente e atóxica com validade de 12 meses após a data de fabricação, acompanhado de laudo de laboratório credenciado do lote a ser entregue. O produto deverá estar de acordo com a NTA 70(Decreto 12.342/78). Caixa de papelão, com 6 unidades	un	939	R$ 5,71	R$ 5.361,69
17	CALDO DE GALINHA EM TABLETES Matéria prima limpas e de boa qualidade, constituído basicamente de carne de galinha desidratada, liofilizada, sal, amido de milho, gordura vegetal, condimentos, podendo conter corante natural, apresentando-se livre de matérias terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais, em embalagem metalizada, termo soldável, resistente e atóxica com validade de 12 meses após a data de fabricação, acompanhado de laudo de laboratório credenciado do lote a ser entregue. O produto deverá estar de acordo com a NTA 70(Decreto 12.342/78). Caixa de papelão, com 6 cubos de aproximadamente 57	un	1029	R$ 5,93	R$ 6.101,97
94	CANELA EM PÓ Canela em pó, tubo com 50g, canela proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de pó fino, acondicionado em frasco de polietileno, íntegro atóxico, resistente, totalmente livre de bisfenol (BPA Free). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, nº de lote, data de fabricação,	fr	326	R$ 7,48	R$ 2.438,48

	data de validade, quantidade do produto, com lacre de segurança. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.				
27	COLORÍFICO PCT Colorífico, obtido do urucum a partir de matéria-prima de boa qualidade com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos do produto. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação e validade e quantidade do produto. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Embalagens plásticas de 100g acondicionados em fardos plásticos totalizando 10Kg.Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	pct	4622	R$ 2,38	R$ 11.000,36
28	COMINHO EM PÓ Pacote contendo no mínimo 30 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	pct	4059	R$ 4,39	R$ 17.819,01
31	CURRY Especificação: Coentro, cúrcuma, mostarda, cominho, gengibre, pimenta vermelha, aipo, pimenta-do-reino branca, cravo-da-índia, noz-moscada e canela. Embalagem de 50g	pct	15	R$ 4,76	R$ 71,40
32	ERVILHA EM CONSERVA Ervilha em conserva, reidratada, não amassadas. Adicionada em recipiente de folha de flandes, íntegro, resistente, vedado mecanicamente e limpo, contendo 200 gramas de peso liquido drenado. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	un	1505	R$ 5,24	R$ 7.886,20
149	ESSÊNCIA DE BAUNILHA - Uso alimentício 30 ml	un	140	R$ 7,25	R$ 1.015,00
33	EXTRATO DE TOMATE De 1ø qualidade, a base de : tomate, açúcar (máximo %), sal (máximo de 5% de cloreto de sódio), concentrado, isento de peles e sementes e isento de fermentações, embalagem original de fábrica, resistente, apresentando vedação adequada, contendo no rótulo as especificações dos ingredientes, lote, quantidade, data fabricação e validade. o produto deve ter número de registra no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. embalagem caixa tetra pak de 320g.	un	1277	R$ 5,55	R$ 7.087,35
107	GOIABADA 600G Produto derivado da fruta de goiaba. Embalagem 600 gramas	un	338	R$ 9,72	R$ 3.285,36
141	KETCHUP (MOLHO Á BASE DE TOMATE) molho a base de tomate e temperos. Embalagem com 320g. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto.	un	442	R$ 11,06	R$ 4.888,52
167	LEITE DE COCO – Embalagem com 200 ml. Ingredientes: Leite de Coco pasteurizado e homogeneizado, água, conservadores INS 202, INS 211 e INS 223, Acidulante INS 330, Espessantes INS 466, INS 412 e INS 415. Estabilizante INS 460; Emulsificantes INS 435 e INS 471. Sem glúten	unid	232	R$ 4,82	R$ 1.118,24
111	LEITE DE COCO 500ML Especificação: Produto obtido do leite de coco pasteurizado e homogeneizado. Uniforme sem grumos, aroma e odor característicos, não rançoso, acondicionados em embalagens de plásticas de 500 ml com prazo de validade, informações nutricionais e lote. Deverá	un	815	R$ 10,69	R$ 8.712,35

	apresentar validade mínima de 6(seis) meses a 1 ano a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
114	MAIONESE 500 GR Contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 500 gramas.	un	304	R$ 12,27	R$ 3.730,08
51	MILHO ENLATADO 200 G Milho verde em conserva _ acondicionado em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. o produto deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. registro no ministério da saúde de acordo com a nta 31 (decreto12.486/78) com peso liquido drenado de 200g.	lata	2607	R$ 5,26	R$ 13.712,82
143	MOLHO DE SOJA TIPO SHOYU A base de água, sal refinado, soja, milho e açúcar, fermentação 100% natural. Embalagem em frasco de 900ml	fr	20	R$ 18,05	R$ 361,00
53	ÓLEO DE SOJA Produto derivado de soja comestivel, refinado, de 1ø qualidade, 100% natural. a embalagem deve ser externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem 900ml.	gar	5560	R$ 8,28	R$ 46.036,80
58	PIMENTA CALABRESA 100G Especificação: pimenta calabresa desidratada. De primeira qualidade, com embalagem lacrada e contendo todas as informações do produto com lote, validade e procedência. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem mínima de 100g.	pct	116	R$ 7,08	R$ 821,28
75	SAL REFINADO Sal refinado iodado, livre de sujidades, parasitas, fungos ou outras partículas que comprometam o consumo e o armazenamento, acondicionados em embalagem de 1Kg acondicionados em fardos contendo até 30 unidades, envolvidas por plástico transparente contendo na embalagem a validade visível do produto, peso, fabricante, data de fabricação. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	1256	R$ 1,96	R$ 2.461,76
78	SELETA DE LEGUMES Especificação: A base de: vegetais descascados, cortados, íntegros, cozidos. sem conservantes. acondicionado em latas limpas, isentas de ferrugem, não amassadas, não estufada, resistente e que garanta a integridade do produto. a embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. latas de 200g acondicionadas em caixas de papelão totalizando 24 latas. deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	lata	901	R$ 4,94	R$ 4.450,94
79	TEMPERO BAIANO 100G Especificação: Tempero em pó contendo cominho, coentro, orégano, alho e cúrcuma. De primeira qualidade, com embalagem lacrada e contendo todas as informações do produto com lote, validade e procedência. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem mínima de 100g.	pct	59	R$ 4,96	R$ 292,64
80	TEMPERO COMPLETO C/ PIMENTA 500G Apresentação: embalagem plástica (copo) de 500 gr. tempero completo -	un	119	R$ 8,11	R$ 965,09

	concentrado de ingredientes básicos: sal, alho, cebola, óleo vegetal, pimenta do reino, embalagem plástica, com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, data de fabricação. registro no ms produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. de acordo com a rdc nø276/2005.				
146	TEMPERO COMPLETO S/ PIMENTA 250G Apresentação: embalagem plástica (copo) de 250gr. tempero completo - concentrado de ingredientes básicos: sal, alho, cebola, óleo vegetal, embalagem plástica, com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, data de fabricação. registro no ms produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. de acordo com a rdc nø276/2005.	un	50	R$ 7,88	R$ 394,00
81	TEMPERO PRONTO é uma combinação de temperos, ideal para legumes e arroz. Embalagem de 100 g, contendo 10 saches de 10g. (tipo sazon ou similar)	un	105	R$ 6,70	R$ 703,50
83	VINAGRE DE ÁLCOOL 750ml Garrafa plástica de 750ml. vinagre ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente principalmente de matérias agrícolas. padronizado, refiltrado, pasteurizado e envasado para a distribuição no comercio em geral. com acidez de 4,15% sem corantes, sem essências. Sem adição de açúcares. de acordo com a RDC no 276/2005.	garr	1102	R$ 5,68	R$ 6.259,36

Total do segmento: R$ 211.519,84

Para esse segmento, serão considerados compatíveis os atestados que comprovem fornecimento de produtos de natureza e complexidade operacional semelhantes, observadas as condições de armazenamento, transporte e conservação aplicáveis aos itens arrematados e às parcelas sujeitas à exigência no edital.

Disposições finais

Será adotada como referência a Planilha Orçamentária atualizada, composta por 168 itens, com valor global estimado de R$ 5.409.375,85 (cinco milhões, quatrocentos e nove mil, trezentos e setenta e cinco reais e oitenta e cinco centavos). A organização por segmentos não altera os quantitativos, os valores ou o critério de julgamento pelo menor preço por item.

Não será exigida experiência relativa à totalidade do objeto ou a segmentos que não integrem os itens para os quais a proposta do licitante tenha sido classificada em primeiro lugar. Um mesmo atestado poderá comprovar experiência compatível com diversos itens ou segmentos, conforme seu conteúdo.

A comprovação quantitativa mínima de 10% observará as parcelas expressamente identificadas e justificadas no planejamento e no edital, conforme o tópico de qualificação técnica. Será admitido o somatório de atestados compatíveis, preservadas as unidades de medida e vedada a soma indiscriminada de quantitativos de produtos tecnicamente distintos.

Essa metodologia permitirá aferir a capacidade operacional necessária ao fornecimento, considerando as características de armazenamento, transporte e conservação dos produtos, sem impor exigências desproporcionais ou comprometer a competitividade do certame.

e. JUSTIFICATIVA PARA EXIGÊNCIA DE 10% DO QUANTITATIVO

A definição do percentual de **10% (dez por cento)** foi estabelecida de forma equilibrada, considerando a necessidade de assegurar capacidade operacional mínima para a execução contratual sem comprometer a competitividade do certame. O percentual mostra-se suficiente para demonstrar que a empresa possui experiência prévia compatível com a natureza e o quantitativo dos itens arrematados, bem como condições operacionais adequadas ao respectivo fornecimento.

No caso da presente contratação, a exigência deverá observar as particularidades dos gêneros alimentícios efetivamente arrematados, considerando suas características, unidades de fornecimento e condições de transporte, armazenamento e conservação. Dessa forma, a comprovação de 10% incidirá sobre os quantitativos dos itens sujeitos à exigência de qualificação técnica, preservando a proporcionalidade entre a experiência exigida e a obrigação contratual assumida pelo licitante.

Para os produtos perecíveis, refrigerados ou congelados, será considerada a experiência com gêneros alimentícios submetidos a condições semelhantes de conservação e logística. Para os produtos secos e não perecíveis, serão admitidos fornecimentos anteriores de alimentos pertencentes à mesma categoria ou de natureza equivalente, sem necessidade de identidade absoluta entre o produto indicado no atestado e o item licitado.

Percentuais superiores poderiam restringir indevidamente a participação de potenciais fornecedores, especialmente das empresas especializadas em determinadas categorias do mercado alimentício. Por outro lado, percentuais demasiadamente reduzidos poderiam não oferecer segurança suficiente quanto à capacidade operacional necessária para atender às demandas da Administração.

Assim, o percentual adotado mostra-se razoável, proporcional e compatível com a natureza dos gêneros alimentícios, com os quantitativos estimados e com a realidade do mercado fornecedor, permitindo aferir a experiência mínima do licitante sem criar barreiras excessivas à competitividade, observadas as parcelas de maior relevância ou valor significativo identificadas após a conclusão da pesquisa de preços.

f. OBSERVAÇÕES ADICIONAIS

- ✓ Atestado(s) de Capacidade Técnica, emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome da empresa licitante, comprovando experiência anterior satisfatória e capacidade operacional compatível com a natureza, as características e os quantitativos dos itens arrematados sujeitos à exigência de qualificação técnica, admitindo-se o fornecimento de produtos similares ou pertencentes ao mesmo segmento dos gêneros alimentícios licitados.
- ✓ Os atestados poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante, desde que seja possível identificar a pessoa jurídica responsável pelo fornecimento e verificar a compatibilidade entre a experiência comprovada e os itens arrematados.
- ✓ O atestado deverá conter, no mínimo, a identificação e o CNPJ da pessoa jurídica emitente, a identificação da empresa fornecedora, a descrição dos produtos fornecidos, os respectivos quantitativos, o período de execução e a declaração de que o fornecimento foi realizado satisfatoriamente. Deverá conter, ainda, o nome, o cargo e os dados de contato do responsável por sua emissão, ressalvados os documentos eletrônicos cuja autenticidade possa ser verificada por meio próprio.
- ✓ Será admitida a apresentação de mais de um atestado e o somatório dos quantitativos neles comprovados para atendimento do percentual mínimo exigido, desde que os documentos sejam compatíveis com o segmento correspondente aos itens arrematados e permitam verificar objetivamente a experiência da licitante.
- ✓ Não será necessária identidade absoluta entre os produtos constantes dos atestados e aqueles licitados. Será suficiente a comprovação do fornecimento de gêneros alimentícios pertencentes ao mesmo segmento ou de produtos com características e complexidade operacional compatíveis.
- ✓ Para os produtos perecíveis, refrigerados ou congelados, a documentação deverá demonstrar experiência com fornecimentos sujeitos a condições semelhantes de transporte, armazenamento, conservação ou manutenção da cadeia de frio, quando essas características forem relevantes para a adequada execução do objeto.
- ✓ Não serão admitidas limitações injustificadas relativas ao período ou ao local de execução dos fornecimentos anteriormente realizados, em observância ao art. 67, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021.
- ✓ A Administração poderá realizar diligência junto à pessoa jurídica emitente do atestado para confirmar sua autenticidade e obter informações sobre o fornecimento realizado, incluindo os produtos, quantitativos, período de execução e desempenho da empresa licitante.
- ✓ Durante a diligência, poderão ser solicitados contratos, atas de registro de preços, notas fiscais, faturas, ordens de fornecimento, termos de recebimento ou outros documentos capazes de confirmar as informações declaradas no atestado, nos termos do art. 64 da Lei Federal nº 14.133/2021.

- ✓ Os documentos complementares solicitados em diligência destinam-se exclusivamente à comprovação de informações já apresentadas e não poderão ser utilizados para substituir atestado não apresentado no momento processual adequado ou incluir fato ou condição inexistente na data de abertura do certame, ressalvadas as hipóteses legalmente admitidas.
- ✓ Não será aceito atestado ou declaração emitido pela própria licitante em seu favor, uma vez que a comprovação da experiência deverá ser realizada por pessoa jurídica de direito público ou privado para a qual o fornecimento tenha sido efetivamente executado.
- ✓ O pregoeiro poderá solicitar, quando existentes e aplicáveis, os documentos comprobatórios de avaliação de desempenho emitidos na forma do art. 88, § 3º, da Lei Federal nº 14.133/2021, observada a regulamentação do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações prevista no § 4º do mesmo artigo.
- ✓ A apresentação de informações falsas, documentos adulterados ou atestados cujo conteúdo não corresponda ao fornecimento efetivamente realizado poderá acarretar a inabilitação da licitante, sem prejuízo da apuração de responsabilidade e da aplicação das sanções administrativas, civis e penais cabíveis.
- ✓ A análise da capacidade técnica observará os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, competitividade e vinculação ao instrumento convocatório, ficando a exigência restrita aos itens ou às parcelas de maior relevância ou valor significativo expressamente identificados no Termo de Referência e no edital.

34. COMPROVAÇÃO DE EXEQUIBILIDADE DAS PROPOSTAS

comprovação da exequibilidade das propostas ofertadas constitui medida essencial para assegurar a segurança, a eficiência e a vantajosidade da contratação, evitando que a Administração aceite proposta aparentemente econômica, mas incapaz de garantir o fornecimento regular, adequado e contínuo dos gêneros alimentícios, conforme as condições estabelecidas no Termo de Referência.

No presente processo, a análise da exequibilidade deverá observar a compatibilidade entre o preço ofertado e os custos necessários à execução dos itens arrematados, considerando, conforme a natureza de cada produto, os custos de aquisição ou produção, tributos, embalagens, acondicionamento, armazenamento, transporte, carga, descarga, mão de obra, refrigeração, congelamento, manutenção da cadeia de frio, perdas previsíveis, substituição de produtos recusados e demais despesas necessárias ao cumprimento das obrigações.

Nos termos do art. 59, incisos III e IV, da Lei Federal nº 14.133/2021, serão desclassificadas as propostas que apresentarem preços inexequíveis ou que não tiverem sua exequibilidade demonstrada quando exigido pela Administração. O § 2º do mesmo artigo autoriza a realização de diligências para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir dos licitantes sua demonstração.

Considerando que o objeto corresponde à aquisição de bens, não se aplica automaticamente a presunção de inexequibilidade prevista no art. 59, § 4º, da Lei nº 14.133/2021, destinada especificamente às contratações de obras e serviços de engenharia.

Para fins de controle preventivo, poderá ser considerado indício de inexequibilidade o lance ou a proposta final que apresentar desconto igual ou superior a **25% (vinte e cinco por cento)** em relação ao valor estimado pela Administração para o respectivo item, correspondendo a preço equivalente ou inferior a 75% do valor de referência.

Esse percentual funcionará exclusivamente como parâmetro objetivo de alerta para realização de análise mais aprofundada, não implicando desclassificação automática da proposta. O licitante deverá ter a oportunidade de demonstrar a viabilidade econômica do preço ofertado mediante documentos, justificativas e informações capazes de comprovar que possui condições de executar integralmente o fornecimento.

A análise não deverá limitar-se ao percentual de desconto. Também poderão justificar a realização de diligência:

- Preço significativamente inferior aos demais valores obtidos na pesquisa de mercado;
- Redução acentuada do preço durante a fase de lances;

- Preço aparentemente incompatível com os custos usuais de aquisição, transporte ou conservação do produto;
- Divergência relevante entre o preço ofertado e os valores praticados pelo próprio licitante em fornecimentos semelhantes;
- Ausência aparente de cobertura dos custos de logística e entrega parcelada;
- Preço incompatível com as condições sanitárias, de embalagem, validade ou conservação exigidas;
- Outros elementos concretos que suscitem dúvida razoável quanto à viabilidade do fornecimento.

Identificada proposta com indícios de inexequibilidade, a Administração deverá promover diligência, preferencialmente após a fase de lances e antes da conclusão do julgamento, concedendo prazo razoável para que o licitante apresente os elementos necessários à demonstração da viabilidade de sua proposta.

Poderão ser solicitados, conforme a natureza dos itens arrematados:

- Planilha de composição dos custos que fundamentaram o preço ofertado;
- Notas fiscais recentes de aquisição ou comercialização de produtos iguais, similares ou pertencentes à mesma categoria;
- Propostas comerciais, tabelas de preços ou documentos emitidos por fabricantes, distribuidores, produtores, cooperativas ou fornecedores;
- Contratos, atas de registro de preços, ordens de fornecimento ou outros documentos relativos a fornecimentos anteriores;
- Comprovação de condições comerciais diferenciadas, como aquisição direta, descontos por volume, bonificações ou estoque previamente adquirido;
- Demonstração dos custos de embalagem, acondicionamento, transporte, carga, descarga e distribuição;
- Demonstração dos custos de refrigeração, congelamento ou manutenção da cadeia de frio, quando aplicável;
- Comprovação da disponibilidade dos produtos ou de rotina de reposição compatível com os quantitativos e prazos de entrega;
- Declaração de que o preço ofertado contempla todos os tributos, encargos, despesas operacionais e custos necessários à execução;
- Comprovação de estrutura logística compatível com as entregas parceladas nos locais indicados pela Administração;
- Licenças, registros ou autorizações sanitárias relacionadas ao estabelecimento e à atividade, quando legalmente exigíveis;

- Documentação relativa aos serviços de inspeção sanitária aplicáveis aos produtos de origem animal;
- Documentos que demonstrem a capacidade de substituição de produtos recusados dentro dos prazos estabelecidos; e
- Outros elementos capazes de demonstrar que o licitante possui condições de executar o fornecimento pelo preço proposto.

Cereais, massas, farinhas, farináceos, leguminosas e demais produtos secos

Nos itens correspondentes a cereais, massas, farinhas, farináceos, leguminosas e demais produtos secos, a análise deverá considerar os custos de aquisição ou produção, beneficiamento, embalagem, transporte, armazenamento, validade e distribuição parcelada.

Também deverá ser verificado se o preço permite o fornecimento de produtos com a qualidade, a composição, o peso, o volume, a apresentação e a unidade de fornecimento exigidos, sem substituição indevida por embalagens menores ou produtos incompatíveis com as especificações.

A demonstração da exequibilidade poderá considerar notas fiscais de aquisição, contratos com fabricantes ou distribuidores, tabelas comerciais, composição dos custos de transporte e armazenamento e outros documentos capazes de comprovar a viabilidade do fornecimento.

Hortaliças, verduras, legumes, tubérculos e raízes

Nos itens correspondentes a hortaliças, verduras, legumes, tubérculos e raízes, a análise deverá considerar a sazonalidade, as variações de preço, a classificação e a qualidade dos produtos, as perdas naturais, a seleção, o acondicionamento, o transporte e a frequência das entregas.

O preço deverá ser suficiente para assegurar o fornecimento de produtos frescos, íntegros, em estágio adequado de maturação e livres de deterioração, contaminação, pragas, danos excessivos ou outras condições incompatíveis com o consumo.

O licitante poderá demonstrar a exequibilidade por meio de notas fiscais de aquisição, contratos com produtores, cooperativas ou distribuidores, produção própria devidamente comprovada ou outros documentos que evidenciem condições efetivas de fornecimento.

Frutas

Nos itens correspondentes às frutas, a análise deverá considerar a sazonalidade, a disponibilidade regional, o grau de maturação, a classificação, as perdas naturais, a seleção, o acondicionamento, o transporte e a necessidade de entregas compatíveis com o consumo programado.

O preço ofertado deverá contemplar o fornecimento de frutas frescas, íntegras e em condições adequadas de maturação, evitando-se produtos excessivamente verdes, maduros, deteriorados, danificados ou impróprios para consumo.

A demonstração da exequibilidade poderá ser realizada mediante notas fiscais de aquisição, contratos com produtores, cooperativas ou distribuidores, comprovação de produção própria ou outros documentos capazes de evidenciar a disponibilidade dos produtos e a viabilidade do preço ofertado.

Carnes bovinas e suínas, aves, pescados, embutidos, ovos e demais produtos de origem animal

Nos itens correspondentes a carnes bovinas e suínas, aves, pescados, embutidos, ovos e demais produtos de origem animal, a análise deverá considerar os custos de aquisição, produção, abate ou beneficiamento, inspeção, embalagem, acondicionamento, transporte refrigerado ou congelado e manutenção das temperaturas exigidas.

Preços significativamente inferiores aos valores de mercado deverão ser avaliados com maior cautela, considerando os riscos de fornecimento de produtos sem procedência regular, com excesso de gordura, cortes diferentes dos especificados, peso inadequado, perda da cadeia de frio ou condições impróprias para consumo.

No caso dos ovos, deverão ser considerados os custos relacionados à classificação, embalagem, proteção contra impactos, transporte e substituição das unidades quebradas, trincadas ou inadequadas ao consumo.

A comprovação deverá demonstrar que o preço ofertado é compatível com a procedência, a inspeção sanitária, a apresentação, a unidade de fornecimento e as condições de conservação exigidas para o respectivo produto.

Leites, laticínios e gorduras alimentícias

Para leites, queijos, manteigas, margarinas, requeijões, iogurtes e demais produtos pertencentes ao segmento, deverão ser considerados os custos relacionados à aquisição ou produção, procedência, inspeção, composição, embalagem, refrigeração, validade, transporte e frequência das entregas.

A comprovação deverá demonstrar que o preço ofertado é compatível com o fornecimento das apresentações, composições, pesos e volumes exigidos, mantendo-se as condições de qualidade e conservação até o efetivo recebimento pela Administração.

Não será admitida a justificativa de preço baseada na substituição de produto lácteo especificado por mistura láctea, composto, produto análogo ou outro gênero de composição distinta daquela estabelecida no Termo de Referência.

Produtos congelados, polpas de frutas e outros alimentos sujeitos à cadeia de frio

Nos itens correspondentes a produtos congelados, polpas de frutas e outros alimentos sujeitos à cadeia de frio, a análise deverá considerar os custos de aquisição ou produção, processamento, embalagem, congelamento, armazenamento em temperatura adequada, transporte especializado e manutenção contínua das condições de conservação.

A comprovação deverá demonstrar que o preço contempla a estrutura logística necessária para preservar a cadeia de frio e impedir descongelamento, recongelamento, deterioração, alteração das características ou perda da qualidade dos produtos.

Também deverão ser considerados os custos relacionados ao consumo de energia, aos equipamentos de refrigeração ou congelamento, às perdas previsíveis e à substituição dos produtos que apresentem desconformidade no momento da entrega.

Panificados e biscoitos

Nos itens correspondentes a panificados e biscoitos, deverão ser considerados os custos das matérias-primas, produção, embalagem, mão de obra, armazenamento, transporte e entrega em condições adequadas de frescor, qualidade, integridade e validade.

Para os produtos frescos ou de validade reduzida, a proposta deverá contemplar a frequência das entregas e a necessidade de substituição dos produtos que apresentem deterioração, ressecamento, mofo, fermentação anormal, embalagem inadequada ou outras desconformidades.

Para os biscoitos e demais produtos industrializados de panificação, deverão ser considerados os custos de aquisição, embalagem, armazenamento, validade e distribuição parcelada, observadas as apresentações e unidades de fornecimento exigidas.

Bebidas, refrigerantes, achocolatados e produtos para preparo de bebidas

Nos itens correspondentes a bebidas, refrigerantes, achocolatados e produtos destinados ao preparo de bebidas, a análise deverá considerar os custos de aquisição ou produção, composição, processamento, envase, embalagem, transporte, armazenamento, validade e distribuição.

A comprovação deverá demonstrar que o preço ofertado é compatível com a denominação, a composição, o volume, a apresentação e a unidade de fornecimento exigidos, não sendo admitida a substituição por bebida de categoria, concentração ou composição diferente.

Também deverão ser considerados os custos relacionados à prevenção de quebras, vazamentos, estufamento, violação de lacres e substituição das embalagens ou produtos recusados.

Óleos, condimentos, molhos, conservas e demais alimentos industrializados

Nos itens correspondentes a óleos, condimentos, molhos, conservas e demais alimentos industrializados, a análise deverá considerar os custos de aquisição ou produção, processamento, embalagem, acondicionamento, transporte, armazenamento, validade e distribuição parcelada.

O preço deverá ser compatível com a composição, o conteúdo líquido, a apresentação e a unidade de fornecimento estabelecidos, contemplando a entrega de produtos com embalagens íntegras, devidamente vedadas e livres de vazamentos, ferrugem, perfurações, estufamento ou outras condições capazes de comprometer sua conservação.

A demonstração da exequibilidade deverá evidenciar que o valor ofertado contempla todos os custos necessários ao fornecimento regular e à substituição dos produtos que apresentem alterações, avarias ou desconformidades.

Disposições gerais sobre a comprovação da exequibilidade

A demonstração apresentada deverá comprovar objetivamente que o preço proposto é suficiente para assegurar o fornecimento nas quantidades, unidades, condições, prazos e padrões de qualidade previstos no Termo de Referência, sem risco relevante de descontinuidade ou redução indevida da qualidade.

A obtenção de desconto expressivo não caracteriza, isoladamente, inexequibilidade. O licitante poderá demonstrar condições comerciais, produtivas, tributárias, operacionais ou logísticas que justifiquem o preço ofertado, tais como estoque próprio, aquisição direta, produção própria, economia de escala, localização favorável ou contratos com fornecedores em condições diferenciadas.

Não deverão ser admitidas justificativas baseadas em futura alteração das especificações, redução da qualidade, modificação da unidade de fornecimento, descumprimento das condições de transporte ou expectativa de posterior recomposição econômico-financeira decorrente de erro na formulação da proposta.

Caso o licitante não apresente os documentos solicitados, apresente justificativas insuficientes ou não demonstre satisfatoriamente a viabilidade econômica do preço, a Administração poderá desclassificar a proposta, com fundamento no art. 59, incisos III e IV, da Lei Federal nº 14.133/2021, mediante decisão motivada e registrada nos autos.

A análise deverá ser realizada individualmente em relação aos itens com indícios de inexequibilidade. O fato de determinado licitante ter arrematado diversos produtos não autoriza a compensação indiscriminada entre preços inexequíveis e preços superiores em outros itens, especialmente porque o julgamento e a adjudicação ocorrerão por item.

Os critérios de análise, o procedimento de diligência, o prazo para manifestação e os documentos passíveis de solicitação deverão ser previstos de forma clara no edital, assegurando transparência, isonomia, previsibilidade, contraditório e segurança jurídica aos participantes.

Dessa forma, a comprovação da exequibilidade constitui instrumento preventivo destinado a evitar contratações inviáveis, atrasos ou interrupções no abastecimento, entrega de alimentos em desconformidade, redução da qualidade, descumprimento das condições sanitárias e posteriores pedidos de recomposição econômico-financeira decorrentes de proposta inadequadamente formulada, fortalecendo o planejamento e assegurando a seleção de proposta economicamente vantajosa e efetivamente executável.

35. RELEVÂNCIA DOS REQUISITOS A SEREM ESTIPULADOS PARA REALIZAÇÃO DA LICITAÇÃO

a) Condições de fornecimento: O fornecimento dos gêneros alimentícios deverá ocorrer de forma parcelada e sob demanda, mediante emissão de Ordem de Fornecimento ou instrumento equivalente pela Administração, conforme as necessidades dos órgãos participantes, observadas as especificações, os quantitativos, os locais de entrega e as condições de conservação de cada produto.

b) Prazos de entrega: A contratada deverá cumprir os seguintes prazos, contados do recebimento da Ordem de Fornecimento: até 10 (dez) dias corridos para gêneros secos, industrializados e não perecíveis; até 5 (cinco) dias corridos para produtos perecíveis, refrigerados ou congelados; e até 24 (vinte e quatro) horas para pães e demais panificados frescos ou de validade reduzida, observadas as datas e os horários programados pela unidade solicitante. O prazo aplicável será determinado pela natureza e pelas condições de conservação do produto, independentemente do segmento em que esteja classificado.

c) Cereais, massas, farinhas, leguminosas e demais produtos secos: Os produtos deverão ser entregues em embalagens íntegras, limpas, resistentes e devidamente fechadas, sem sinais de umidade, infestação, contaminação, fermentação, ranço, violação ou deterioração. Deverão atender ao peso, à composição, ao tipo, à qualidade e à apresentação definidos nas especificações.

d) Hortaliças, verduras, legumes, tubérculos e raízes: Os produtos deverão ser entregues frescos, íntegros e em condições compatíveis com o transporte, o armazenamento, o preparo e o consumo. Não serão aceitos produtos deteriorados, com pragas, larvas, matéria terrosa excessiva ou danos que comprometam sua utilização.

e) Frutas: As frutas deverão apresentar frescor, integridade e estágio de maturação compatível com o consumo programado. Não serão aceitos produtos deteriorados, fermentados, contaminados, com pragas ou danos que comprometam sua qualidade e utilização**.**

f) Carnes bovinas e suínas, aves, pescados, embutidos, ovos e demais produtos de origem animal: Os produtos deverão possuir procedência regular e identificação do serviço de inspeção competente, quando exigível, além de embalagem, rotulagem e condições de transporte e conservação compatíveis com sua natureza. Os ovos deverão ser entregues íntegros, limpos, sem trincas, quebras ou vazamentos e protegidos contra impactos e contaminação.

g) Leites, laticínios e gorduras alimentares: Os produtos deverão possuir procedência regular, composição compatível com as especificações, embalagem íntegra, rotulagem adequada e, quando exigível, identificação do serviço de inspeção competente. Os itens sujeitos à refrigeração deverão permanecer nas temperaturas indicadas pelo fabricante e pela regulamentação aplicável.

h) Produtos congelados, polpas de frutas e outros alimentos sujeitos à cadeia de frio: Os produtos deverão ser transportados, armazenados e entregues em temperaturas compatíveis com suas especificações, preservando-se continuamente a cadeia de frio. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, vazamentos, deterioração ou alterações incompatíveis com suas características. Essas condições também se aplicam aos produtos refrigerados ou congelados classificados nos demais segmentos.

i) Panificados e biscoitos: Os pães e demais panificados frescos previstos na contratação deverão ser entregues devidamente acondicionados e protegidos contra contaminação, umidade e exposição indevida. Não serão aceitos produtos queimados, mofados ou incompatíveis com as especificações. Os biscoitos, as torradas e os demais panificados industrializados deverão apresentar embalagens íntegras, validade adequada e ausência de umidade, ranço, violação ou deterioração.

j) Bebidas, refrigerantes, achocolatados e produtos para preparo de bebidas: Os produtos deverão apresentar denominação, composição, peso, volume e apresentação compatíveis com as especificações. As embalagens deverão estar íntegras, lacradas e sem vazamentos ou violações, não sendo admitida a substituição por produtos de categoria, composição ou concentração diferente da exigida**.**

k) **Óleos, condimentos, molhos, temperos, conservas e enlatados:** Os produtos deverão ser entregues em embalagens originais, íntegras, devidamente vedadas e identificadas, sem vazamentos, ferrugem, perfurações, estufamento, violação ou amassamentos capazes de comprometer sua conservação. Deverão apresentar composição, peso, volume, validade e apresentação correspondentes às especificações.

l) **Estrutura operacional e logística:** A contratada deverá manter estrutura compatível com os itens contratados, incluindo disponibilidade dos produtos, pessoal suficiente, veículos adequados e capacidade para atender às Ordens de Fornecimento das unidades municipais dentro dos prazos estabelecidos. Os custos de transporte, carga, descarga e entrega deverão estar incluídos nos preços contratados.

m) **Rotulagem:** Os produtos sujeitos à rotulagem deverão apresentar informações legíveis e as indicações obrigatórias aplicáveis à respectiva categoria, incluindo identificação do produto e do fabricante, composição, conteúdo líquido, lote, prazo de validade, condições de conservação, informações nutricionais e advertências, quando exigíveis. A data de fabricação deverá constar quando exigida pela regulamentação ou pela especificação do item.

n) **Prazo de validade:** Os produtos sujeitos a prazo de validade deverão apresentar, na data da entrega, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total de validade estabelecido pelo fabricante, observadas também as exigências específicas de cada item. Para produtos in natura e panificados frescos, deverão ser atendidas as condições de frescor, maturação, fabricação e conservação previstas nas respectivas especificações.

o) **Nota fiscal:** Cada entrega deverá ser acompanhada da respectiva Nota Fiscal, com identificação dos produtos, quantidades, unidades de fornecimento e preços contratados. O atesto para pagamento ficará limitado aos produtos efetivamente recebidos e aceitos pela Administração, devendo eventuais divergências ser regularizadas pela contratada conforme a legislação fiscal aplicável**.**

p) **Vedação à subcontratação do objeto principal:** Não será admitida a subcontratação do fornecimento que constitua o objeto principal da contratação. A contratada permanecerá responsável pela aquisição, procedência, qualidade, regularidade e entrega dos produtos.

q) **Exceção admitida:** Será permitida a subcontratação de atividades acessórias de transporte, logística de entrega, embalagem e acondicionamento, observadas as condições do edital e do Termo de Referência e mediante prévia autorização da Administração. Essas atividades não poderão alterar as embalagens originais exigidas, comprometer a rotulagem, a rastreabilidade ou a segurança dos alimentos, nem transferir a responsabilidade contratual da empresa vencedora.

Os requisitos estabelecidos destinam-se a assegurar a qualidade, a procedência e a conformidade dos 168 itens de gêneros alimentícios, a segurança sanitária, a regularidade das entregas e a continuidade do abastecimento. O fornecimento deverá observar as particularidades dos nove segmentos definidos neste Estudo Técnico Preliminar, especialmente quanto ao armazenamento, ao transporte, à validade, à conservação e à manutenção da cadeia de frio dos produtos que dela necessitem.

36. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

a) Execução do fornecimento: A contratada deverá fornecer os gêneros alimentícios em conformidade com as especificações, unidades de fornecimento, quantitativos e condições estabelecidas no Edital, no Termo de Referência, na proposta, na Ata de Registro de Preços, no contrato ou instrumento equivalente e nas respectivas Ordens de Fornecimento.

b) Fornecimento parcelado: As entregas ocorrerão de forma parcelada e conforme a necessidade efetiva dos órgãos participantes, não podendo a contratada exigir quantitativo mínimo por solicitação, salvo previsão expressa e devidamente justificada no instrumento convocatório.

c) Cumprimento dos prazos: A contratada deverá cumprir os prazos de entrega contados do recebimento da Ordem de Fornecimento: até 10 (dez) dias corridos para gêneros secos, industrializados e não perecíveis; até 5 (cinco) dias corridos para produtos perecíveis, refrigerados ou congelados; e até 24 (vinte e quatro) horas para pães e demais panificados frescos ou de validade reduzida, observadas as datas e os horários programados pela unidade solicitante. O prazo aplicável será determinado pela natureza e pelas condições de conservação de cada produto.

d) Qualidade e conformidade: Compete à contratada assegurar que todos os produtos sejam próprios para consumo humano e atendam aos padrões técnicos, sanitários, de identidade, qualidade e segurança alimentar aplicáveis, sendo vedado o fornecimento de produtos vencidos, adulterados, contaminados, deteriorados, falsificados ou em desacordo com as especificações.

e) Procedência dos produtos: A contratada deverá garantir a procedência regular dos gêneros alimentícios, adquirindo-os de fabricantes, produtores, distribuidores, cooperativas ou estabelecimentos devidamente autorizados, quando exigível, e mantendo disponíveis os documentos necessários à comprovação da origem.

f) Cereais, massas, farinhas, leguminosas e demais produtos secos: Os produtos deste segmento deverão ser entregues em embalagens íntegras, limpas, resistentes e devidamente fechadas, sem sinais de umidade,

infestação, contaminação, fermentação, ranço, violação ou deterioração. A contratada deverá assegurar o atendimento ao peso, à composição, ao tipo, à qualidade e à apresentação definidos nas especificações.

g) Hortaliças, verduras, legumes, tubérculos e raízes: Os produtos deverão ser entregues frescos, íntegros, limpos e em condições compatíveis com o transporte, o armazenamento, o preparo e o consumo, livres de deterioração, pragas, larvas, fermentação, matéria terrosa excessiva ou danos que comprometam sua utilização.

h) Frutas: As frutas deverão ser entregues frescas, íntegras, limpas e em estágio de maturação compatível com o transporte, o armazenamento e o consumo programado. Não serão aceitas frutas deterioradas, fermentadas, contaminadas, com pragas ou em condições de maturação e integridade incompatíveis com sua utilização.

i) Carnes bovinas e suínas, aves, pescados, embutidos, ovos e demais produtos de origem animal: Os produtos deverão possuir identificação do serviço de inspeção competente, quando exigível, e atender às normas sanitárias aplicáveis, observadas as condições de procedência, embalagem, rotulagem, transporte e conservação. Os ovos deverão ser entregues limpos, íntegros, sem trincas, quebras ou vazamentos e protegidos contra impactos e contaminação.

j) Leites, laticínios e gorduras alimentares: Os produtos deverão possuir procedência regular, composição compatível com as especificações, embalagem íntegra, rotulagem adequada e, quando exigível, identificação do serviço de inspeção competente. Os itens sujeitos à refrigeração deverão permanecer nas temperaturas indicadas pelo fabricante e pela regulamentação aplicável.

k) Produtos congelados, polpas de frutas e outros alimentos sujeitos à cadeia de frio: Os produtos deverão ser transportados, armazenados e entregues em temperaturas compatíveis com suas especificações, preservando-se continuamente a cadeia de frio. Não serão admitidos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, formação anormal de cristais de gelo, vazamentos, deterioração ou alterações incompatíveis com suas características.

l) Panificados e biscoitos: Os pães e demais panificados frescos previstos na contratação deverão ser entregues devidamente acondicionados e protegidos contra contaminação, umidade e exposição indevida. Não serão aceitos produtos queimados, mofados ou com características incompatíveis com as especificações. Os biscoitos, as torradas e os demais panificados industrializados deverão apresentar embalagens íntegras, validade adequada e ausência de umidade, ranço, violação ou deterioração.

m) Bebidas, refrigerantes, achocolatados e produtos para preparo de bebidas: Os produtos deverão apresentar denominação, composição, peso, volume e apresentação compatíveis com as especificações. As

embalagens deverão estar íntegras, lacradas e sem vazamentos ou violações, não sendo admitida a substituição por produtos de categoria, concentração ou composição diferente da exigida.

n) Óleos, condimentos, molhos, temperos, conservas e enlatados: Os produtos deverão ser entregues em embalagens originais, íntegras, devidamente vedadas e identificadas, sem vazamentos, ferrugem, perfurações, estufamento, violação ou amassamentos capazes de comprometer sua conservação. Deverão apresentar composição, peso, volume, validade e apresentação correspondentes às especificações.

o) Estrutura operacional e logística: A contratada deverá manter estrutura operacional e logística compatível com os itens contratados, incluindo disponibilidade dos produtos, pessoal suficiente, veículos adequados e capacidade para atender às Ordens de Fornecimento emitidas pelas diferentes unidades municipais dentro dos prazos estabelecidos.

p) Transporte, carga e descarga: Caberá à contratada a responsabilidade pelo transporte, carga, descarga e entrega dos produtos nos locais indicados pela Administração, incluindo as despesas com pessoal, veículos, combustíveis, equipamentos, embalagens e demais custos necessários à execução, sem cobrança adicional.

q) Condições dos veículos: Os veículos utilizados deverão estar limpos, conservados e adequados ao transporte de alimentos, protegendo os produtos contra poeira, umidade, pragas, substâncias tóxicas, odores, contaminação e variações indevidas de temperatura.

r) Transporte de produtos refrigerados ou congelados: Os alimentos refrigerados ou congelados deverão ser transportados em veículos, compartimentos ou recipientes apropriados, mantendo-se as temperaturas exigidas pela regulamentação e pelas especificações do produto durante todo o transporte e até o recebimento pela unidade destinatária.

s) Manutenção da cadeia de frio: A contratada deverá assegurar a continuidade da cadeia de frio de todos os produtos que dela necessitem, independentemente do segmento em que estejam classificados. Não serão admitidas temperaturas inadequadas ou sinais de descongelamento, recongelamento, deterioração ou outras alterações que comprometam sua conservação.

t) Separação e proteção dos produtos: Os alimentos deverão ser transportados de forma organizada e protegida, com separação adequada entre produtos crus, prontos para consumo e demais gêneros, evitando contaminação cruzada. Também deverão ser protegidos contra contato com materiais de limpeza, substâncias químicas ou outros materiais capazes de contaminá-los.

u) Embalagem e acondicionamento: As embalagens em contato direto com os alimentos deverão ser próprias para essa finalidade. Todas as embalagens deverão estar íntegras, limpas, resistentes e adequadas ao transporte e ao armazenamento, protegendo os produtos contra danos e contaminação. Não serão admitidas embalagens com alterações que comprometam a segurança ou a conservação dos alimentos.

v) Rotulagem: Os produtos sujeitos à rotulagem deverão apresentar informações legíveis e as indicações obrigatórias aplicáveis à respectiva categoria, incluindo identificação do produto e do fabricante, composição, conteúdo líquido, lote, prazo de validade, condições de conservação, informações nutricionais e advertências, quando exigíveis. A data de fabricação deverá constar quando exigida pela regulamentação ou pela especificação do item.

w) Peso, volume e quantidade: A contratada deverá observar o peso, o volume, a quantidade por embalagem e a unidade de fornecimento definidos para cada item. Não serão admitidos redução quantitativa, fracionamento indevido ou alteração da apresentação sem prévia autorização da Administração e comprovação de equivalência com as condições contratadas.

x) Prazo de validade: Os produtos sujeitos a prazo de validade deverão apresentar, na data da entrega, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total de validade estabelecido pelo fabricante, observadas também as exigências específicas de cada item. Para produtos in natura e panificados frescos, deverão ser atendidas as condições de frescor, maturação, fabricação e conservação previstas nas respectivas especificações.

y) Documento de entrega: Cada fornecimento deverá ser acompanhado de documento que identifique, no mínimo, a unidade solicitante, o número da Ordem de Fornecimento, a data, os itens e as quantidades e, quando necessário, os lotes e prazos de validade, permitindo a conferência e a rastreabilidade dos produtos.

z) Nota fiscal: Cada entrega deverá ser acompanhada da respectiva Nota Fiscal, com identificação dos produtos, quantidades, unidades de fornecimento e preços contratados. O atesto para pagamento ficará limitado aos produtos efetivamente recebidos e aceitos pela Administração, devendo eventuais divergências ser regularizadas pela contratada conforme a legislação fiscal aplicável.

aa) Substituição dos produtos desconformes: A contratada deverá retirar e substituir, sem ônus adicional, os produtos que apresentarem defeitos, avarias, irregularidades sanitárias, embalagens violadas, validade inadequada ou qualquer desconformidade com as especificações.

ab) Prazo para substituição: Os produtos recusados deverão ser substituídos, sem ônus adicional para a Administração, em até 10 (dez) dias corridos para produtos secos e não perecíveis que admitam conservação

em temperatura ambiente; até 5 (cinco) dias corridos para produtos perecíveis, refrigerados, resfriados ou congelados; e até 24 (vinte e quatro) horas para pães e demais panificados frescos ou de validade reduzida, contados do recebimento da comunicação formal da recusa e da solicitação de substituição. O prazo aplicável será determinado pela natureza e pelas condições de conservação de cada produto. Nos casos de risco à saúde ou à segurança alimentar, deverão ser adotadas providências imediatas de segregação e recolhimento, conforme determinação da Administração ou da autoridade sanitária competente**.**

ac) Produtos recusados: Os produtos recusados deverão ser retirados pela contratada no prazo indicado na notificação, com prioridade para aqueles que representem risco sanitário, comprometimento do espaço de armazenamento ou possibilidade de contaminação.

ad) Vícios ocultos: O recebimento dos produtos não afastará a responsabilidade da contratada por vícios, adulterações, contaminações ou desconformidades identificadas posteriormente, ainda que não perceptíveis no momento da entrega.

ae) Recolhimento de produtos: Caso seja identificado risco sanitário, determinação de recolhimento pelo fabricante ou autoridade competente ou defeito que possa comprometer o consumo, a contratada deverá comunicar imediatamente à Administração e promover o recolhimento e a substituição dos produtos afetados.

af) Comprovação da conformidade: Sempre que solicitado, a contratada deverá apresentar documentos necessários à comprovação da origem, regularidade e qualidade dos produtos, como notas fiscais de origem, fichas técnicas, registros, licenças, autorizações, certificados sanitários, documentos de inspeção ou laudos, quando exigíveis e relacionados à natureza do item fornecido.

ag) Regularidade sanitária: A contratada deverá manter válidas, durante a execução, as licenças, autorizações e registros sanitários exigíveis para sua atividade, bem como assegurar a regularidade dos estabelecimentos de origem dos produtos fornecidos.

ah) Manutenção das condições de habilitação: A contratada deverá manter, durante a vigência da Ata de Registro de Preços e dos instrumentos dela decorrentes, as condições de habilitação exigidas na licitação.

ai) Obrigações trabalhistas e fiscais: A contratada será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e demais obrigações decorrentes da execução, não havendo formação de vínculo entre a Administração e os empregados, prepostos ou terceiros utilizados no fornecimento**.**

aj) Pessoal utilizado nas entregas: A contratada deverá utilizar pessoal orientado, identificado e capacitado para o transporte, manuseio e entrega dos alimentos, observando as condições de higiene, segurança e conduta exigidas nas dependências públicas.

ak) Comunicação de ocorrências: A contratada deverá comunicar imediatamente à Administração qualquer fato que possa comprometer os prazos, a regularidade das entregas, a qualidade ou a segurança dos produtos, apresentando justificativa formal e adotando as providências necessárias à solução da ocorrência.

al) Atendimento à fiscalização: A contratada deverá permitir e facilitar a fiscalização, prestar as informações solicitadas, apresentar documentos e atender às determinações dos gestores e fiscais relacionadas à execução. O acompanhamento exercido pela Administração não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada.

am) Representante da contratada: A contratada deverá indicar representante e manter atualizados seus canais de contato para recebimento das comunicações, acompanhamento das entregas e solução das ocorrências relacionadas ao fornecimento.

an) Continuidade do abastecimento: A contratada deverá assegurar a regularidade do fornecimento durante a vigência dos instrumentos contratuais, cumprindo as Ordens de Fornecimento e evitando atrasos ou interrupções que comprometam as atividades das unidades municipais.

ao) Sustentabilidade: A contratada deverá adotar medidas destinadas à redução de desperdícios e ao uso adequado de embalagens e materiais, evitando acondicionamento excessivo e promovendo, quando aplicável, a destinação ambientalmente adequada dos resíduos sob sua responsabilidade.

ap) Responsabilidade por danos: A contratada será responsável pelos danos decorrentes de sua execução causados à Administração ou a terceiros, inclusive por produtos impróprios, contaminados, adulterados, vencidos ou desconformes e por falhas no transporte, acondicionamento, conservação ou entrega.

aq) Vedação à substituição unilateral: A contratada não poderá substituir, sem autorização, a marca ofertada, o fabricante, a composição, o peso, o volume, a embalagem, o corte, o tipo ou a apresentação do produto. Eventual substituição dependerá de justificativa, comprovação de equivalência e aceitação expressa da Administração.

ar) Vedação à subcontratação do objeto principal: Não será admitida a subcontratação do fornecimento que constitua o objeto principal da contratação. A contratada permanecerá responsável pela aquisição, procedência, qualidade, regularidade e entrega dos produtos.

Exceção admitida: Será permitida a subcontratação de atividades acessórias de transporte, logística de entrega, embalagem e acondicionamento, observadas as condições do edital e do Termo de Referência e mediante prévia autorização da Administração. Essas atividades não poderão alterar as embalagens originais exigidas, comprometer a rotulagem, a rastreabilidade ou a segurança dos alimentos, nem transferir a responsabilidade contratual da empresa vencedora pelos atos e omissões dos terceiros utilizados.

as) Cumprimento das obrigações: A contratada deverá cumprir as condições estabelecidas no Edital, no Termo de Referência, na proposta, na Ata de Registro de Preços, no contrato ou instrumento equivalente e nas Ordens de Fornecimento, sujeitando-se às responsabilidades legalmente cabíveis pelas irregularidades praticadas.

at) Sujeição às sanções: O descumprimento injustificado das obrigações poderá ensejar a aplicação das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, no edital e no instrumento contratual, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

As responsabilidades da contratada destinam-se a assegurar a qualidade, a procedência e a conformidade dos 168 itens de gêneros alimentícios, a segurança sanitária, a regularidade das entregas e a continuidade do abastecimento das unidades participantes. O fornecimento deverá observar as particularidades dos nove segmentos definidos neste Estudo Técnico Preliminar, especialmente quanto à embalagem, à validade, ao armazenamento, ao transporte, à conservação e à manutenção da cadeia de frio dos produtos que dela necessitem.

37. DA SUBCONTRATAÇÃO

Considerando a natureza do objeto da presente contratação, consistente na aquisição parcelada de 168 itens de gêneros alimentícios, entende-se que a execução principal deverá permanecer sob responsabilidade direta da empresa contratada, especialmente quanto ao fornecimento, à qualidade e procedência dos produtos, ao cumprimento dos prazos e ao atendimento das exigências sanitárias, técnicas e operacionais aplicáveis.

Nesse sentido, fica vedada a subcontratação total do objeto, bem como a transferência a terceiros das obrigações essenciais relacionadas ao fornecimento dos produtos, à garantia da qualidade, à conformidade das embalagens, à validade, à procedência, à segurança alimentar e ao cumprimento das condições estabelecidas no Termo de Referência.

A contratada não poderá transferir a terceiros a responsabilidade pela execução dos itens arrematados nem atuar como simples intermediária, sem possuir condições efetivas de controlar o fornecimento, a procedência, a qualidade e a entrega dos produtos.

Exceção admitida: Será admitida, exclusivamente em caráter acessório, a subcontratação das atividades de transporte, logística de entrega, embalagem e acondicionamento dos produtos, desde que previamente comunicada à Administração e que não implique a transferência das obrigações essenciais nem da responsabilidade contratual da empresa vencedora, que permanecerá integralmente responsável pela execução do objeto e pelos atos e omissões dos terceiros utilizados.

A utilização de transportadores terceirizados mostra-se compatível com a dinâmica do mercado de gêneros alimentícios, no qual fornecedores podem recorrer a empresas especializadas para distribuição e entrega, sem que isso descaracterize a responsabilidade da contratada principal.

No transporte de alimentos secos e não perecíveis, deverão ser utilizados veículos limpos, conservados e protegidos contra umidade, poeira, pragas, substâncias químicas e demais fontes de contaminação.

Para os produtos perecíveis, refrigerados ou congelados, a empresa transportadora deverá possuir veículos, equipamentos e condições operacionais adequadas à preservação dos alimentos, assegurando a manutenção da cadeia de frio e das temperaturas exigidas durante todo o deslocamento até o recebimento.

No transporte de frutas, verduras, legumes, hortaliças, raízes e tubérculos, deverão ser adotados meios de acondicionamento que evitem esmagamento, contaminação, exposição indevida, deterioração ou perda das características próprias dos produtos.

A contratada deverá assegurar que o transportador utilizado cumpra as normas sanitárias, de higiene, trânsito, segurança e conservação aplicáveis, permanecendo responsável por eventuais danos, perdas, avarias, contaminações, variações indevidas de temperatura, atrasos ou outras ocorrências verificadas durante o transporte e a entrega.

Nas atividades acessórias de embalagem e acondicionamento, os materiais e procedimentos utilizados deverão ser adequados ao contato com alimentos, quando aplicável, e atender às especificações do Termo de Referência e às normas sanitárias pertinentes, assegurando a integridade, conservação, identificação e segurança dos gêneros alimentícios durante o transporte e a entrega.

A subcontratação das atividades de transporte, logística de entrega, embalagem ou acondicionamento não estabelecerá qualquer vínculo jurídico, trabalhista, fiscal ou contratual entre a Administração e os terceiros utilizados, não afastará nenhuma obrigação da contratada principal e não poderá ser invocada como justificativa para atraso, avaria, contaminação, falha ou descumprimento das condições pactuadas.

Quando solicitado, a contratada deverá apresentar informações e documentos que permitam identificar os terceiros utilizados e comprovar sua regularidade e capacidade técnica e operacional para a execução das atividades acessórias subcontratadas, especialmente nos casos de transporte de alimentos perecíveis, refrigerados ou congelados.

A Administração poderá rejeitar a utilização de terceiro que não apresente condições sanitárias, técnicas ou operacionais compatíveis com os produtos ou que tenha provocado ocorrências capazes de comprometer a qualidade, a segurança ou a regularidade das entregas.

Não caracteriza subcontratação a aquisição dos gêneros alimentícios pela contratada junto a produtores, fabricantes, indústrias, frigoríficos, cooperativas, distribuidores ou atacadistas integrantes da cadeia regular de comercialização, desde que a contratada permaneça responsável pela origem, qualidade, conformidade e entrega dos produtos.

Também não será considerada subcontratação a utilização de fabricantes distintos para os produtos ofertados, desde que sejam observadas a marca e o fabricante indicados na proposta aceita, as especificações contratadas e as regras relativas à eventual substituição de marca ou fabricante.

A eventual subcontratação acessória não eximirá a contratada de manter as condições de habilitação exigidas nem reduzirá sua responsabilidade administrativa, civil, trabalhista, fiscal, sanitária ou ambiental pela execução do objeto.

Será vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica que possua vínculo técnico, comercial, econômico, financeiro, trabalhista ou civil com dirigente do órgão contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação, na fiscalização ou na gestão contratual, bem como de seus cônjuges, companheiros ou parentes até o terceiro grau, nos termos do art. 122, § 3º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

A subcontratação realizada em desacordo com as condições estabelecidas poderá ensejar a determinação de sua imediata interrupção, a aplicação das sanções cabíveis e, conforme a gravidade da ocorrência, a extinção do contrato ou do instrumento equivalente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

Dessa forma, será admitida apenas a subcontratação acessória das atividades de transporte, logística de entrega, embalagem e acondicionamento dos produtos, permanecendo vedada a subcontratação total do objeto e a transferência das obrigações essenciais do fornecimento. A solução concilia a responsabilidade integral da contratada com a realidade logística do mercado de gêneros alimentícios, preservando a qualidade dos produtos, a segurança alimentar, a rastreabilidade e a adequada fiscalização da execução.

38. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Antes da formalização dos contratos ou instrumentos equivalentes decorrentes da Ata de Registro de Preços, a Administração deverá adotar medidas destinadas ao adequado planejamento, organização e controle da execução, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021.

a) Designação do gestor e dos fiscais

Deverá ser realizada a designação formal do gestor e dos fiscais, nos termos do art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021, com definição clara de suas atribuições no acompanhamento, fiscalização, recebimento e controle da execução.

Considerando a participação de diferentes Secretarias, Fundos e unidades municipais, cada órgão deverá indicar os responsáveis pelo acompanhamento das entregas realizadas em seus respectivos endereços, sem prejuízo da atuação do órgão gerenciador da Ata de Registro de Preços.

b) Capacitação dos agentes de fiscalização

Os servidores designados deverão possuir conhecimento compatível com o objeto, especialmente quanto às especificações, unidades de fornecimento, pesos, volumes, embalagens, rotulagem, prazos de validade, condições de conservação e requisitos sanitários dos produtos.

Para os alimentos perecíveis, refrigerados ou congelados, os responsáveis deverão ser orientados quanto à verificação das temperaturas, das condições dos veículos, da integridade das embalagens e da preservação da cadeia de frio.

c) Revisão e consolidação do Termo de Referência

Antes da contratação, deverá ser verificada a consistência do Termo de Referência, assegurando clareza na definição dos 168 itens, das unidades de fornecimento, dos quantitativos estimados, dos prazos e locais de entrega, das condições de recebimento, dos critérios de aceitação e dos procedimentos de substituição dos produtos recusados.

Também deverá ser confirmada a correspondência entre o Termo de Referência, a planilha consolidada, o edital, a proposta vencedora, a Ata de Registro de Preços e os demais documentos integrantes do processo.

d) Verificação da adequação orçamentária

Antes de cada contratação decorrente da Ata de Registro de Preços, deverá ser confirmada a disponibilidade orçamentária correspondente, com emissão do empenho prévio, em conformidade com a Lei nº 4.320/1964 e com as demais normas financeiras aplicáveis.

Os quantitativos registrados na Ata não representarão obrigação de aquisição integral, devendo cada contratação observar a necessidade efetiva da unidade solicitante e a respectiva disponibilidade orçamentária.

e) Análise e aprovação jurídica

As minutas do edital, da Ata de Registro de Preços, do contrato e dos demais instrumentos necessários deverão ser submetidas à análise jurídica, nos termos do art. 53 da Lei Federal nº 14.133/2021, ressalvadas as hipóteses de dispensa da análise jurídica previamente definidas pela autoridade jurídica competente.

f) Planejamento do acompanhamento da execução

Deverão ser definidos procedimentos internos para emissão, autorização, encaminhamento e controle das Ordens de Fornecimento, contemplando a identificação da unidade solicitante, dos itens, dos quantitativos, do local, do prazo e do responsável pelo recebimento.

Também deverão ser estabelecidos meios para controle dos quantitativos solicitados, dos saldos registrados, das entregas realizadas, dos produtos recusados, das substituições e das ocorrências verificadas durante a execução.

g) Verificação dos locais de entrega

A Administração deverá confirmar previamente os endereços das unidades participantes, os horários de funcionamento, os responsáveis pelo recebimento e as condições de acesso para carga e descarga.

Essas informações deverão ser disponibilizadas à contratada em cada Ordem de Fornecimento, evitando atrasos, deslocamentos indevidos ou entregas em local diverso daquele solicitado.

h) Avaliação da capacidade de armazenamento

As unidades participantes deverão verificar sua capacidade de armazenamento antes da emissão das Ordens de Fornecimento, considerando o espaço físico disponível, a organização dos estoques, os prazos de validade e as condições de conservação exigidas.

Para produtos refrigerados ou congelados, deverá ser confirmada a disponibilidade de equipamentos em funcionamento e com capacidade suficiente para receber os quantitativos solicitados.

i) Organização dos locais de armazenamento

Os locais destinados ao armazenamento deverão estar limpos, secos, ventilados e protegidos contra umidade, calor excessivo, incidência direta de luz solar, pragas e outras fontes de contaminação.

Os produtos deverão ser organizados de modo a evitar contato direto com o piso ou as paredes, contaminação cruzada, rompimento das embalagens e mistura com materiais de limpeza, produtos químicos ou itens incompatíveis.

j) Controle de estoque e validade

As unidades deverão adotar controle de entrada, saída, saldo e validade dos gêneros alimentícios, priorizando o consumo dos produtos recebidos anteriormente e daqueles com vencimento mais próximo, desde que permaneçam próprios para consumo.

O acompanhamento deverá evitar estoques excessivos, perdas por vencimento, deterioração, desperdícios e solicitações superiores à capacidade de consumo ou armazenamento da unidade.

k) Definição dos procedimentos de recebimento

Deverão ser estabelecidos procedimentos padronizados para o recebimento provisório e definitivo, incluindo a conferência dos produtos, quantidades, pesos, volumes, embalagens, rótulos, lotes, validade, procedência, temperatura e condições do veículo de transporte.

O servidor responsável deverá registrar as irregularidades identificadas e recusar total ou parcialmente os produtos que não atendam às especificações.

l) Disponibilização de instrumentos de verificação

Quando necessário, as unidades deverão dispor de instrumentos adequados para conferir os produtos, como balanças, termômetros e formulários de recebimento, assegurando que esses equipamentos estejam em condições apropriadas de funcionamento.

m) Planejamento das entregas parceladas

As unidades deverão organizar suas solicitações conforme a frequência de consumo, o prazo de validade, a capacidade de armazenamento e a natureza dos produtos.

Os gêneros perecíveis, hortifrutigranjeiros, refrigerados, congelados e de panificação deverão ser solicitados em quantidades compatíveis com o consumo em curto prazo, evitando deterioração e perda de qualidade.

n) Verificação da documentação da contratada

Antes do início do fornecimento, deverá ser conferida a manutenção das condições de habilitação e, quando aplicável, a validade das licenças sanitárias, registros, autorizações e demais documentos exigíveis para a atividade e para os produtos fornecidos.

o) Definição dos canais de comunicação

Deverão ser definidos os canais oficiais de comunicação entre a Administração, o gestor, os fiscais, as unidades participantes e a contratada, permitindo o encaminhamento das Ordens de Fornecimento, notificações, solicitações de substituição e demais comunicações relacionadas à execução.

p) Padronização dos registros de ocorrência

A Administração deverá adotar formulários ou registros padronizados para documentar atrasos, entregas parciais, produtos recusados, substituições, irregularidades sanitárias e demais ocorrências, garantindo rastreabilidade e subsidiando eventual aplicação de sanções.

q) Orientação das unidades participantes

Antes do início da execução, os órgãos participantes deverão ser orientados quanto às condições da contratação, aos produtos registrados, aos fornecedores responsáveis, aos preços, aos prazos, aos procedimentos para solicitação e recebimento e às responsabilidades dos agentes envolvidos.

Dessa forma, as providências prévias permitirão que a execução seja iniciada com responsabilidades definidas, procedimentos padronizados e condições adequadas de recebimento, armazenamento e fiscalização, contribuindo para a segurança alimentar, o controle dos quantitativos, a redução de desperdícios e a continuidade do abastecimento das unidades municipais.

39. INDICAÇÃO DE DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Considerando que a presente contratação será realizada por meio de Ata de Registro de Preços, nos termos da Lei nº 14.133/2021, não há obrigatoriedade de indicação prévia de dotação orçamentária na fase de planejamento, uma vez que a Ata, por si só, não gera obrigação de despesa para a Administração Pública.

A indicação da dotação orçamentária pertinente deverá ocorrer no momento da formalização de cada contrato, instrumento equivalente ou ordem de fornecimento, quando da efetiva demanda e do comprometimento da despesa, observando-se a disponibilidade orçamentária do exercício correspondente e o prévio empenho, conforme disposto na Lei nº 4.320/1964 e na legislação aplicável.

Ressalta-se que tal procedimento assegura adequação orçamentária, controle financeiro e conformidade legal, permitindo que a Administração Pública realize as contratações de forma planejada, responsável e alinhada à execução orçamentária, sem prejuízo à eficiência e à continuidade dos serviços públicos.

40. ORIENTAÇÕES RESUMIDAS AO FISCAL DO CONTRATO

Compete ao fiscal acompanhar e fiscalizar a execução do fornecimento dos 168 itens de gêneros alimentícios, de forma contínua e sistemática, verificando o fiel cumprimento das condições estabelecidas no Termo de Referência, no edital, na proposta vencedora, na Ata de Registro de Preços, nos instrumentos dela decorrentes e nas respectivas Ordens de Fornecimento.

A fiscalização deverá considerar as particularidades dos segmentos que integram a contratação: cereais, massas, farinhas, farináceos, leguminosas e demais produtos secos; hortaliças, verduras, legumes, tubérculos e raízes; frutas; carnes bovinas e suínas, aves, pescados, embutidos, ovos e demais produtos de origem animal; leites, laticínios e gorduras alimentícias; produtos congelados, polpas de frutas e outros alimentos sujeitos à cadeia de frio; panificados e biscoitos; bebidas, refrigerantes, achocolatados e produtos para preparo de bebidas; e óleos, condimentos, molhos, conservas e demais alimentos industrializados.

Também deverá ser observado o caráter parcelado do fornecimento, destinado ao atendimento de diferentes Secretarias, Fundos, unidades administrativas, escolas, unidades de saúde, equipamentos socioassistenciais, unidades culturais e demais estruturas públicas participantes.

Nesse contexto, caberá ao fiscal:

§ Acompanhar as entregas parceladas, verificando se ocorrem mediante Ordem de Fornecimento regularmente emitida e conforme as quantidades, os locais, os prazos e as necessidades da unidade solicitante.

§ Conferir cada entrega com a respectiva Ordem de Fornecimento, verificando item, descrição, unidade de medida, marca, quando aplicável, quantidade solicitada, quantidade entregue, local, data e demais informações necessárias à rastreabilidade.

§ Verificar a correspondência com a proposta aceita, certificando-se de que os produtos entregues correspondam às marcas, aos fabricantes, às apresentações e às demais características aprovadas durante o procedimento licitatório.

§ Conferir pesos, volumes e unidades de fornecimento, verificando se as embalagens e quantidades correspondem exatamente ao estabelecido para cada item, vedada a entrega de produtos em apresentação inferior ou diversa sem autorização prévia.

§ Verificar a qualidade dos cereais, massas, farinhas, farináceos, leguminosas e demais produtos secos, observando aparência, composição, embalagem, rotulagem, validade e ausência de umidade, infestação, matérias estranhas, fermentação, ranço, violação ou deterioração.

§ Verificar as hortaliças, verduras, legumes, tubérculos e raízes, certificando-se de que sejam entregues frescos, íntegros, limpos, firmes e em grau de maturação adequado ao transporte, armazenamento, preparo e consumo.

§ Recusar hortaliças, verduras, legumes, tubérculos e raízes deteriorados, murchos, fermentados, esmagados, com pragas, larvas, matéria terrosa excessiva ou danos que comprometam sua utilização.

§ Verificar as frutas, certificando-se de que sejam entregues frescas, íntegras, limpas e em estágio de maturação compatível com o transporte, o armazenamento e o consumo programado.

§ Recusar frutas excessivamente verdes ou maduras, deterioradas, fermentadas, perfuradas, contaminadas, com pragas ou com danos excessivos que comprometam sua qualidade ou utilização.

§ Verificar as carnes bovinas e suínas, aves, pescados, embutidos, ovos e demais produtos de origem animal, observando procedência, corte, composição, quantidade de gordura, integridade das embalagens, condições sensoriais, temperatura, validade e identificação do serviço de inspeção competente, quando exigível.

§ Conferir os leites, laticínios e gorduras alimentícias, verificando embalagem, rotulagem, procedência, composição, validade, temperatura e condições de conservação de leites, queijos, manteigas, margarinas, requeijões, iogurtes e demais produtos pertencentes ao segmento.

§ Verificar os produtos congelados, as polpas de frutas e os demais alimentos sujeitos à cadeia de frio, observando apresentação, integridade das embalagens, rotulagem, prazo de validade, temperatura e ausência de sinais de descongelamento ou recongelamento.

§ Verificar os panificados e biscoitos, assegurando que pães, bolos e demais produtos de panificação frescos sejam entregues devidamente acondicionados e sem sinais de ressecamento, mofo, umidade excessiva, deformação, contaminação ou alteração de suas características. Nos biscoitos e demais produtos industrializados de panificação, deverão ser verificadas a integridade das embalagens, a rotulagem e a validade.

§ Verificar as bebidas, refrigerantes, achocolatados e produtos destinados ao preparo de bebidas, observando denominação, composição, apresentação, peso, volume, integridade das embalagens, rotulagem e prazo de validade.

§ Verificar os óleos, condimentos, molhos, conservas e demais alimentos industrializados, observando composição, conteúdo líquido, apresentação, validade, integridade da embalagem e ausência de vazamentos, ferrugem, perfurações, estufamento ou violações.

§ Acompanhar a manutenção da cadeia de frio, verificando se os produtos refrigerados ou congelados permanecem nas temperaturas exigidas durante o transporte e a entrega.

§ Recusar produtos com sinais de descongelamento ou recongelamento, acúmulo anormal de líquidos, formação excessiva de cristais de gelo, alteração de textura, embalagem danificada, temperatura inadequada ou qualquer condição capaz de comprometer a qualidade e a segurança do alimento.

§ Verificar as condições dos veículos de transporte, certificando-se de que estejam limpos, conservados e adequados ao transporte de alimentos, sem contato com produtos químicos, materiais contaminantes ou outros itens incompatíveis.

§ Verificar o acondicionamento durante o transporte, observando se os produtos estão protegidos contra poeira, umidade, calor, luz solar, pragas, esmagamento, contaminação cruzada e outras condições prejudiciais.

§ Conferir a integridade das embalagens, recusando produtos com embalagens abertas, violadas, rasgadas, molhadas, enferrujadas, perfuradas, estufadas, amassadas de forma a comprometer a vedação ou inadequadas ao contato com alimentos.

§ Verificar a rotulagem, conferindo, conforme a natureza do produto, denominação, composição, conteúdo líquido, fabricante, origem, lote, datas de fabricação e validade, condições de conservação, informações nutricionais e advertências obrigatórias.

§ Controlar os prazos de validade, recusando produtos vencidos ou com validade remanescente insuficiente para permitir seu armazenamento e consumo regular pela unidade destinatária.

§ Verificar a procedência e a inspeção sanitária, exigindo, quando aplicável, a identificação do Serviço de Inspeção Federal – SIF, Serviço de Inspeção Estadual – SIE, Serviço de Inspeção Municipal – SIM ou outro sistema legalmente admitido e compatível com o âmbito de comercialização.

§ Solicitar documentos comprobatórios, quando necessário, incluindo notas fiscais de origem, fichas técnicas, registros, licenças, autorizações sanitárias, certificados, laudos e documentos de inspeção, quando legalmente exigíveis e relacionados à natureza do produto.

§ Realizar ou solicitar a medição de temperatura, quando necessária, registrando o resultado no documento de recebimento ou em formulário próprio.

§ Recusar o recebimento de produtos desconformes, total ou parcialmente, sempre que forem identificadas divergências de quantidade, qualidade, marca, apresentação, validade, temperatura, embalagem, rotulagem, procedência ou condições sanitárias.

§ Exigir a substituição dos produtos rejeitados, sem ônus adicional para a Administração, acompanhando a retirada dos itens recusados e a entrega dos produtos substitutos dentro do prazo determinado.

§ Registrar fotograficamente as desconformidades, sempre que esse recurso contribuir para demonstrar as condições dos produtos, das embalagens, dos veículos ou das entregas.

§ Formalizar as ocorrências, registrando atrasos, entregas parciais não autorizadas, divergências de quantidade, produtos vencidos, temperatura inadequada, falhas de transporte, recusa de substituição e demais descumprimentos.

§ Notificar a contratada para correção das falhas, estabelecendo prazo compatível com a natureza e a urgência do produto e acompanhando a efetiva regularização.

§ Acompanhar eventuais recolhimentos sanitários, comunicando imediatamente ao gestor e às unidades que tenham recebido produtos pertencentes a lote objeto de alerta, suspensão ou recolhimento determinado pelo fabricante ou pela autoridade competente.

§ Controlar os quantitativos fornecidos e os saldos disponíveis, evitando solicitações superiores aos quantitativos registrados, duplicidade de entrega ou utilização indevida do saldo destinado a outro órgão participante.

§ Acompanhar a continuidade do abastecimento, comunicando preventivamente ao gestor qualquer risco de atraso, insuficiência, interrupção ou desabastecimento que possa comprometer as atividades das unidades municipais.

§ Atestar o recebimento somente após a efetiva conferência, certificando que os itens, quantitativos e valores constantes da Nota Fiscal correspondem aos produtos efetivamente entregues e aceitos.

§ Abster-se de atestar produtos recusados, não entregues ou entregues parcialmente, devendo a Nota Fiscal ser corrigida quando não corresponder ao fornecimento efetivamente aceito.

§ Manter registros administrativos atualizados, incluindo Ordens de Fornecimento, comprovantes de entrega, formulários de recebimento, medições de temperatura, notas fiscais, notificações, registros de ocorrências, substituições e controles de saldo.

§ Comunicar ao gestor as ocorrências que ultrapassem sua competência, especialmente descumprimentos reiterados, risco de desabastecimento, necessidade de aplicação de sanções, alteração contratual ou extinção do instrumento.

§ Subsidiar o gestor com informações técnicas e operacionais, sempre que necessário à adoção de providências corretivas, à aplicação de sanções, ao controle dos saldos e à tomada de decisões administrativas.

§ Comunicar às autoridades sanitárias competentes, por intermédio do gestor ou da autoridade administrativa responsável, situações que apresentem risco à saúde pública ou indícios de adulteração, contaminação ou irregularidade sanitária grave.

A fiscalização deverá ser exercida sem interferir indevidamente na gestão interna da contratada e não excluirá nem reduzirá sua responsabilidade pela qualidade, procedência, transporte, conservação e regularidade dos gêneros alimentícios fornecidos.

O recebimento provisório ou definitivo não afastará a responsabilidade da contratada por vícios ocultos, adulterações, contaminações ou desconformidades identificadas posteriormente, ainda que não perceptíveis no momento da entrega.

As atividades de fiscalização deverão observar os princípios da legalidade, eficiência, economicidade, razoabilidade, segurança alimentar e interesse público, buscando assegurar a qualidade dos produtos, a regularidade das entregas, o controle dos quantitativos e a continuidade das atividades das unidades participantes.

Registra-se que integra o presente Estudo Técnico Preliminar, como instrumento auxiliar de organização e controle administrativo, a relação consolidada dos servidores indicados para acompanhar e fiscalizar a futura contratação no âmbito das Secretarias, Fundos e demais unidades participantes. As informações foram extraídas dos respectivos Documentos de Formalização de Demanda – DFDs encaminhados durante o procedimento de Intenção de Registro de Preços destinado à aquisição de gêneros alimentícios.

A consolidação possui caráter exclusivamente organizacional, servindo de suporte à posterior designação formal dos gestores e fiscais da contratação. As indicações constantes dos DFDs não substituem o ato administrativo próprio a ser expedido pela autoridade competente antes do início da execução, nos termos do art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021.

SECRETARIA/ÓRGÃO	FISCAL INDICADO	FUNÇÃO	MATRÍCULA	CONTATO
GABINETE	Hyrlei Nunes Braga	Auxiliar Administrativo	6563392	(91) 99211-6700 / gabinete@prefeituratomeacu.gov.br
SEMAD	Diego João da Silva Moreira	Auxiliar Técnico	000.290-6	(91) 99296-5637 / diegojoaomoreira22@gmail.com
SETUR	Sabrina Martins Farias	Auxiliar Administrativo	6573354	(91) 99243-0535 / turismo.pmta@gmail.com
SEFIN	Caroline Soares Santos	Auxiliar Administrativo	6562634	(91) 99252-4591 / tesourariapmta@gmail.com
SEMAGRI	Érica Cristina Furtado Oliveira	Auxiliar Administrativo	4542	(91) 99333-5100 / erikampsl@hotmail.com
SEMEL	Marcelo Silva dos Santos	Auxiliar Administrativo	6564042	(91) 99326-9498 / Marcelo.pcpa.silva@gmail.com
SECULT	Diego João da Silva Moreira	Auxiliar Técnico	2906	Não informado no DFD
SEMPLA	Giselle Midory Sato de Andrade	Chefe de Departamento	6562240	(91) 98472-7694 / admsempla@gmail.com
SEMPPIR	Josiane Cristina dos Santos	Auxiliar Administrativo	6574878	(91) 99198-1872 / josyduda112@gmail.com

SEMED	Josilene Melo Numazawa	Professora	6574546	(91) 99259-9887 / nutrimichellesato@gmail.com
SEMSA	Emanuelle do Socorro Leite Ramos	Auxiliar Administrativo	6575438	(91) 98464-7606 / emanuelleramos99@gmail.com
SETAS	Nils Monteiro de Abreu	Motorista	652228-7	(91) 99292-5956 / nilsadm2020@gmail.com
SEMMA	Suzi dos Santos Dias	Analista Ambiental	06521724	(91) 99250-7195 / ssdiaseng2012@gmail.com
SETOURB	Hugo Deleon de Souza Machado	Chefe do Departamento de Transporte	6562215	(91) 99227-7469 / setourb@gmail.com

42. **IMPACTO AMBIENTAL, MEDIDAS MITIGADORAS E ATENÇÕES SECUNDÁRIAS RELACIONADAS AO OBJETO**

A contratação destinada à aquisição de 168 itens de gêneros alimentícios, embora envolva bens de consumo comuns e indispensáveis ao funcionamento das unidades municipais, apresenta impactos ambientais que devem ser considerados durante todo o ciclo da contratação, desde a produção, o beneficiamento e o acondicionamento dos alimentos até o transporte, o armazenamento, o consumo e a destinação final dos produtos, das embalagens e dos resíduos gerados.

A presente contratação contempla gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, distribuídos nos seguintes segmentos: cereais, massas, farinhas, farináceos, leguminosas e demais produtos secos; hortaliças, verduras, legumes, tubérculos e raízes; frutas; carnes bovinas e suínas, aves, pescados, embutidos, ovos e demais produtos de origem animal; leites, laticínios e gorduras alimentícias; produtos congelados, polpas de frutas e outros alimentos sujeitos à cadeia de frio; panificados e biscoitos; bebidas, refrigerantes, achocolatados e produtos para preparo de bebidas; e óleos, condimentos, molhos, conservas e demais alimentos industrializados.

Os potenciais impactos ambientais variam conforme a origem, o grau de processamento, o tipo e a quantidade de embalagem, as condições de conservação, a distância percorrida no transporte e o volume de resíduos gerados após o consumo.

Entre os principais impactos associados ao objeto estão a geração de resíduos orgânicos e de embalagens, o desperdício decorrente de vencimento, deterioração ou armazenamento inadequado, o consumo de energia para refrigeração e congelamento, as emissões provenientes do transporte e a utilização de materiais plásticos, metálicos, de vidro, papel e papelão.

A avaliação ambiental deverá ser realizada de forma proporcional à natureza de cada segmento de produtos, buscando conciliar a necessidade de continuidade dos serviços públicos com medidas de prevenção de desperdícios, redução da geração de resíduos, uso racional dos recursos, planejamento das entregas, armazenamento adequado e destinação ambientalmente apropriada das embalagens, dos resíduos orgânicos e dos alimentos impróprios para consumo.

IMPACTOS AMBIENTAIS RELACIONADOS AOS GRUPOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Os impactos ambientais associados aos gêneros alimentícios variam conforme a origem, o processo produtivo, o grau de beneficiamento, o tipo de embalagem, as condições de transporte e conservação, o prazo de validade e a destinação final dos resíduos. Por essa razão, a análise deverá considerar separadamente as características dos nove segmentos que integram a contratação.

CEREAIS, MASSAS, FARINHAS, FARINÁCEOS, LEGUMINOSAS E DEMAIS PRODUTOS SECOS

Os produtos desse segmento possuem, em regra, maior prazo de validade e menor necessidade de refrigeração, circunstâncias que reduzem o consumo energético durante o armazenamento. Entretanto, sua produção pode envolver utilização intensiva do solo, água, fertilizantes, defensivos agrícolas e energia nos processos de cultivo, secagem, beneficiamento e industrialização.

Nesse segmento estão compreendidos cereais, massas, farinhas, farináceos, leguminosas, açúcares e outros produtos secos com características semelhantes de armazenamento e conservação.

Também há geração de resíduos decorrentes das embalagens plásticas, sacos, caixas e fardos utilizados no acondicionamento e transporte. O armazenamento inadequado pode provocar umidade, infestação por pragas, perda da qualidade e descarte antecipado dos produtos.

O impacto ambiental poderá ser reduzido mediante planejamento das quantidades solicitadas, armazenamento em locais limpos e secos, controle de validade, prevenção de infestações e destinação das embalagens recicláveis para coleta seletiva, quando disponível.

HORTALIÇAS, VERDURAS, LEGUMES, TUBÉRCULOS E RAÍZES

Os produtos deste segmento possuem menor grau de industrialização e, em muitos casos, utilizam menos embalagens do que os alimentos processados. Entretanto, apresentam elevada perecibilidade e podem gerar volume significativo de resíduos orgânicos em razão de danos durante o transporte, armazenamento inadequado, perda de umidade, deterioração ou aquisição superior ao consumo.

Sua produção também pode envolver consumo de água, fertilizantes, defensivos agrícolas, ocupação do solo e geração de resíduos nas etapas de seleção, limpeza e preparo.

As entregas deverão ocorrer em quantidades compatíveis com o consumo em curto prazo e com a capacidade de armazenamento das unidades. Deverão ser adotados meios de transporte e acondicionamento capazes de evitar esmagamento, contaminação, exposição excessiva ao calor e deterioração.

Sempre que viável e sanitariamente adequado, as partes não aproveitadas poderão ser destinadas à compostagem ou a outras formas ambientalmente apropriadas de aproveitamento.

FRUTAS

As frutas apresentam elevada perecibilidade e estão sujeitas a perdas decorrentes de maturação excessiva, impactos durante o transporte, empilhamento inadequado, exposição ao calor e armazenamento incompatível com suas características.

A produção de frutas pode envolver consumo de água, ocupação do solo, utilização de fertilizantes e defensivos agrícolas, além das emissões relacionadas ao transporte entre as áreas produtoras e as unidades consumidoras.

As entregas deverão ser programadas em quantidades compatíveis com o consumo, considerando o estágio de maturação, o prazo normal de conservação e a capacidade de armazenamento das unidades.

O planejamento adequado das solicitações, a seleção dos produtos no recebimento, o aproveitamento das partes comestíveis e a destinação apropriada das cascas, sementes, caroços e demais resíduos orgânicos contribuem para a redução das perdas e dos impactos ambientais.

CARNES BOVINAS E SUÍNAS, AVES, PESCADOS, EMBUTIDOS, OVOS E DEMAIS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Os produtos de origem animal apresentam impactos ambientais relacionados à criação dos animais, utilização de água e alimentação, ocupação do solo, geração de efluentes, consumo de energia no abate e processamento e emissões associadas à produção e ao transporte.

Esse segmento também pode demandar refrigeração ou congelamento, aumentando o consumo de energia durante a produção, o armazenamento, o transporte e a conservação. A perda da cadeia de frio pode provocar deterioração e descarte integral dos produtos, ampliando os impactos ambientais e econômicos.

Os ovos exigem acondicionamento adequado para evitar quebras e perdas durante o transporte, enquanto os embutidos e demais produtos processados de origem animal podem gerar resíduos adicionais decorrentes de suas embalagens.

O planejamento das aquisições deverá evitar estoques superiores à capacidade de armazenamento e ao consumo das unidades. As entregas parceladas, a manutenção da cadeia de frio e o controle rigoroso de validade e temperatura constituem medidas importantes para reduzir perdas e desperdícios.

LEITES, LATICÍNIOS E GORDURAS ALIMENTÍCIAS

A cadeia produtiva dos leites, laticínios e gorduras alimentícias envolve consumo de água, energia, alimentação animal, matérias-primas vegetais, processamento industrial, refrigeração e geração de embalagens plásticas, cartonadas, metálicas ou compostas.

Produtos como leite, queijos, manteigas, requeijões e iogurtes exigem condições específicas de conservação e apresentam maior risco de perda quando expostos a temperatura inadequada ou armazenados além do prazo recomendado. Margarinas e demais gorduras alimentícias também devem ser protegidas contra calor excessivo e condições capazes de provocar alterações em sua qualidade.

O impacto poderá ser reduzido por meio de entregas compatíveis com o consumo, conservação adequada, controle das datas de validade, utilização prioritária dos produtos com vencimento mais próximo e encaminhamento das embalagens recicláveis aos sistemas de coleta seletiva disponíveis.

PRODUTOS CONGELADOS, POLPAS DE FRUTAS E OUTROS ALIMENTOS SUJEITOS À CADEIA DE FRIO

Os produtos congelados, as polpas de frutas e os demais alimentos sujeitos à cadeia de frio possuem impacto ambiental adicional em razão do consumo contínuo de energia elétrica e de combustíveis durante a produção, o processamento, o armazenamento, o transporte e a conservação.

As polpas de frutas exigem manutenção permanente do congelamento. A interrupção da cadeia de frio pode tornar os produtos impróprios para consumo e provocar seu descarte integral.

Equipamentos antigos, mal dimensionados ou submetidos a manutenção inadequada podem consumir mais energia e apresentar falhas que ocasionem perda dos produtos. Também podem ocorrer impactos relacionados ao vazamento de gases refrigerantes utilizados em câmaras frias, freezers e veículos refrigerados.

A manutenção da cadeia de frio, o planejamento das entregas, a compatibilidade dos quantitativos com a capacidade de armazenamento, a utilização de equipamentos eficientes e a manutenção preventiva dos sistemas de refrigeração contribuem para reduzir o consumo energético e evitar o descarte de alimentos.

PANIFICADOS E BISCOITOS

A fabricação de panificados e biscoitos envolve consumo de energia, água, farinhas, óleos, açúcares e outros ingredientes, além da geração de embalagens plásticas, de papel ou papelão.

Nos produtos frescos, o principal risco ambiental está relacionado ao curto prazo de validade e à possibilidade de desperdício quando as quantidades entregues superam o consumo. Produtos industrializados, como biscoitos e torradas, possuem maior durabilidade, mas normalmente geram maior volume de embalagens.

As solicitações deverão observar o histórico de consumo e a programação das atividades, especialmente quanto aos pães e demais produtos frescos ou de validade reduzida. As embalagens limpas e recicláveis deverão ser separadas e encaminhadas para destinação adequada, quando possível.

BEBIDAS, REFRIGERANTES, ACHOCOLATADOS E PRODUTOS PARA PREPARO DE BEBIDAS

Este segmento compreende bebidas envasadas, refrigerantes, cafés, achocolatados, chás e outros produtos destinados ao preparo de bebidas.

Sua produção pode estar associada ao consumo de água, ocupação do solo, utilização de insumos agrícolas, geração de resíduos orgânicos, processamento industrial, consumo energético e emissões decorrentes do transporte.

As embalagens plásticas, metálicas, cartonadas, de vidro, metalizadas ou compostas podem gerar volume significativo de resíduos e, em alguns casos, apresentar maior dificuldade de reciclagem, especialmente quando constituídas por diferentes materiais.

O desperdício também pode decorrer do preparo de quantidades superiores ao consumo efetivo, da abertura antecipada de embalagens, do vencimento dos produtos ou de perdas provocadas por umidade e armazenamento inadequado.

As unidades deverão controlar as quantidades preparadas e distribuídas, evitar desperdícios, conservar os produtos em locais adequados e encaminhar garrafas, latas, caixas, potes e demais embalagens para destinação ambientalmente apropriada, sempre que houver sistema disponível.

ÓLEOS, CONDIMENTOS, MOLHOS, CONSERVAS E DEMAIS ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS

A produção e o beneficiamento dos produtos deste segmento envolvem atividades agrícolas e industriais, consumo de água e energia, processamento de matérias-primas e utilização de embalagens plásticas, metálicas, cartonadas ou de vidro.

Os alimentos industrializados, as conservas e os enlatados apresentam, em regra, maior prazo de validade, o que pode reduzir perdas por deterioração. Contudo, sua produção e comercialização geram embalagens que, quando descartadas inadequadamente, ampliam o volume de resíduos sólidos.

Latas enferrujadas, perfuradas ou estufadas e embalagens com vedação comprometida deverão ser recusadas, evitando riscos sanitários e o descarte dos produtos após seu recebimento.

O descarte inadequado de óleos e gorduras pode provocar obstrução das redes de esgoto, contaminação do solo e prejuízos aos corpos hídricos. Embalagens contendo resíduos oleosos também exigem atenção quanto à limpeza e à destinação.

As unidades deverão controlar as quantidades utilizadas, evitar derramamentos e encaminhar o óleo residual para coleta, reaproveitamento ou reciclagem por agentes habilitados, quando aplicável. O óleo utilizado não deverá ser descartado diretamente em pias, ralos, solo, corpos d'água ou sistemas de drenagem.

As embalagens deverão ser esvaziadas e destinadas à coleta seletiva sempre que as condições locais permitirem, observadas as regras de higiene, segurança e destinação ambientalmente adequada.

Os impactos ambientais associados aos gêneros alimentícios variam conforme a origem, o processo produtivo, o grau de beneficiamento, o tipo de embalagem, as condições de transporte e conservação, o prazo de validade e a destinação final dos resíduos. Por essa razão, a análise deverá considerar separadamente as características dos principais grupos que integram a contratação.

EMBALAGENS, ACONDICIONAMENTO E DESTINAÇÃO DOS RESÍDUOS

As embalagens utilizadas no acondicionamento dos gêneros alimentícios constituem um dos principais aspectos ambientais da contratação. A diversidade dos produtos poderá resultar na geração de resíduos plásticos, metálicos, de papel, papelão, vidro e materiais compostos, provenientes de pacotes, sacos, caixas, garrafas, potes, bandejas, latas e demais formas de acondicionamento.

A quantidade de resíduos gerada dependerá da apresentação de cada produto, dos quantitativos fornecidos e da frequência das entregas. Embora as embalagens sejam necessárias para preservar a higiene, a integridade, a validade e a segurança dos alimentos, sua utilização deverá observar critérios de racionalidade, evitando-se materiais excessivos ou incompatíveis com a quantidade efetivamente fornecida, sem prejuízo dos requisitos sanitários aplicáveis.

Sempre que compatível com a segurança sanitária, tecnicamente possível e sem restrição indevida à competitividade, deverão ser priorizadas embalagens recicláveis, reutilizáveis, resistentes, adequadamente dimensionadas ou de menor impacto ambiental. Não deverão ser exigidas embalagens adicionais sem justificativa técnica relacionada à proteção, conservação ou segurança do alimento.

Nesse sentido, deverão ser estimuladas medidas destinadas a:

- Solicitar os produtos em quantidades compatíveis com o consumo e a capacidade de armazenamento das unidades;
- Evitar o fornecimento de embalagens desnecessariamente excessivas, sempre que houver alternativa usual de mercado que assegure a proteção adequada do alimento;
- Priorizar, quando tecnicamente possível e sem restrição indevida à competitividade, embalagens recicláveis, reutilizáveis ou de menor impacto ambiental;
- Manter as embalagens íntegras durante o transporte, o armazenamento e a distribuição interna dos produtos;
- Promover a separação dos resíduos de acordo com sua natureza, sempre que houver estrutura disponível;
- Encaminhar plásticos, metais, vidros, papéis e papelões para coleta seletiva, associações, cooperativas de catadores ou recicladores, quando houver disponibilidade no Município;
- Evitar a mistura de embalagens recicláveis com resíduos orgânicos, líquidos ou materiais contaminantes;
- Compactar ou organizar caixas e embalagens, quando possível e seguro, para reduzir o volume ocupado durante o armazenamento temporário;
- Observar as regras de logística reversa, quando aplicáveis ao material utilizado; e
- Promover a destinação final ambientalmente adequada das embalagens que não possam ser reutilizadas ou recicladas.

A correta gestão desses resíduos contribuirá para reduzir a quantidade de materiais encaminhados à disposição final, favorecer seu reaproveitamento e diminuir os impactos ambientais decorrentes do consumo de embalagens.

TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO

O fornecimento a diferentes unidades municipais envolve consumo de combustíveis, emissões atmosféricas, desgaste de veículos e geração indireta de resíduos. Entregas fragmentadas ou realizadas sem planejamento podem ampliar desnecessariamente esses impactos.

A Administração deverá organizar as solicitações e, quando possível, compatibilizar rotas, frequências e quantitativos, sem comprometer a validade, a qualidade e a conservação dos produtos.

A contratada deverá utilizar veículos em condições adequadas de funcionamento, compatíveis com a natureza dos produtos transportados, adotando medidas destinadas a evitar deslocamentos desnecessários e preservar as condições sanitárias e de conservação exigidas.

O planejamento das entregas deverá considerar a localização das unidades, a capacidade de armazenamento, a perecibilidade dos produtos, a necessidade de manutenção da cadeia de frio e a possibilidade de atendimento organizado de diferentes locais, sem prejuízo do cumprimento dos prazos estabelecidos.

GERAÇÃO E DESTINAÇÃO DE RESÍDUOS ORGÂNICOS

A aquisição de hortaliças, verduras, legumes, tubérculos, raízes, frutas, carnes, aves, pescados, embutidos, ovos, leites, laticínios, panificados e outros alimentos perecíveis poderá gerar resíduos orgânicos decorrentes do preparo, do consumo, das partes não comestíveis ou da eventual deterioração dos produtos.

Os principais impactos relacionados a esses resíduos incluem a geração de odores, a atração de vetores, a proliferação de microrganismos, a produção de líquidos decorrentes da decomposição e o aumento do volume de materiais encaminhados à disposição final.

Para minimizar esses impactos, deverão ser adotadas medidas como:

- Planejar as solicitações de acordo com o consumo efetivo de cada unidade;
- Compatibilizar as quantidades entregues com a capacidade de armazenamento e conservação;
- Priorizar o consumo dos produtos com prazo de validade mais próximo, observada a ordem de entrada no estoque;
- Manter controle permanente das datas de validade, das condições das embalagens e do estado de conservação dos produtos;

- Armazenar separadamente os alimentos, conforme suas características e exigências sanitárias;
- Evitar o preparo de quantidades superiores ao número estimado de pessoas atendidas;
- Promover, quando possível, o aproveitamento integral das partes comestíveis dos alimentos;
- Segregar os resíduos orgânicos dos materiais recicláveis;
- Manter os resíduos em recipientes adequados, fechados e higienizados até sua coleta;
- Avaliar, quando houver viabilidade técnica, sanitária e operacional, o encaminhamento dos resíduos vegetais para compostagem; e
- Destinar adequadamente os produtos impróprios ao consumo, vedada sua utilização ou distribuição.

A redução da perda de alimentos deverá ser tratada como medida ambiental, econômica e administrativa, pois evita o desperdício dos recursos naturais, energéticos, financeiros e logísticos empregados na produção, no processamento, no transporte, no armazenamento e no fornecimento.

Dessa forma, os impactos ambientais dos gêneros alimentícios não se limitam às embalagens ou ao descarte final, abrangendo também a produção, o processamento, a refrigeração, o transporte, o armazenamento e as perdas decorrentes de planejamento inadequado.

A adoção do fornecimento parcelado, do controle de estoque e validade, do dimensionamento adequado das solicitações, da manutenção das condições de conservação, da separação dos resíduos e da destinação ambientalmente adequada permitirá reduzir os impactos relacionados à contratação sem comprometer a qualidade, a segurança alimentar ou a competitividade do procedimento.

PERDAS E DESPERDÍCIOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Os impactos ambientais da contratação não decorrem apenas do descarte das embalagens, mas também das perdas de alimentos por aquisição excessiva, armazenamento inadequado, vencimento, deterioração, descongelamento, falhas no preparo ou distribuição superior à necessidade.

As unidades participantes deverão acompanhar o consumo e ajustar as solicitações ao histórico de utilização, ao público efetivamente atendido, aos cardápios programados e à capacidade de armazenamento disponível.

O fornecimento parcelado deverá ser utilizado como instrumento de prevenção do desperdício, permitindo que os alimentos sejam entregues em quantidades proporcionais ao consumo e em intervalos compatíveis com sua durabilidade.

Deverão ser observadas, especialmente, as seguintes práticas:

- Elaboração de solicitações com base na necessidade real da unidade;
- Conferência dos estoques antes da emissão de nova Ordem de Fornecimento;
- Controle das datas de fabricação, validade e recebimento;
- Aplicação do método “primeiro que vence, primeiro que sai”, sempre que adequado;
- Armazenamento conforme as orientações do fabricante e as exigências sanitárias;
- Acompanhamento das condições de temperatura, umidade, ventilação e higiene;
- Registro das perdas verificadas e de suas respectivas causas;
- Correção das rotinas que provoquem desperdícios recorrentes;
- Planejamento do preparo e da distribuição conforme o público estimado.

CEREAIS, MASSAS, FARINHAS, FARINÁCEOS, LEGUMINOSAS E DEMAIS PRODUTOS SECOS

Os produtos deste segmento possuem, em regra, maior prazo de validade e dispensam refrigeração. Entretanto, podem gerar desperdícios quando adquiridos em excesso ou armazenados em condições inadequadas.

Os impactos ambientais estão relacionados à utilização de água, solo, fertilizantes e energia durante a produção e o beneficiamento, ao transporte, à geração de embalagens e ao descarte de produtos vencidos, deteriorados ou contaminados por umidade, fungos, insetos, pragas e outros agentes externos.

Para reduzir esses impactos, deverão ser adotadas as seguintes medidas:

- Controlar as entradas, saídas e datas de validade;
- Solicitar quantidades compatíveis com o consumo e o espaço disponível;
- Manter os produtos em locais secos, limpos, ventilados e protegidos da incidência solar;
- Evitar o contato direto das embalagens com o piso ou as paredes;
- Realizar inspeções periódicas para identificação de umidade, infestação ou danos nas embalagens;
- Manter as embalagens abertas devidamente fechadas e identificadas;
- Priorizar o consumo dos produtos com vencimento mais próximo;
- Separar as embalagens recicláveis após o consumo, quando houver sistema de coleta disponível.

HORTALIÇAS, VERDURAS, LEGUMES, TUBÉRCULOS E RAÍZES

As hortaliças, verduras, legumes, tubérculos e raízes apresentam elevada perecibilidade e podem sofrer perdas durante o transporte, o recebimento, o armazenamento e o preparo. Danos físicos, exposição ao calor, umidade excessiva, contaminação e empilhamento inadequado podem reduzir sua vida útil e gerar descarte prematuro.

A produção desses alimentos também envolve utilização de água, solo, fertilizantes e outros insumos agrícolas, de modo que sua perda representa desperdício dos recursos naturais e econômicos empregados em toda a cadeia produtiva.

Para reduzir esses impactos, deverão ser adotadas as seguintes medidas:

- Realizar entregas em quantidades compatíveis com o consumo de curto prazo;

- Transportar os produtos em condições que reduzam esmagamentos, contaminações e exposição excessiva ao calor;
- Conferir o grau de maturação, a integridade e as condições de frescor no recebimento;
- Recusar produtos deteriorados, murchos, fermentados, lesionados ou impróprios para consumo;
- Armazenar os produtos em local limpo, ventilado ou refrigerado, conforme sua natureza;
- Evitar empilhamento excessivo;
- Realizar a higienização conforme as boas práticas sanitárias aplicáveis;
- Promover o aproveitamento racional das partes comestíveis durante o preparo;
- Separar os resíduos vegetais para compostagem ou outra destinação ambientalmente adequada, quando houver viabilidade técnica, sanitária e operacional.

FRUTAS

As frutas apresentam elevada perecibilidade e podem sofrer perdas em decorrência de impactos durante o transporte, empilhamento inadequado, estágio incompatível de maturação, exposição ao calor, contaminação ou armazenamento inadequado.

O descarte prematuro representa desperdício dos recursos utilizados no cultivo, na colheita, na seleção, no acondicionamento, no transporte e na distribuição dos produtos.

Para reduzir esses impactos, deverão ser adotadas as seguintes medidas:

- Programar as entregas conforme o consumo previsto e a durabilidade de cada produto;
- Utilizar meios de transporte e acondicionamento capazes de evitar esmagamentos, perfurações e exposição excessiva ao calor;
- Conferir o estágio de maturação, a integridade e as condições de frescor no recebimento;
- Recusar frutas excessivamente verdes ou maduras, deterioradas, fermentadas, contaminadas ou com danos que comprometam sua utilização;
- Armazenar as frutas em condições compatíveis com sua natureza e seu período de conservação;
- Utilizar prioritariamente as frutas com maturação mais avançada, desde que permaneçam próprias para consumo;
- Evitar a formação de estoques superiores à capacidade de consumo da unidade;
- Promover o aproveitamento racional das partes comestíveis;
- Encaminhar cascas, sementes, caroços e demais resíduos vegetais para compostagem ou outra destinação adequada, quando houver viabilidade.

CARNES BOVINAS E SUÍNAS, AVES, PESCADOS, EMBUTIDOS, OVOS E DEMAIS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Os produtos deste segmento apresentam impactos associados ao uso de recursos naturais em sua cadeia produtiva, à criação dos animais, ao consumo de água, à produção de alimentos para os rebanhos, ao processamento, à inspeção, ao transporte especializado e à geração de resíduos orgânicos e embalagens potencialmente contaminadas.

Grande parte desses produtos exige refrigeração ou congelamento. A perda da cadeia de frio poderá provocar deterioração e descarte integral, ampliando os impactos ambientais e econômicos. O descarte inadequado também pode gerar odores, contaminações e atração de vetores.

Para reduzir esses impactos, deverão ser adotadas as seguintes medidas:

- Manter a cadeia de frio durante o transporte, o recebimento e o armazenamento;
- Verificar a temperatura, a integridade da embalagem, a validade e a identificação do serviço de inspeção competente, quando exigível;
- Planejar as entregas conforme a capacidade dos equipamentos de refrigeração e congelamento;
- Evitar o descongelamento de quantidades superiores à necessidade de preparo;
- Não recongelar produtos que tenham sofrido descongelamento indevido;
- Recusar produtos com sinais de deterioração, alteração de cor, odor, textura ou embalagem violada;
- Proteger os ovos contra impactos, umidade, calor excessivo e contaminação;
- Separar os alimentos crus dos produtos prontos para consumo;
- Higienizar adequadamente os locais, equipamentos e utensílios utilizados;
- Destinar de forma sanitariamente adequada os resíduos orgânicos, as embalagens contaminadas e os produtos impróprios para consumo.

LEITES, LATICÍNIOS E GORDURAS ALIMENTÍCIAS

Leites, queijos, manteigas, margarinas, requeijões, iogurtes e demais produtos deste segmento possuem impactos relacionados à produção das matérias-primas, ao consumo de água e energia, ao processamento industrial, à refrigeração, ao transporte e à geração de embalagens plásticas, metálicas, cartonadas ou compostas.

Os produtos refrigerados estão sujeitos a perdas quando expostos a temperaturas inadequadas ou armazenados além do prazo recomendado. As gorduras alimentícias também podem sofrer alterações quando expostas ao calor, à luz ou a condições incompatíveis com sua conservação.

Para reduzir esses impactos, deverão ser adotadas as seguintes medidas:

- Realizar entregas parceladas e compatíveis com o consumo e a capacidade de armazenamento;
- Conferir a temperatura dos produtos refrigerados no recebimento, quando aplicável;
- Verificar a integridade, a vedação e as condições das embalagens;
- Manter os produtos nas condições de conservação indicadas pelo fabricante;
- Controlar os prazos de validade e o período de consumo após a abertura;
- Evitar a permanência de produtos refrigerados fora dos equipamentos de conservação;
- Recusar produtos com vazamentos, estufamento, mofo, alteração de odor, cor ou consistência;
- Manter os equipamentos de refrigeração em condições adequadas de funcionamento;
- Separar as embalagens recicláveis e encaminhá-las à destinação adequada, quando possível.

PRODUTOS CONGELADOS, POLPAS DE FRUTAS E OUTROS ALIMENTOS SUJEITOS À CADEIA DE FRIO

Os produtos deste segmento apresentam impacto ambiental adicional em razão do consumo contínuo de energia durante o processamento, o congelamento, o armazenamento, o transporte e a conservação.

A interrupção da cadeia de frio poderá tornar os produtos impróprios para consumo e provocar seu descarte integral. Equipamentos antigos, mal dimensionados ou sem manutenção adequada podem elevar o consumo de energia e aumentar o risco de perda dos alimentos.

Para reduzir esses impactos, deverão ser adotadas as seguintes medidas:

- Planejar as entregas conforme o consumo e a capacidade dos equipamentos disponíveis;
- Utilizar transporte e compartimentos adequados à manutenção das temperaturas exigidas;
- Conferir a temperatura dos produtos no recebimento, quando aplicável;

- Encaminhar os produtos imediatamente aos equipamentos de congelamento;
- Organizar os produtos de modo a permitir a adequada circulação do ar;
- Evitar a sobrecarga e a abertura desnecessária dos equipamentos;
- Realizar manutenção preventiva dos refrigeradores, freezers e câmaras de conservação;
- Recusar produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, formação excessiva de cristais de gelo, vazamentos ou alterações de consistência;
- Descongelar somente a quantidade necessária ao preparo ou consumo;
- Destinar adequadamente equipamentos, componentes e fluidos refrigerantes ao final de sua vida útil, quando aplicável.

PANIFICADOS E BISCOITOS

A fabricação de panificados e biscoitos envolve consumo de água, energia, farinhas, açúcares, óleos e outros ingredientes, além da geração de embalagens plásticas, de papel e papelão.

Nos produtos frescos, o principal risco ambiental decorre do curto prazo de validade e da possibilidade de desperdício quando as quantidades entregues superam o consumo. Os biscoitos e demais produtos industrializados possuem maior durabilidade, mas podem gerar maior volume de embalagens.

Para reduzir esses impactos, deverão ser adotadas as seguintes medidas:

- Solicitar produtos frescos em quantidades compatíveis com o consumo imediato;
- Programar as entregas conforme as atividades e o público atendido;
- Conferir aspecto, aroma, textura, integridade e validade no recebimento;
- Recusar produtos com mofo, fermentação anormal, ranço, ressecamento ou outras alterações;
- Armazenar os produtos em local limpo, seco, ventilado e protegido de contaminação;
- Evitar exposição prolongada ao ambiente antes da distribuição;
- Controlar a abertura das embalagens conforme a necessidade de consumo;
- Reduzir as sobras mediante planejamento da distribuição;
- Separar as embalagens recicláveis para destinação adequada, quando possível.

BEBIDAS, REFRIGERANTES, ACHOCOLATADOS E PRODUTOS PARA PREPARO DE BEBIDAS

Os impactos deste segmento estão relacionados à produção e ao processamento das matérias-primas, ao consumo de água e energia, ao envase, ao transporte e à geração de embalagens plásticas, metálicas, cartonadas, de vidro ou compostas.

O desperdício pode decorrer da preparação ou disponibilização de quantidades superiores ao consumo, da abertura antecipada das embalagens, do vencimento ou da perda dos produtos em razão de armazenamento inadequado.

Para reduzir esses impactos, deverão ser adotadas as seguintes medidas:

- Solicitar e preparar quantidades compatíveis com o consumo estimado;
- Evitar a abertura antecipada ou desnecessária de embalagens;
- Armazenar os produtos em local limpo, seco e protegido do calor e da luz solar direta;
- Controlar os prazos de validade e as condições de conservação após a abertura;
- Recusar embalagens com vazamentos, lacres violados, estufamento ou deformações;
- Evitar a distribuição de quantidade superior à necessidade em reuniões, eventos e demais atividades;
- Promover o consumo racional de água, energia e demais insumos durante o preparo;
- Separar garrafas, latas, caixas, tampas e demais embalagens para coleta seletiva ou reciclagem, quando houver estrutura disponível.

ÓLEOS, CONDIMENTOS, MOLHOS, CONSERVAS E DEMAIS ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS

Os produtos deste segmento possuem impactos relacionados à produção agrícola e industrial, ao consumo de água e energia, ao processamento das matérias-primas, ao transporte e à geração de embalagens plásticas, metálicas, cartonadas ou de vidro.

Embora muitos desses produtos apresentem maior prazo de validade, podem ocorrer perdas em razão de armazenamento inadequado, violação das embalagens, vencimento, exposição ao calor ou utilização superior à necessidade.

O descarte inadequado de óleos e gorduras pode provocar obstrução das redes de esgoto, contaminação do solo e prejuízos aos corpos hídricos.

Para reduzir esses impactos, deverão ser adotadas as seguintes medidas:

- Controlar os prazos de validade e as condições de conservação;
- Armazenar os produtos em local seco, limpo e protegido do calor e da luz solar direta;
- Utilizar temperos, condimentos, molhos e conservas em quantidades compatíveis com o preparo;
- Observar as condições de conservação após a abertura das embalagens;
- Recusar latas estufadas, enferrujadas, perfuradas ou com vedação comprometida;
- Recusar frascos com vazamentos, tampas violadas ou alterações de cor, odor, sabor ou consistência;
- Evitar derramamentos e o desperdício de óleos e demais produtos;
- Não descartar óleo utilizado em pias, ralos, solo, corpos d’água ou sistemas de drenagem;
- Acondicionar o óleo residual e encaminhá-lo para coleta, reaproveitamento ou reciclagem por agentes habilitados, quando houver sistema disponível;
- Separar as embalagens recicláveis e encaminhá-las à destinação ambientalmente adequada, quando possível.

GERAÇÃO E DESTINAÇÃO DE ÓLEOS E GORDURAS RESIDUAIS

Os óleos vegetais e as gorduras utilizadas no preparo dos alimentos exigem atenção específica após o uso. Seu descarte em pias, ralos, vasos sanitários, redes de esgoto ou de drenagem, cursos d'água ou diretamente no solo poderá provocar obstruções, contaminação ambiental e prejuízos aos sistemas de saneamento.

Quando houver geração de óleo ou gordura residual, as unidades deverão:

- Aguardar seu resfriamento antes do acondicionamento;
- Armazená-lo em recipientes resistentes, fechados e devidamente identificados;
- Impedir seu contato com água, produtos químicos ou outros resíduos;
- Não descartá-lo em pias, ralos, vasos sanitários, redes de esgoto ou de drenagem, solo ou corpos d'água;
- Encaminhá-lo, sempre que houver estrutura disponível, a programas de coleta, associações, cooperativas ou empresas habilitadas para reaproveitamento, reciclagem ou outra forma de destinação ambientalmente adequada; e
- Manter controle básico das quantidades armazenadas e destinadas, quando viável.

PREVENÇÃO DE CONTAMINAÇÕES E RISCOS SANITÁRIOS

A mitigação dos impactos ambientais encontra-se diretamente relacionada à observância das boas práticas sanitárias. Alimentos contaminados, deteriorados ou armazenados inadequadamente podem gerar riscos à saúde, desperdício de recursos públicos e aumento do volume de resíduos.

A contratada deverá entregar os produtos em condições adequadas de higiene, conservação e segurança alimentar, utilizando veículos, recipientes, embalagens e equipamentos compatíveis com a natureza dos alimentos transportados.

Os produtos que apresentarem contaminação, deterioração, embalagem violada, infestação, prazo de validade inadequado, temperatura incompatível ou qualquer outra desconformidade deverão ser recusados e substituídos pela contratada, sem ônus adicional para a Administração.

As unidades responsáveis pelo recebimento e armazenamento deverão adotar medidas destinadas a:

- Evitar a contaminação cruzada entre alimentos crus, alimentos prontos para consumo, materiais de limpeza e demais produtos incompatíveis;

- Manter depósitos, despensas, refrigeradores, congeladores, utensílios e superfícies devidamente higienizados;
- Controlar o acesso de animais, pragas e vetores;
- Utilizar estrados, prateleiras, recipientes e equipamentos apropriados;
- Observar as condições de temperatura, umidade, ventilação e conservação exigidas para cada produto;
- Manter os gêneros alimentícios separados de produtos químicos, materiais de limpeza, combustíveis, resíduos e outras substâncias capazes de provocar contaminação;
- Retirar prontamente de circulação os produtos considerados impróprios para o consumo, promovendo sua segregação e destinação segura.

IMPACTOS DECORRENTES DO TRANSPORTE E DA LOGÍSTICA

Outro aspecto relevante corresponde aos impactos provocados pelo transporte dos gêneros alimentícios entre os estabelecimentos fornecedores e as diferentes unidades administrativas participantes.

A realização frequente de entregas poderá contribuir para o consumo de combustíveis, a emissão de poluentes atmosféricos, o desgaste dos veículos e o aumento do fluxo logístico. Por outro lado, entregas excessivamente concentradas poderão ocasionar a formação de estoques superiores à capacidade das unidades, perdas por vencimento ou deterioração e aumento desnecessário do consumo de energia para conservação dos produtos.

O fornecimento parcelado deverá buscar equilíbrio entre eficiência logística, capacidade de armazenamento, frequência de consumo, perecibilidade e prazo de validade dos produtos, observadas as condições específicas aplicáveis a cada segmento de gênero alimentício.

Sempre que operacionalmente possível e sem prejuízo da regularidade do abastecimento, deverão ser adotadas as seguintes medidas:

- Consolidar solicitações destinadas à mesma unidade ou a unidades próximas;
- Planejar previamente os períodos e as frequências de abastecimento;
- Evitar pedidos de pequenas quantidades em intervalos excessivamente curtos, ressalvadas as necessidades próprias dos produtos frescos ou de curta validade;
- Organizar rotas de entrega eficientes;
- Utilizar veículos compatíveis com a natureza, o volume e as condições de conservação dos produtos;

- Preservar a cadeia de frio dos produtos refrigerados, congelados e demais alimentos sujeitos ao controle de temperatura;
- Evitar o transporte conjunto de alimentos com substâncias tóxicas, produtos químicos, combustíveis, resíduos ou outros materiais capazes de provocar contaminação;
- Manter acompanhamento dos estoques, das validades e do consumo das unidades;
- Evitar entregas emergenciais decorrentes de falhas de planejamento;
- Reduzir o tempo de permanência dos alimentos perecíveis fora das condições adequadas de conservação; e
- Manter os veículos limpos, conservados e livres de resíduos, odores, pragas e outras fontes de contaminação.

Essas medidas deverão ser aplicadas de forma compatível com as condições específicas de transporte e conservação dos nove segmentos definidos na contratação, especialmente em relação aos gêneros perecíveis, aos produtos de origem animal, aos laticínios, aos produtos congelados, às polpas de frutas, aos panificados frescos e aos demais alimentos sujeitos a prazos reduzidos de consumo ou à manutenção da cadeia de frio.

ATENÇÕES SECUNDÁRIAS E MEDIDAS DE ACOMPANHAMENTO

Além dos impactos diretamente relacionados aos produtos, deverão ser observados aspectos secundários relacionados ao consumo de água e energia nas atividades de higienização, preparo e conservação, à geração de efluentes, à limpeza dos ambientes e à utilização dos equipamentos.

As unidades participantes deverão orientar seus responsáveis quanto ao uso racional dos recursos, à manutenção preventiva dos equipamentos, à prevenção de vazamentos de água, ao controle do consumo de energia e à utilização adequada dos produtos de limpeza.

Sempre que possível, deverão ser registrados os casos de perda por vencimento, deterioração, armazenamento inadequado, falha de equipamentos ou erro de dimensionamento, permitindo identificar suas causas e aperfeiçoar o planejamento das solicitações futuras.

As medidas ambientais não deverão resultar em exigências desproporcionais, indicação de marca, restrição injustificada à competitividade ou comprometimento da segurança sanitária dos alimentos. Sua aplicação deverá considerar a natureza de cada produto, a disponibilidade de soluções no mercado e a estrutura efetivamente existente nas unidades municipais.

CONTROLE DOS QUANTITATIVOS COMO MEDIDA AMBIENTAL

O correto dimensionamento da contratação constitui medida relevante de sustentabilidade, pois contribui para evitar aquisições excessivas, perdas por vencimento ou deterioração, armazenamento inadequado, geração desnecessária de resíduos e utilização ineficiente dos recursos públicos.

A consolidação realizada no presente processo considerou as demandas encaminhadas pelas Secretarias, Fundos e demais unidades participantes, com base nos históricos de consumo, nas estimativas anuais, no número de pessoas atendidas, no funcionamento das unidades, na quantidade de refeições e lanches preparados, nas ações institucionais, nos eventos e nas demais particularidades registradas nos respectivos Documentos de Formalização de Demanda – DFDs.

A Administração deverá acompanhar os quantitativos efetivamente consumidos durante a vigência da Ata de Registro de Preços, comparando-os com as estimativas apresentadas no planejamento. Eventuais variações relevantes deverão ser avaliadas para aperfeiçoar as solicitações posteriores e evitar tanto o desabastecimento quanto a formação de estoques superiores à necessidade efetiva.

O fornecimento parcelado deverá ser utilizado como instrumento de controle ambiental e administrativo, permitindo que cada unidade solicite os produtos conforme sua necessidade, capacidade de armazenamento, frequência de consumo, prazo de validade e condições de conservação.

Esse procedimento contribui para evitar:

- Aquisição excessiva de gêneros alimentícios;
- Formação de estoques incompatíveis com a capacidade das unidades;
- Vencimento, deterioração ou perda de qualidade dos produtos;
- Desperdício de alimentos e de recursos públicos;
- Geração desnecessária de resíduos orgânicos e de embalagens;
- Consumo excessivo de energia para conservação dos estoques;
- Sobrecarga de refrigeradores, congeladores, câmaras frias e depósitos;
- Contaminação decorrente de armazenamento inadequado;
- Deslocamentos logísticos emergenciais ou desnecessários.

Dessa forma, a adoção de medidas relacionadas ao fornecimento parcelado, ao controle dos quantitativos e dos estoques, à prevenção de perdas, à manutenção da cadeia de frio, à segregação dos resíduos, à reciclagem das embalagens, à destinação adequada dos resíduos orgânicos e do óleo de cozinha utilizado e ao planejamento das rotas de entrega contribuirá para reduzir os impactos ambientais da contratação, promover o consumo sustentável e assegurar maior eficiência na utilização dos recursos públicos.

MEDIDAS MITIGADORAS A SEREM OBSERVADAS

Considerando os impactos identificados, deverão ser adotadas, sempre que compatíveis com a natureza dos produtos e com as condições de execução da contratação, as seguintes medidas mitigadoras:

a) Quanto aos cereais, massas, farinhas, farináceos, leguminosas e demais produtos secos:

- Solicitar quantidades compatíveis com o consumo e a capacidade de armazenamento;
- Manter os produtos em locais limpos, secos, ventilados e protegidos da incidência direta de luz solar;

- Evitar o contato direto das embalagens com pisos, paredes, umidade ou substâncias contaminantes;
- Controlar as datas de fabricação, recebimento e validade;
- Priorizar o consumo dos produtos com vencimento mais próximo;
- Realizar inspeções periódicas para identificação de insetos, roedores, umidade, mofo ou danos nas embalagens;
- Recusar produtos com embalagens violadas, rasgadas, perfuradas, úmidas ou contaminadas;
- Segregar e destinar adequadamente as embalagens após o consumo.

b) Quanto às hortaliças, verduras, legumes, tubérculos e raízes:

- Planejar as entregas em quantidades compatíveis com o consumo de curto prazo;
- Verificar, no recebimento, as condições de frescor, maturação, integridade e higiene;
- Recusar produtos apodrecidos, excessivamente maduros, murchos, contaminados ou impróprios para o consumo;
- Evitar armazenamento prolongado ou em condições inadequadas;
- Proteger os produtos contra esmagamento, calor excessivo, umidade e contaminação;
- Adotar práticas adequadas de higienização, manipulação e conservação;
- Aproveitar racionalmente as partes comestíveis durante o preparo;
- Segregar os resíduos vegetais para compostagem ou outra destinação ambientalmente adequada, quando houver viabilidade técnica, sanitária e operacional.

c) Quanto às frutas:

- Solicitar quantidades compatíveis com o consumo previsto e com o estágio de maturação dos produtos;
- Programar entregas mais frequentes para as frutas de menor durabilidade;
- Verificar, no recebimento, o frescor, a integridade, a maturação e a ausência de sinais de deterioração;
- Recusar frutas apodrecidas, fermentadas, excessivamente maduras, perfuradas, contaminadas ou impróprias para o consumo;
- Utilizar recipientes e formas de empilhamento que evitem esmagamento e danos físicos;
- Armazenar os produtos em condições compatíveis com as características de cada fruta;
- Priorizar o consumo das frutas mais maduras, desde que permaneçam próprias para consumo;
- Promover o aproveitamento racional das partes comestíveis, quando possível;

- Destinar adequadamente cascas, sementes, caroços e demais resíduos orgânicos.

d) Quanto às carnes bovinas e suínas, aves, pescados, embutidos, ovos e demais produtos de origem animal:

- Assegurar a manutenção das temperaturas adequadas durante o transporte, o recebimento e o armazenamento, quando aplicável;
- Verificar a integridade das embalagens, a validade, a procedência e a identificação do serviço de inspeção competente;
- Recusar produtos contaminados ou que apresentem alterações de cor, odor, textura, aparência ou temperatura;
- Solicitar quantidades compatíveis com a capacidade dos equipamentos de refrigeração e congelamento;
- Evitar o recongelamento de produtos que tenham sofrido descongelamento inadequado;
- Manter os produtos crus separados dos alimentos preparados ou prontos para consumo;
- Proteger os ovos contra impactos, umidade, calor excessivo e contaminação;
- Recusar ovos quebrados, trincados, com vazamentos, sujidades excessivas ou sinais de deterioração;
- Impedir o descarte de resíduos de origem animal em locais inadequados;
- Promover a destinação sanitariamente adequada dos produtos impróprios para o consumo.

e) Quanto aos leites, laticínios e gorduras alimentícias:

- Observar as condições de conservação e temperatura indicadas para cada produto;
- Conferir a integridade, a vedação, a validade e as condições das embalagens no momento do recebimento;
- Manter os produtos que necessitem de refrigeração em equipamentos apropriados e em condições adequadas de funcionamento;
- Solicitar quantidades compatíveis com o consumo e com a capacidade de armazenamento das unidades;
- Organizar os produtos de maneira a permitir a circulação do ar e o controle dos prazos de validade;
- Evitar a permanência dos produtos fora da refrigeração por período superior ao necessário;
- Recusar embalagens estufadas, violadas, com vazamentos ou produtos que apresentem alteração de odor, cor ou consistência;

- Observar o prazo de consumo após a abertura das embalagens;
- Destinar adequadamente as embalagens e os produtos impróprios para consumo.

f) Quanto aos produtos congelados, às polpas de frutas e aos demais alimentos sujeitos à cadeia de frio:

- Preservar a cadeia de frio durante todas as etapas de transporte, recebimento e armazenamento;
- Conferir, quando aplicável, a temperatura dos produtos no momento da entrega;
- Manter refrigeradores, congeladores e câmaras frias em condições adequadas de funcionamento e higiene;
- Evitar o armazenamento acima da capacidade recomendada dos equipamentos;
- Organizar os produtos de forma a permitir a circulação do ar e o controle dos prazos de validade;
- Evitar a abertura desnecessária ou prolongada dos equipamentos de refrigeração ou congelamento;
- Realizar manutenção preventiva dos equipamentos;
- Recusar produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, formação excessiva de cristais de gelo ou conservação inadequada;
- Descongelar somente a quantidade necessária ao preparo ou consumo;
- Não reconduzir ao congelamento produtos submetidos a descongelamento indevido;
- Programar entregas mais frequentes quando a capacidade de armazenamento da unidade for reduzida.

g) Quanto aos panificados e biscoitos:

- Solicitar quantidades compatíveis com o consumo previsto para o período;
- Programar as entregas dos produtos frescos em frequência adequada à sua durabilidade;
- Evitar estoques excessivos de produtos com prazo de validade reduzido;
- Manter os produtos protegidos contra umidade, calor, poeira, insetos e demais agentes contaminantes;
- Recusar produtos ressecados, mofados, com fermentação anormal, ranço, odor impróprio ou embalagem violada;
- Evitar manipulação ou exposição desnecessária antes do consumo;
- Segregar e destinar adequadamente as embalagens após o consumo;
- Registrar perdas recorrentes para adequação dos quantitativos solicitados.

h) Quanto às bebidas, refrigerantes, achocolatados e produtos para preparo de bebidas:

- Observar as condições de conservação indicadas para cada produto;
- Conferir a integridade das embalagens, tampas, lacres e datas de validade;
- Recusar embalagens com vazamentos, estufamento, deformações ou sinais de violação;
- Solicitar quantidades compatíveis com o consumo e com a capacidade de armazenamento;
- Evitar o preparo de volumes superiores à demanda estimada;
- Observar as condições e o prazo de conservação após a abertura;
- Adotar medidas para reduzir o desperdício de água durante o preparo e a higienização;
- Evitar a abertura antecipada de embalagens sem previsão de consumo;
- Separar, sempre que possível, garrafas, caixas, latas, tampas e demais embalagens recicláveis.

i) Quanto aos óleos, condimentos, molhos, conservas e demais alimentos industrializados:

- Utilizar os produtos em quantidades compatíveis com o preparo e com o consumo previsto;
- Conferir a integridade, a vedação e a validade das embalagens;
- Recusar latas estufadas, enferrujadas, perfuradas, com vazamentos ou amassadas em pontos que comprometam sua vedação;
- Recusar frascos com tampas violadas, vazamentos ou produtos que apresentem alteração de cor, odor, sabor ou consistência;
- Observar as condições e o prazo de conservação após a abertura;
- Manter sob refrigeração os produtos que assim o exigirem após a abertura;
- Evitar derramamentos e desperdícios durante o preparo;
- Não descartar óleo de cozinha usado em pias, ralos, vasos sanitários, redes de esgoto ou de drenagem, solo ou corpos d’água;
- Acondicionar o óleo residual, após o resfriamento, em recipientes resistentes, fechados e identificados;
- Impedir a mistura do óleo residual com água, produtos químicos ou outros resíduos;
- Encaminhar o óleo utilizado, sempre que houver estrutura disponível, a programas de coleta, associações, cooperativas ou empresas habilitadas para reaproveitamento, reciclagem ou outra destinação ambientalmente adequada.

j) Quanto às embalagens e aos materiais recicláveis:

- Evitar embalagens excessivas ou desnecessárias, sem comprometer a segurança sanitária e a conservação dos alimentos;

- Priorizar, quando tecnicamente possível e sem restrição indevida à competitividade, embalagens recicláveis, reutilizáveis ou de menor impacto ambiental;
- Promover a segregação de plásticos, metais, vidros, papéis, papelões e materiais compostos;
- Evitar a mistura de materiais recicláveis com resíduos orgânicos, líquidos ou materiais contaminantes;
- Encaminhar os materiais à coleta seletiva, às associações ou às cooperativas de catadores, quando disponíveis no Município;
- Observar as obrigações de logística reversa quando aplicáveis.

k) Quanto ao transporte e às entregas:

- Planejar as rotas de distribuição, evitando deslocamentos desnecessários;
- Consolidar, quando possível, solicitações destinadas à mesma unidade ou a localidades próximas;
- Utilizar veículos adequados às características, ao volume e às condições de conservação dos produtos transportados;
- Preservar as condições de higiene, acondicionamento e temperatura durante o transporte;
- Manter os veículos limpos, conservados e livres de resíduos, odores, pragas e outras fontes de contaminação;
- Não transportar alimentos juntamente com produtos químicos, combustíveis, materiais tóxicos, resíduos ou outras substâncias capazes de provocar contaminação;
- Preservar a cadeia de frio dos produtos refrigerados, congelados e dos demais alimentos sujeitos ao controle de temperatura;
- Evitar pedidos emergenciais provocados por falhas no controle dos estoques;
- Equilibrar a frequência das entregas com os prazos de validade, a perecibilidade, o consumo e a capacidade de armazenamento das unidades.

ATENÇÕES SECUNDÁRIAS RELACIONADAS AO OBJETO

Além dos impactos ambientais diretos, determinadas condições secundárias deverão ser acompanhadas durante a execução, especialmente quanto ao armazenamento, à segurança alimentar, ao consumo de água e energia, ao funcionamento dos equipamentos e à substituição dos produtos desconformes.

As condições de armazenamento deverão observar as características específicas de cada produto, ainda que os alimentos pertençam ao mesmo segmento, especialmente quanto à temperatura, umidade, ventilação, prazo de validade, integridade das embalagens e necessidade de manutenção da cadeia de frio.

Armazenamento dos produtos secos e não perecíveis

Os cereais, massas, farinhas, farináceos, leguminosas, panificados industrializados, bebidas, óleos, condimentos, molhos, conservas e demais produtos que possam ser mantidos em temperatura ambiente deverão permanecer em locais limpos, secos, organizados, ventilados e protegidos contra calor excessivo, umidade, poeira, pragas e substâncias contaminantes.

Os produtos deverão ser mantidos em prateleiras, estrados ou estruturas apropriadas, sem contato direto com o piso ou as paredes. A organização deverá permitir a identificação dos lotes, o acompanhamento dos prazos de validade e a priorização do consumo dos produtos com vencimento mais próximo.

As embalagens abertas deverão permanecer devidamente fechadas, protegidas e identificadas, observadas as orientações do fabricante quanto ao prazo e às condições de conservação após a abertura.

Armazenamento das hortaliças, verduras, legumes, tubérculos e raízes

As hortaliças, verduras, legumes, tubérculos e raízes deverão ser armazenados conforme suas características, respeitando-se as condições de ventilação, temperatura, umidade e proteção necessárias à preservação do frescor, da integridade e da qualidade.

Deverá ser evitado o empilhamento excessivo, o contato com superfícies contaminadas e a permanência de produtos deteriorados junto aos demais alimentos.

As quantidades mantidas em cada unidade deverão corresponder à capacidade de conservação e ao consumo previsto, evitando acúmulo excessivo, deterioração e geração desnecessária de resíduos.

Armazenamento das frutas

As frutas deverão ser organizadas conforme seu estágio de maturação, sua durabilidade e suas necessidades específicas de conservação.

Os produtos excessivamente maduros deverão ser utilizados prioritariamente, desde que permaneçam próprios para consumo. Frutas danificadas, contaminadas ou em processo de deterioração deverão ser separadas imediatamente para evitar o comprometimento das demais unidades.

O armazenamento deverá evitar esmagamentos, empilhamento excessivo, exposição prolongada ao calor, umidade inadequada e contato com fontes de contaminação.

Armazenamento dos produtos de origem animal

As carnes bovinas e suínas, aves, pescados, embutidos, ovos e demais produtos de origem animal deverão ser armazenados conforme sua apresentação e as orientações do fabricante, observadas as condições de temperatura, separação, higiene e segurança sanitária aplicáveis.

As carnes, aves, pescados e outros produtos crus deverão permanecer separados dos alimentos preparados ou prontos para consumo, de modo a prevenir a contaminação cruzada.

Os ovos deverão ser mantidos em local limpo, protegido contra impactos, umidade, calor excessivo e contato com substâncias contaminantes.

Armazenamento dos leites, laticínios e gorduras alimentícias

Os leites, queijos, manteigas, margarinas, requeijões, iogurtes e demais produtos pertencentes ao segmento deverão ser armazenados conforme as condições indicadas pelo fabricante.

Os produtos que dependam de refrigeração deverão ser imediatamente encaminhados aos equipamentos apropriados após o recebimento. Deverão ser observados os prazos de validade e as condições de conservação após a abertura das embalagens.

Produtos com vazamentos, embalagens estufadas, vedação comprometida ou alterações de odor, cor ou consistência deverão ser separados e impedidos de utilização.

Armazenamento dos produtos congelados, das polpas de frutas e dos demais alimentos sujeitos à cadeia de frio

Os produtos congelados, as polpas de frutas e os demais alimentos sujeitos à cadeia de frio deverão permanecer em equipamentos adequados e sob temperatura compatível com sua natureza e com as orientações do fabricante.

Os equipamentos deverão ser mantidos limpos, organizados, em funcionamento adequado e submetidos à manutenção preventiva. O armazenamento não deverá ultrapassar a capacidade recomendada, devendo permitir a circulação do ar e o controle dos prazos de validade.

Eventual falha de refrigeração ou congelamento deverá ser comunicada imediatamente aos responsáveis, com avaliação das condições dos alimentos antes de qualquer utilização. Produtos cuja qualidade ou segurança tenha sido comprometida não poderão ser oferecidos para consumo.

Segurança dos servidores e usuários

A fiscalização e os responsáveis pelas unidades deverão observar qualquer situação capaz de representar risco sanitário aos servidores, usuários e demais pessoas atendidas.

Produtos com odor, cor, textura ou aparência alterados, embalagens violadas, presença de insetos, sinais de mofo, contaminação, deterioração ou conservação inadequada deverão ser imediatamente separados dos demais e impedidos de utilização até a adoção das providências cabíveis.

Condições sanitárias e prevenção da contaminação cruzada

Por se tratar de produtos destinados à alimentação humana, deverão ser rigorosamente observadas as condições de higiene, procedência, rotulagem, integridade, validade, transporte e conservação.

Os alimentos crus deverão permanecer separados dos produtos preparados ou prontos para consumo. Produtos de limpeza, saneantes, materiais tóxicos e outras substâncias potencialmente contaminantes não poderão ser armazenados juntamente com os gêneros alimentícios.

As áreas de armazenamento deverão possuir condições adequadas de limpeza, organização, ventilação e controle de pragas e vetores, em conformidade com as boas práticas sanitárias aplicáveis.

Consumo de água e energia

As atividades de higienização, preparo e conservação dos alimentos poderão envolver consumo significativo de água e energia elétrica. As unidades deverão adotar práticas de uso racional, evitando desperdícios e mantendo torneiras, tubulações, refrigeradores, congeladores, câmaras frias e demais equipamentos em condições adequadas de funcionamento.

A manutenção preventiva dos equipamentos contribuirá para reduzir o consumo energético, prevenir falhas na conservação e evitar perdas de alimentos.

Substituição de produtos irregulares

Qualquer produto que apresente avaria, embalagem violada, contaminação, infestação, vencimento, deterioração, descongelamento indevido, temperatura incompatível ou outra desconformidade deverá ser recusado e substituído pela contratada, sem custo adicional para a Administração.

A substituição deverá ocorrer em prazo compatível com a natureza e a urgência do produto, evitando o desabastecimento e o comprometimento das atividades das unidades municipais.

Essa providência, além de assegurar o cumprimento contratual, constitui medida preventiva destinada a evitar riscos sanitários, desperdício de recursos, contaminação de outros alimentos e geração desnecessária de resíduos.

Registro e acompanhamento das perdas

As unidades deverão, sempre que possível, registrar as perdas decorrentes de vencimento, deterioração, armazenamento inadequado, falha de equipamentos, rejeição no recebimento ou dimensionamento excessivo.

Os registros deverão identificar, quando possível, o produto, o segmento correspondente, o quantitativo perdido e a causa da ocorrência.

Essas informações deverão subsidiar o aperfeiçoamento das solicitações futuras, a revisão das rotinas de armazenamento e a adoção de medidas corretivas, fortalecendo o planejamento, a sustentabilidade e o uso eficiente dos recursos públicos.

RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA

A contratada deverá responder pelas operações sob seu domínio, especialmente pelo acondicionamento, transporte, carga, descarga e entrega dos gêneros alimentícios, adotando medidas que preservem a qualidade dos produtos e reduzam os riscos sanitários e ambientais.

Deverá ainda:

- Fornecer produtos próprios para consumo, dentro do prazo de validade e em conformidade com as especificações estabelecidas;
- Cumprir as normas sanitárias, ambientais, técnicas e de segurança alimentar aplicáveis;
- Manter válidas as licenças, autorizações, registros e demais documentos legalmente exigíveis para o exercício de sua atividade;
- Utilizar veículos, equipamentos, embalagens e recipientes adequados à natureza dos alimentos transportados;

- Preservar a cadeia de frio dos produtos refrigerados, congelados e dos demais alimentos sujeitos ao controle de temperatura durante o transporte e a entrega;
- Evitar o transporte de alimentos juntamente com produtos químicos, combustíveis, materiais tóxicos, resíduos ou substâncias capazes de provocar contaminação;
- Proteger os produtos contra umidade, calor excessivo, poeira, insetos, odores e demais agentes contaminantes;
- Entregar os alimentos em embalagens íntegras, limpas, devidamente fechadas e adequadas à sua conservação;
- Substituir, sem ônus adicional para a Administração, os produtos recusados por deterioração, contaminação, embalagem violada, prazo de validade inadequado, temperatura incompatível ou qualquer outra desconformidade;
- Evitar práticas que possam resultar em contaminação, desperdício, vazamento de líquidos ou descarte inadequado de resíduos;
- Recolher, quando cabível e sob sua responsabilidade, materiais, embalagens ou produtos recusados durante o recebimento;
- Cumprir as determinações da fiscalização relacionadas à qualidade, conservação, segurança alimentar e regularidade do fornecimento;
- Comunicar imediatamente qualquer ocorrência capaz de comprometer a integridade, a qualidade, a segurança ou a entrega dos produtos.

Exceção admitida: Será admitida, exclusivamente em caráter acessório, a subcontratação das atividades de transporte, logística de entrega, embalagem e acondicionamento dos produtos, desde que previamente comunicada à Administração e que não implique a transferência das obrigações essenciais nem da responsabilidade contratual da empresa vencedora, que permanecerá integralmente responsável pela execução do objeto e pelos atos e omissões dos terceiros utilizados.

A eventual utilização de terceiros para as atividades acessórias autorizadas não afastará nenhuma obrigação sanitária, ambiental, administrativa ou contratual da empresa vencedora e não poderá ser invocada como justificativa para atrasos, avarias, contaminações, variações indevidas de temperatura, perdas ou qualquer outro descumprimento das condições estabelecidas.

RESPONSABILIDADE DAS UNIDADES PARTICIPANTES

As unidades requisitantes também deverão colaborar para reduzir os impactos ambientais decorrentes da contratação, especialmente mediante:

- Solicitação de quantidades compatíveis com o consumo efetivo e com a capacidade de armazenamento;
- Conferência dos estoques antes da emissão de novas solicitações;
- Acompanhamento das datas de validade e das condições de conservação;
- Aplicação de método de controle que priorize o consumo dos produtos com vencimento mais próximo;
- Armazenamento adequado dos alimentos, conforme sua natureza e seu segmento;
- Preservação da cadeia de frio dos produtos refrigerados, congelados e dos demais alimentos sujeitos ao controle de temperatura;
- Separação entre alimentos crus, alimentos preparados, produtos de limpeza e demais materiais capazes de provocar contaminação;
- Manutenção da higiene dos depósitos, despensas, refrigeradores, congeladores, câmaras frias e locais de preparo;
- Segregação dos resíduos orgânicos e das embalagens recicláveis, quando houver estrutura disponível;
- Destinação adequada do óleo de cozinha utilizado;
- Prevenção de perdas, deteriorações e desperdícios;
- Utilização racional de água e energia nas atividades de higienização, preparo e conservação;
- Comunicação imediata das irregularidades verificadas nos produtos ou equipamentos;
- Registro das perdas relevantes e de suas causas;

- Acompanhamento dos quantitativos consumidos e dos saldos disponíveis;
- Adequação das solicitações futuras aos dados efetivamente verificados durante a execução.

As unidades deverão evitar a formação de estoques superiores à capacidade física ou ao consumo previsto, especialmente no caso de produtos perecíveis, refrigerados, congelados, frescos ou de curta validade.

FISCALIZAÇÃO DOS ASPECTOS AMBIENTAIS E SANITÁRIOS

Durante a execução contratual, o fiscal deverá observar não apenas os quantitativos entregues, mas também as condições de transporte, conservação, acondicionamento, integridade das embalagens, validade e eventual ocorrência de situações capazes de representar risco ambiental ou sanitário.

Deverão ser verificadas, conforme a natureza e o segmento de cada item:

- As condições de higiene dos veículos, equipamentos, recipientes e compartimentos utilizados no transporte;
- A manutenção da temperatura adequada dos produtos refrigerados, congelados e dos demais alimentos sujeitos ao controle de temperatura;
- A integridade das embalagens e a ausência de vazamentos, perfurações, estufamento, ferrugem ou violações;
- A correspondência entre o prazo de validade apresentado e o período necessário ao armazenamento e consumo regular do produto;
- As condições de frescor, integridade e conservação das hortaliças, verduras, legumes, tubérculos e raízes;
- As condições de frescor, integridade e maturação das frutas;
- A procedência e a identificação do serviço de inspeção competente dos produtos de origem animal, quando exigíveis;
- A inexistência de sinais de contaminação, deterioração, infestação, descongelamento, recongelamento ou conservação inadequada;
- A compatibilidade entre os produtos entregues e as especificações constantes da Ordem de Fornecimento;
- O recolhimento ou a substituição dos produtos recusados.

Deverão ser formalmente registradas as ocorrências envolvendo:

- Produtos vencidos ou com prazo de validade insuficiente para o armazenamento e o consumo regular;

- Alimentos deteriorados, contaminados ou impróprios para consumo;
- Embalagens violadas, rasgadas, perfuradas, estufadas, enferrujadas ou danificadas;
- Produtos refrigerados, congelados ou sujeitos à cadeia de frio entregues em temperatura incompatível;
- Quebra da cadeia de frio;
- Transporte realizado em condições sanitárias inadequadas;
- Entrega conjunta com substâncias contaminantes ou materiais incompatíveis com o transporte de alimentos;
- Repetidas substituições decorrentes da baixa qualidade ou da desconformidade dos produtos;
- Descarte irregular de alimentos, embalagens ou outros resíduos;
- Vazamento de líquidos, óleos ou outros materiais;
- Atrasos capazes de comprometer a qualidade dos produtos ou a continuidade do abastecimento;
- Qualquer outra desconformidade ambiental, sanitária ou contratual.

As ocorrências relevantes deverão ser comunicadas ao gestor do contrato para adoção das medidas administrativas cabíveis, sem prejuízo da recusa, substituição ou recolhimento dos produtos e da aplicação das sanções previstas.

A fiscalização dos aspectos ambientais e sanitários deverá ser realizada de maneira proporcional às atribuições dos agentes responsáveis e à natureza do objeto, não afastando a atuação da Vigilância Sanitária e dos demais órgãos ambientais, sanitários ou de inspeção competentes, quando necessária.

CONCLUSÃO DA ANÁLISE AMBIENTAL

Diante das características do objeto, não foram identificados impactos ambientais que inviabilizem a contratação, desde que sejam observadas as medidas de prevenção, controle e mitigação descritas neste Estudo Técnico Preliminar.

Os principais impactos estão associados à geração de resíduos orgânicos e de embalagens, às perdas por vencimento ou deterioração, ao consumo de água e energia, à necessidade de refrigeração e congelamento, à utilização de veículos para entregas parceladas e à destinação inadequada de óleos, alimentos impróprios para consumo e materiais recicláveis.

A solução adotada apresenta elementos capazes de reduzir esses impactos, especialmente mediante:

- Dimensionamento prévio e consolidação dos quantitativos;
- Fornecimento parcelado conforme a necessidade efetiva;

- Controle dos estoques e dos prazos de validade;
- Compatibilização das entregas com a capacidade de armazenamento;
- Preservação da cadeia de frio;
- Prevenção de perdas e desperdícios;
- Segregação dos resíduos orgânicos e recicláveis;
- Destinação adequada do óleo de cozinha utilizado;
- Planejamento das rotas de entrega;
- Fiscalização contínua das condições dos produtos fornecidos.

A aquisição por meio do Sistema de Registro de Preços também favorece a sustentabilidade, pois permite que os produtos sejam solicitados gradualmente, sem obrigar a Administração a adquirir integralmente os quantitativos estimados ou a formar estoques desnecessários.

Assim, a contratação mostra-se ambientalmente viável, recomendando-se que sua execução seja orientada pelo consumo responsável, pelo planejamento das solicitações, pela redução do desperdício de alimentos, pelo adequado gerenciamento dos resíduos, pelo uso racional de água e energia, pela preservação das condições sanitárias e pela fiscalização contínua dos produtos entregues.

As medidas estabelecidas deverão ser aplicadas de forma compatível com a natureza e o segmento de cada gênero alimentício, sem prejuízo da segurança alimentar, da qualidade dos produtos, da competitividade do certame e da continuidade do abastecimento das unidades municipais.

43. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Considerando a natureza do objeto, consistente na aquisição de 168 itens de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, verifica-se a existência de contratações correlatas, na medida em que esses produtos são utilizados no preparo e na oferta de refeições, lanches e bebidas, bem como no atendimento das atividades administrativas, institucionais e finalísticas desenvolvidas pelas unidades municipais.

Podem ser consideradas correlatas, entre outras, as contratações destinadas:

- À aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar;
- À aquisição de produtos da agricultura familiar;
- Ao fornecimento de refeições prontas, lanches, coffee breaks e serviços de alimentação;
- Ao fornecimento de água mineral e Gás Liquefeito de Petróleo – GLP;
- À aquisição de materiais de copa, cozinha, higiene, limpeza e itens descartáveis;

- À aquisição ou manutenção de fogões, fornos, refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas, liquidificadores e demais equipamentos utilizados no preparo e na conservação dos alimentos;
- À aquisição de utensílios, recipientes, panelas e materiais empregados no armazenamento, preparo e distribuição das refeições;
- Aos serviços de limpeza, higienização, controle de pragas e desinfecção dos ambientes de armazenamento e preparo;
- À coleta seletiva e à destinação ambientalmente adequada de resíduos orgânicos, embalagens e óleo de cozinha utilizado;
- À manutenção das instalações elétricas, hidráulicas, sanitárias e de gás das cozinhas, copas, refeitórios e depósitos.

Há relação operacional com as contratações destinadas ao funcionamento de cozinhas, copas, refeitórios, escolas, unidades de saúde, equipamentos socioassistenciais e demais estruturas que realizem o recebimento, armazenamento, preparo ou distribuição de alimentos. A adequada utilização dos gêneros alimentícios pressupõe que essas unidades disponham de instalações, equipamentos e utensílios em condições compatíveis com a natureza dos produtos recebidos.

Também existe correlação com as contratações específicas da alimentação escolar e com a aquisição de produtos da agricultura familiar. Entretanto, os itens, quantitativos, fontes de recursos e unidades destinatárias deverão ser devidamente individualizados, evitando-se sobreposição de objetos, duplicidade de demandas ou utilização indevida de quantitativos destinados a programas específicos.

Da mesma forma, eventual contratação de refeições prontas deverá ser considerada no planejamento das unidades participantes, pois o atendimento de determinada necessidade por meio de alimentação preparada poderá reduzir ou substituir, em situações específicas, a utilização direta de gêneros alimentícios. O controle deverá assegurar que não haja aquisição simultânea e injustificada de soluções destinadas ao atendimento da mesma demanda.

Apesar dessas relações, as contratações mencionadas possuem caráter predominantemente correlato, não sendo identificada interdependência contratual capaz de impedir ou condicionar a realização da presente aquisição. O procedimento destinado aos gêneros alimentícios poderá ser licitado e executado de forma autônoma, independentemente da existência, vigência ou conclusão de outro processo administrativo.

Também não há interdependência obrigatória entre os 168 itens que compõem a contratação. Cada produto possui especificação, unidade de fornecimento, quantidade e finalidade próprias, podendo ser adjudicado e fornecido individualmente, conforme o critério de julgamento pelo menor preço por item, sem

que o fornecimento de determinado gênero alimentício constitua condição necessária para a aquisição dos demais.

Embora alguns produtos sejam utilizados conjuntamente na preparação de refeições, essa relação culinária ou operacional não caracteriza interdependência contratual. A ausência temporária de um item poderá exigir ajuste no cardápio ou na programação da unidade, mas não impede juridicamente a contratação e o recebimento dos demais produtos.

Ressalta-se, contudo, que a Administração deverá manter planejamento integrado das contratações correlatas, especialmente quanto:

- À disponibilidade e ao funcionamento dos equipamentos de refrigeração e congelamento;
- À existência de espaços adequados para armazenamento dos produtos;
- Ao fornecimento de água e GLP necessários ao preparo dos alimentos;
- À disponibilidade de utensílios e materiais de copa e cozinha;
- À higienização e ao controle sanitário dos ambientes;
- À compatibilidade entre os quantitativos de gêneros alimentícios, refeições prontas e alimentação escolar;
- À prevenção de sobreposição entre aquisições realizadas com diferentes fontes de recursos; e
- À adequada destinação dos resíduos gerados.

Não se mostra eficiente, por exemplo, solicitar produtos refrigerados ou congelados para unidade que não disponha de equipamento adequado à sua conservação, assim como a aquisição de gêneros destinados ao preparo deverá considerar as condições de funcionamento das cozinhas, a disponibilidade dos equipamentos necessários e a capacidade de armazenamento do local.

Dessa forma, existem contratações correlatas ao objeto, especialmente aquelas relacionadas à alimentação escolar, agricultura familiar, fornecimento de refeições, água mineral, GLP, materiais e equipamentos de copa e cozinha, limpeza, controle sanitário e conservação dos alimentos. Contudo, **não foram identificadas contratações interdependentes indispensáveis à viabilização da presente solução.**

A aquisição dos gêneros alimentícios possui autonomia técnica, administrativa e operacional, podendo ser executada regularmente sem vinculação obrigatória a outro processo de contratação, desde que a Administração mantenha coordenação entre as demandas correlatas, evite duplicidades e assegure às unidades condições adequadas para recebimento, armazenamento, preparo e utilização dos produtos.

44. MAPA DE RISCO

O presente Mapa de Riscos tem por finalidade identificar, analisar e tratar os principais eventos que possam comprometer o planejamento, a seleção dos fornecedores e a execução da futura contratação destinada à aquisição de 168 itens de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, subsidiando a atuação preventiva da Administração e fortalecendo a governança, a segurança alimentar e o controle da contratação.

Considerando a diversidade dos produtos, o fornecimento parcelado, a participação de múltiplas unidades administrativas e a necessidade de observância dos requisitos sanitários, técnicos e logísticos aplicáveis, verificam-se riscos relacionados ao planejamento da demanda, à consolidação dos quantitativos, à elaboração das especificações, à pesquisa de preços, à modelagem da contratação, à seleção dos fornecedores, ao transporte, ao recebimento, à conservação, à fiscalização e ao controle da execução.

Também deverão ser considerados os riscos específicos decorrentes dos diferentes prazos de validade, da perecibilidade de determinados alimentos, da necessidade de preservação da cadeia de frio, da sazonalidade das frutas, hortaliças, verduras, legumes, tubérculos e raízes, das oscilações de mercado, da diversidade de segmentos fornecedores e da possibilidade de entregas em diferentes unidades municipais.

A gestão de riscos, nesse contexto, busca reduzir a probabilidade de falhas, prevenir situações de desabastecimento, contaminação, deterioração, desperdício ou fornecimento de produtos em desconformidade e mitigar os impactos de eventuais ocorrências, em observância aos princípios da legalidade, da eficiência, da economicidade, do planejamento, da continuidade administrativa, da segurança alimentar e do interesse público.

CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO

Para fins deste Mapa de Riscos, os eventos serão avaliados considerando dois critérios principais:

· **Probabilidade:** possibilidade de ocorrência do evento durante o planejamento, a seleção do fornecedor ou a execução da contratação;

· **Impacto:** intensidade das consequências administrativas, financeiras, operacionais, sanitárias ou ambientais caso o risco se concretize.

A combinação entre a probabilidade e o impacto permitirá estabelecer o nível de cada risco e definir a prioridade das medidas preventivas e corretivas.

A classificação adotada observará a seguinte lógica:

- **Baixo:** evento com reduzida probabilidade de ocorrência e consequências limitadas, passível de controle por meio das rotinas administrativas ordinárias;
- **Médio:** evento com possibilidade moderada de ocorrência ou impacto relevante, exigindo acompanhamento e medidas preventivas definidas;

- **Alto:** evento com probabilidade significativa ou potencial de comprometer o abastecimento, a qualidade dos produtos, a segurança alimentar ou a regularidade da contratação, demandando controles específicos; e
- **Muito Alto:** evento crítico, capaz de provocar desabastecimento generalizado, risco à saúde, prejuízo financeiro relevante, interrupção das atividades ou comprometimento substancial da contratação, exigindo controle rigoroso e acompanhamento contínuo.

Para cada risco identificado, deverão ser indicados, sempre que aplicável:

- O evento de risco;
- As possíveis causas;
- As consequências esperadas;
- A classificação de probabilidade;
- A classificação de impacto;
- O nível resultante do risco;
- As medidas preventivas;
- As ações de contingência ou resposta;
- Os responsáveis pelo acompanhamento e pela adoção das providências.

A avaliação deverá ser revista sempre que forem identificadas alterações relevantes no objeto, nos quantitativos, nas condições de mercado, na logística de fornecimento ou na execução contratual, permitindo que as medidas de controle sejam atualizadas de acordo com a realidade verificada.

Mapa de risco da contratação:

Código	Etapa	Risco identificado	Causas prováveis	Prob.	Impacto	Nível	Medidas preventivas/mitigadoras	Plano de resposta
R1	Planejamento	Estimativa inadequada dos quantitativos	Histórico de consumo incompleto; ausência de memória de cálculo; variação do público atendido; falhas na consolidação das demandas		4	**Muito Alto**	Consolidar os DFDs; utilizar históricos de consumo; considerar público atendido, atividades previstas e capacidade de armazenamento; revisar os quantitativos antes da fase externa	Revisar as estimativas; ajustar as solicitações futuras; remanejar quantitativos entre órgãos, quando legalmente cabível; avaliar contratação complementar em caso de necessidade devidamente demonstrada
R2	Planejamento	Especificação inadequada ou incompleta dos itens	Descrições imprecisas quanto à composição, peso, volume, embalagem, unidade de fornecimento, processamento ou conservação	3	4	**Alto**	Padronizar as descrições; revisar unidades de medida; diferenciar produtos semelhantes; definir requisitos mínimos de qualidade sem indicação injustificada de marca	Corrigir o ETP, o Termo de Referência e o edital antes da publicação; se identificada durante a execução, avaliar a medida juridicamente cabível sem alteração indevida do objeto
R3	Pesquisa de preços	Preço estimado incompatível com o mercado	Pesquisa insuficiente; fontes não comparáveis; diferenças de embalagem ou unidade; sazonalidade; oscilações de preços; referências locais insuficientes	3	5	**Alto**	Utilizar fontes diversificadas; comparar produtos equivalentes; converter corretamente as unidades; realizar saneamento dos preços; considerar as condições locais e regionais de fornecimento	Reavaliar a estimativa; revisar o mapa de preços; substituir referências inadequadas; justificar tecnicamente as oscilações identificadas
R4	Modelagem da contratação	Parcelamento ou agrupamento inadequado do objeto	Reunião indevida de produtos pertencentes a segmentos distintos; agrupamentos sem justificativa;	2	4	**Médio**	Adotar o julgamento pelo menor preço por item; manter individualizados os 168 itens; avaliar eventual	Rever a modelagem antes da publicação; desmembrar agrupamentos inadequados; republicar o edital quando a

			ausência de análise do mercado fornecedor				agrupamento somente mediante justificativa técnica e econômica	alteração afetar a formulação das propostas
R5	Competição	Fracasso, licitação deserta ou baixa competitividade em determinados itens	Exigências excessivas; especificações restritivas; preços estimados defasados; baixa oferta regional; prazo de entrega incompatível; sazonalidade	3	4	**Alto**	Realizar pesquisa mercadológica; evitar exigências desproporcionais; estabelecer prazos exequíveis; divulgar amplamente o certame; admitir produtos equivalentes que atendam aos requisitos mínimos	Revisar preços, especificações, prazos e exigências; promover novo certame para os itens fracassados ou desertos; adotar solução legal alternativa quando devidamente justificada
R6	Julgamento	Aceitação de proposta inexequível	Descontos incompatíveis com os custos de aquisição, tributos, transporte, refrigeração, carga, descarga e entregas parceladas	3	5	**Alto**	Analisar a compatibilidade dos preços; estabelecer parâmetros de alerta; realizar diligência quando houver indícios de inexequibilidade; exigir demonstração da viabilidade econômica	Solicitar planilha de custos, notas fiscais, cotações de fornecedores e documentos equivalentes; desclassificar a proposta somente após a análise e mediante decisão motivada
R7	Habilitação	Contratação de fornecedor sem capacidade operacional ou regularidade suficiente	Falha na análise documental; ausência de licenças; experiência incompatível; capacidade logística insuficiente; estrutura inadequada para produtos perecíveis	2	5	**Alto**	Conferir os documentos de habilitação; exigir qualificação técnica proporcional às parcelas relevantes; verificar licenças sanitárias e registros exigíveis; realizar diligências quando cabíveis	Inabilitar o fornecedor que não atenda às exigências; convocar o licitante subsequente; comunicar aos órgãos competentes eventual irregularidade relevante
R8	Execução contratual	Atraso ou descontinuidade no fornecimento	Ruptura de estoque; falha logística; dificuldade financeira ou operacional da contratada; entrega em múltiplas	4	5	**Muito Alto**	Estabelecer prazos claros; emitir ordens com antecedência razoável;	Notificar a contratada; exigir regularização imediata; aplicar sanções quando

			unidades; ausência de planejamento das rotas				acompanhar saldos e entregas; exigir capacidade operacional compatível; manter controle do consumo	cabíveis; convocar fornecedor remanescente nos casos legalmente admitidos; adotar providências para evitar desabastecimento
R9	Qualidade e segurança alimentar	Fornecimento de produtos deteriorados, contaminados ou em desconformidade	Embalagem violada; validade inadequada; procedência irregular; infestação; conservação inadequada; falha no transporte; baixa qualidade	3	5	**Alto**	Realizar conferência no recebimento; verificar validade, lote, rotulagem, procedência, integridade e condições sensoriais; exigir inspeção sanitária quando aplicável	Recusar os produtos; exigir substituição no prazo estabelecido; registrar a ocorrência; comunicar o gestor; avaliar sanções e comunicação à autoridade sanitária
R10	Transporte e entrega	Transporte dos alimentos em condições inadequadas	Veículo sem higiene; exposição ao calor, umidade ou contaminantes; acondicionamento incorreto; transporte conjunto com produtos químicos	3	5	**Alto**	Definir requisitos de transporte; exigir veículos limpos e compatíveis com os alimentos; vedar o transporte conjunto com substâncias contaminantes; fiscalizar as condições de entrega	Recusar a carga; exigir substituição; registrar a desconformidade; notificar a contratada; intensificar a fiscalização nas entregas posteriores
R11	Cadeia de frio	Quebra da cadeia de frio dos produtos refrigerados, congelados e demais alimentos sujeitos ao controle de temperatura	Veículo inadequado; falha de refrigeração; demora na entrega; armazenamento temporário impróprio; equipamento defeituoso	3	5	**Alto**	Definir temperaturas e condições de conservação; verificar a temperatura no recebimento quando aplicável; planejar entregas diretas e rápidas; exigir transporte compatível	Recusar produtos descongelados, mal refrigerados ou conservados em temperatura incompatível; determinar substituição imediata; registrar temperaturas e ocorrências; avaliar a aplicação de sanção
R12	Sazonalidade e abastecimento	Indisponibilidade ou variação acentuada de	Entressafra; condições climáticas; redução da produção; dificuldades de	3	4	**Alto**	Considerar a sazonalidade na pesquisa de preços e no planejamento; realizar	Reprogramar entregas quando possível; avaliar os instrumentos legais de

		preço de produtos sazonais, especialmente frutas, hortaliças, verduras, legumes, tubérculos e raízes	transporte; variações regionais de oferta				pedidos com antecedência; acompanhar o mercado; definir especificações compatíveis com a oferta usual	recomposição; realizar nova contratação para item desabastecido, quando necessária e devidamente justificada
R13	Armazenamento nas unidades	Armazenamento inadequado dos gêneros alimentícios	Espaço insuficiente; umidade; calor; falta de refrigeração; contato com piso e paredes; presença de pragas; mistura com produtos de limpeza	3	5	**Alto**	Compatibilizar as entregas com a capacidade de armazenamento; orientar as unidades; utilizar prateleiras e estrados; manter limpeza e controle de temperatura e vetores	Corrigir imediatamente as condições; transferir os produtos para local adequado; separar itens comprometidos; avaliar a segurança dos alimentos antes do consumo
R14	Gestão de estoques	Vencimento, deterioração ou desperdício de alimentos	Solicitações excessivas; ausência de controle de validade; armazenamento prolongado; falha na rotatividade; preparo acima da demanda	3	4	**Alto**	Utilizar controle de entrada, saída e validade; priorizar os produtos com vencimento mais próximo; solicitar conforme o consumo; registrar perdas e suas causas	Suspender novas solicitações do item enquanto houver estoque suficiente; redistribuir produtos entre unidades quando legal e sanitariamente viável; revisar as estimativas futuras
R15	Fiscalização e pagamento	Falhas no recebimento, atesto, controle de saldos e rastreabilidade	Conferência insuficiente; registros incompletos; divergência entre pedido, entrega e nota fiscal; falha de comunicação entre unidades	3	4	**Alto**	Padronizar controles; vincular cada entrega à Ordem de Fornecimento; registrar item, quantidade, lote, validade, local e responsável pelo recebimento; capacitar os fiscais	Suspender o atesto e o pagamento até a regularização; corrigir os registros; comunicar o gestor; realizar diligência junto à contratada

R16	Gestão contratual	Dificuldade de coordenação entre múltiplos fornecedores	Adjudicação por item; entregas simultâneas; diferentes prazos e condições de conservação; comunicação descentralizada	3	3	**Médio**	Definir canais de comunicação; organizar cronogramas; identificar os fornecedores por item; manter controles individualizados por órgão, empresa e produto	Reprogramar as entregas; centralizar as comunicações críticas; corrigir falhas de distribuição; reforçar as orientações aos fiscais e fornecedores
R17	Sustentabilidade	Geração excessiva ou destinação inadequada de resíduos	Desperdício de alimentos; excesso de embalagens; ausência de segregação; descarte inadequado de óleo e resíduos orgânicos	3	3	**Médio**	Controlar quantitativos; prevenir perdas; estimular segregação e coleta seletiva; orientar sobre resíduos orgânicos e óleo de cozinha; preferir embalagens adequadas e recicláveis quando viável	Corrigir práticas inadequadas; orientar as unidades; encaminhar materiais para destinação apropriada; registrar perdas recorrentes e revisar procedimentos
R18	Governança processual	Descumprimento de formalidades legais e regulamentares	Falhas na instrução; documentos incompletos; ausência de publicação; designação inadequada de fiscais; divergências entre ETP, TR, edital e planilha	2	4	**Médio**	Utilizar checklist; realizar revisão cruzada dos documentos; controlar publicações e atos formais; verificar a correspondência dos 168 itens em todas as peças	Sanear o processo antes do prosseguimento; complementar documentos; corrigir divergências; republicar atos quando necessário

ANÁLISE DOS RISCOS MAIS RELEVANTES

Dentre os riscos identificados, merecem especial atenção aqueles classificados como Muito Alto e Alto, por apresentarem maior potencial de comprometer o abastecimento das unidades, a qualidade dos produtos, a segurança alimentar, a economicidade e a regularidade da contratação.

O risco R1 – estimativa inadequada dos quantitativos apresenta elevada relevância, pois o subdimensionamento poderá ocasionar desabastecimento e interrupção das atividades das unidades participantes, enquanto o superdimensionamento poderá resultar em formação excessiva de estoques, vencimento, deterioração, desperdício de alimentos e utilização ineficiente dos recursos públicos. Trata-se de risco diretamente relacionado à qualidade dos DFDs, à memória de cálculo, ao histórico de consumo e à consolidação das demandas.

O risco R3 – preço estimado incompatível com o mercado também exige atenção, considerando a diversidade dos 168 itens, as diferenças de apresentação e unidade de fornecimento, a sazonalidade de determinados produtos e as oscilações próprias do mercado alimentício. Referências inadequadas ou não comparáveis poderão resultar em preços superestimados, propostas acima do mercado, fracasso de itens ou definição de valores insuficientes para assegurar o fornecimento.

O risco R6 – aceitação de proposta inexequível poderá comprometer a execução caso sejam aceitos valores incapazes de suportar os custos de aquisição dos produtos, tributos, transporte, carga, descarga, refrigeração e entregas parceladas. A Administração deverá analisar eventuais indícios de inexequibilidade por meio de diligência, assegurando ao licitante a oportunidade de demonstrar a viabilidade da proposta antes de eventual desclassificação.

O risco R8 – atraso ou descontinuidade no fornecimento constitui um dos mais sensíveis da contratação, considerando que os gêneros alimentícios são necessários ao preparo e à oferta de refeições, lanches e bebidas e ao funcionamento cotidiano das unidades administrativas, de saúde, educação, assistência social e dos demais órgãos participantes. Sua ocorrência poderá comprometer atividades institucionais, atendimentos programados e a continuidade do abastecimento.

Destaca-se, igualmente, o risco R9 – fornecimento de produtos deteriorados, contaminados ou em desconformidade, diante da necessidade de observância das condições de procedência, composição, validade, rotulagem, integridade das embalagens, inspeção sanitária e conservação. A utilização de alimentos impróprios poderá provocar danos à saúde, desperdício de recursos e responsabilização da Administração e da contratada.

Os riscos R10 – transporte em condições inadequadas e R11 – quebra da cadeia de frio apresentam especial importância quanto às carnes bovinas e suínas, aves, pescados, embutidos, produtos lácteos, produtos congelados, polpas de frutas e demais alimentos sujeitos ao controle de temperatura. O transporte sem

condições adequadas de higiene, a exposição a contaminantes e a manutenção em temperatura incompatível poderão provocar perda de qualidade, deterioração e risco sanitário, ainda que o produto esteja dentro do prazo formal de validade.

Outro ponto sensível é o risco R13 – armazenamento inadequado nas unidades, uma vez que a conservação dos alimentos não depende apenas das condições de entrega. A Administração deverá assegurar que depósitos, despensas, refrigeradores, congeladores e câmaras frias possuam condições compatíveis com os produtos recebidos, evitando umidade, calor excessivo, infestação, contaminação cruzada e quebra da cadeia de frio.

O risco R15 – falhas no recebimento, atesto, controle de saldos e rastreabilidade também merece acompanhamento contínuo, pois a contratação envolve fornecimento parcelado, 168 itens, diferentes fornecedores e múltiplas unidades administrativas. Essa estrutura exige controle rigoroso das Ordens de Fornecimento, dos itens entregues, das quantidades, dos lotes, dos prazos de validade, das notas fiscais, dos saldos registrados e dos responsáveis pelo recebimento.

MEDIDAS GERAIS DE TRATAMENTO DOS RISCOS

Como estratégia de tratamento dos riscos identificados, deverão ser adotadas as seguintes medidas gerais:

- Consolidar as demandas com base em memória de cálculo, histórico de consumo, público atendido e capacidade de armazenamento das unidades;
- Revisar os quantitativos antes da publicação do certame;
- Elaborar especificações claras, objetivas e padronizadas para todos os 168 itens;
- Conferir a correspondência entre descrição, unidade de fornecimento, quantidade e forma de apresentação;
- Realizar pesquisa de preços consistente, com fontes comparáveis, saneamento metodológico e justificativas adequadas;
- Considerar a sazonalidade, a perecibilidade e as oscilações do mercado alimentício;
- Manter o julgamento pelo menor preço por item, evitando agrupamentos sem justificativa técnica e econômica;
- Estabelecer critérios de habilitação proporcionais e compatíveis com a natureza e a relevância dos itens;
- Analisar os indícios de inexequibilidade e realizar diligências antes de eventual desclassificação;
- Definir regras claras para o fornecimento parcelado, os prazos de entrega e a substituição dos produtos recusados;

- Observar o prazo de até 10 (dez) dias corridos para os produtos secos, industrializados e não perecíveis;
- Observar o prazo de até 5 (cinco) dias corridos para os produtos perecíveis, refrigerados, congelados e demais alimentos sujeitos a condições especiais de conservação;
- Observar o prazo de até 24 (vinte e quatro) horas para os produtos frescos de panificação e outros alimentos de curta validade, quando assim estabelecido na Ordem de Fornecimento;
- Exigir condições adequadas de transporte, higiene, acondicionamento e conservação;
- Preservar a cadeia de frio dos produtos refrigerados, congelados e dos demais alimentos sujeitos ao controle de temperatura;
- Designar formalmente os gestores e fiscais da contratação;
- Orientar os responsáveis pelo recebimento quanto aos critérios de qualidade e segurança alimentar;
- Utilizar controles administrativos de saldo, entrega, recebimento, validade, ocorrência e pagamento;
- Conferir cada entrega com a correspondente Ordem de Fornecimento e Nota Fiscal;
- Recusar produtos deteriorados, contaminados, vencidos, mal acondicionados ou incompatíveis com as especificações;
- Exigir a substituição dos produtos irregulares no prazo estabelecido;
- Comunicar tempestivamente as ocorrências ao gestor do contrato;
- Aplicar as medidas corretivas e as sanções administrativas quando cabíveis;
- Monitorar os estoques e as condições de armazenamento das unidades;
- Registrar perdas, vencimentos e desperdícios, identificando suas causas;
- Manter plano de contingência para situações de atraso, ruptura de estoque ou desabastecimento;
- Revisar periodicamente os riscos e os controles adotados durante a vigência da contratação.

RESPONSÁVEIS PELO ACOMPANHAMENTO

O tratamento dos riscos deverá ser compartilhado entre as unidades responsáveis pelo planejamento, pela pesquisa de preços, pela condução do procedimento licitatório, pela gestão da Ata de Registro de Preços, pela emissão das Ordens de Fornecimento, pelo recebimento dos produtos e pela fiscalização da execução.

Compete à Equipe de Planejamento atuar preventivamente sobre os riscos relacionados à definição do objeto, à consolidação dos quantitativos, às especificações e à modelagem da contratação.

Ao setor responsável pela pesquisa de preços caberá observar a compatibilidade entre as referências utilizadas e as especificações dos produtos, realizar o tratamento dos valores discrepantes e considerar as condições de mercado, a sazonalidade e a logística de fornecimento.

Ao pregoeiro e à equipe de apoio caberá observar os riscos relacionados à competitividade, à habilitação, ao julgamento, à análise da exequibilidade e à seleção das propostas.

Ao órgão gerenciador e aos gestores competirá acompanhar os saldos, os fornecedores, os prazos, as ocorrências e as medidas administrativas necessárias à continuidade do abastecimento.

Aos fiscais e aos responsáveis pelo recebimento caberá verificar a qualidade, a quantidade, a validade, a integridade das embalagens, a procedência, as condições de transporte e conservação, a temperatura, quando aplicável, e a correspondência dos produtos com as respectivas Ordens de Fornecimento.

MONITORAMENTO E ATUALIZAÇÃO

O Mapa de Riscos deverá ser acompanhado durante todas as etapas da contratação e atualizado sempre que forem identificadas alterações relevantes nas condições inicialmente avaliadas.

A ocorrência de atrasos reiterados, recusas frequentes, oscilações expressivas de preços, indisponibilidade de produtos, falhas na cadeia de frio, perdas recorrentes ou dificuldades de fiscalização deverá resultar na reavaliação dos riscos e das medidas de controle.

As ocorrências relevantes deverão ser registradas nos autos, permitindo que a Administração aperfeiçoe suas rotinas e utilize as informações obtidas no planejamento de contratações futuras.

CONCLUSÃO

Diante da análise realizada, conclui-se que a presente contratação apresenta riscos administráveis, desde que sejam observadas as medidas preventivas, mitigadoras e de contingência estabelecidas neste Mapa.

Os riscos identificados não inviabilizam a aquisição dos 168 itens de gêneros alimentícios, mas exigem atuação planejada e coordenada da Administração, especialmente nas etapas de dimensionamento da demanda, elaboração das especificações, pesquisa de preços, seleção dos fornecedores, controle das entregas, armazenamento e fiscalização da qualidade dos produtos.

A adoção do Sistema de Registro de Preços e do fornecimento parcelado contribui para o tratamento dos riscos relacionados ao excesso de estoque, vencimento, deterioração e desperdício, desde que as solicitações sejam realizadas conforme a necessidade efetiva e a capacidade de armazenamento de cada unidade.

Assim, o presente Mapa de Riscos passa a integrar o planejamento da contratação, servindo como instrumento de apoio à tomada de decisão, à prevenção de falhas, à segurança alimentar e ao acompanhamento da futura execução, devendo ser revisto e atualizado sempre que necessário.

45. CONSOLIDAÇÃO DOS ATOS DE PLANEJAMENTO

O presente Estudo Técnico Preliminar resulta de processo de planejamento desenvolvido no âmbito da Administração Municipal de Tomé-Açu/PA, a partir da respectiva Intenção de Registro de Preços – IRP, cujo objeto consiste na futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias, Fundos Municipais e demais unidades participantes.

A demanda que fundamenta a presente contratação decorre da necessidade de assegurar o fornecimento regular de alimentos destinados ao preparo e à oferta de refeições, lanches, bebidas e demais formas de alimentação necessárias ao funcionamento das unidades municipais e à execução de suas atividades administrativas, institucionais e finalísticas.

Os gêneros alimentícios constituem insumos necessários ao atendimento de servidores e usuários dos serviços públicos, ao funcionamento de copas, cozinhas, refeitórios, unidades de saúde, equipamentos socioassistenciais e demais estruturas municipais, bem como à realização de reuniões, campanhas, eventos, ações externas e outras atividades desenvolvidas pela Administração.

No contexto da fase preparatória, foi promovida a correspondente Intenção de Registro de Preços, com a finalidade de cientificar as Secretarias, Fundos Municipais e demais unidades interessadas acerca do planejamento da contratação e possibilitar a apresentação dos respectivos Documentos de Formalização de Demanda – DFDs, em conformidade com o procedimento previsto no art. 86 da Lei Federal nº 14.133/2021.

A partir dessa comunicação, as unidades demandantes encaminharam suas manifestações, contendo justificativas próprias, estimativas de consumo, memórias de cálculo, indicação das finalidades de utilização dos produtos e demais elementos necessários à instrução da contratação.

As demandas apresentadas demonstraram a necessidade comum de fornecimento regular de gêneros alimentícios, organizados nos seguintes segmentos:

- Cereais, massas, farinhas, farináceos, leguminosas e demais produtos secos;
- Hortaliças, verduras, legumes, tubérculos e raízes;
- Frutas;
- Carnes bovinas e suínas, aves, pescados, embutidos, ovos e demais produtos de origem animal;

- Leites, laticínios e gorduras alimentícias;
- Produtos congelados, polpas de frutas e outros alimentos sujeitos à cadeia de frio;
- Panificados e biscoitos;
- Bebidas, refrigerantes, achocolatados e produtos para preparo de bebidas;
- Óleos, condimentos, molhos, conservas e demais alimentos industrializados.

No âmbito da instrução processual, o Departamento de Licitações e Contratos, por meio da Equipe de Planejamento, procedeu à análise e à consolidação das demandas encaminhadas pelos órgãos participantes, avaliando os quantitativos solicitados, as justificativas apresentadas, a finalidade dos produtos, as unidades de fornecimento, as condições de conservação, os requisitos técnicos e sanitários mínimos e os aspectos logísticos relacionados à entrega nas diferentes unidades municipais.

Durante a consolidação, foram reunidas as demandas referentes a produtos materialmente equivalentes e preservadas em itens distintos aquelas cujas diferenças de composição, tipo, peso, volume, embalagem, processamento, conservação ou finalidade de utilização pudessem influenciar a qualidade, o preço ou a comparação objetiva das propostas.

Como resultado, foram definidos 168 itens individualizados, com especificações, unidades de fornecimento e quantitativos próprios, conforme a planilha consolidada integrante do processo. A organização do objeto por item concretiza o princípio do parcelamento e permite a participação de fornecedores pertencentes aos diferentes segmentos do mercado alimentício.

Considerando as características do objeto, verificou-se a necessidade de contratação de empresas aptas ao fornecimento dos produtos, com entregas parceladas conforme a demanda efetiva da Administração, observância dos prazos estabelecidos, utilização de veículos e embalagens adequados e atendimento às normas sanitárias, técnicas, ambientais, de qualidade e de segurança alimentar aplicáveis.

Também foram consideradas as particularidades dos produtos perecíveis e não perecíveis, os diferentes prazos de validade, a sazonalidade de determinados alimentos, a capacidade de armazenamento das unidades e a necessidade de manutenção da cadeia de frio dos produtos refrigerados, congelados e dos demais alimentos sujeitos ao controle de temperatura.

A execução deverá assegurar a integridade, a procedência e a qualidade dos alimentos, permitindo a recusa e a substituição daqueles que apresentem deterioração, contaminação, embalagem violada, prazo de validade incompatível, temperatura inadequada ou qualquer desconformidade com as especificações estabelecidas.

Foram igualmente analisadas as características do mercado fornecedor, que abrange atacadistas, varejistas, distribuidores, produtores, cooperativas, fornecedores de frutas, hortaliças e demais produtos in natura, panificadoras, frigoríficos, laticínios e empresas especializadas nas diferentes categorias de alimentos. Essa diversidade reforça a adequação do julgamento pelo menor preço por item, permitindo maior participação e competição entre fornecedores.

Na sequência da fase preparatória, será realizada nova pesquisa de preços pelo setor competente, considerando os 168 itens consolidados, com utilização de parâmetros compatíveis com o art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021 e com a Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021, adotada como referência metodológica. A pesquisa deverá contemplar fontes públicas, contratações similares e demais referências de mercado adequadas à natureza dos itens, visando formar estimativa compatível com os preços praticados e subsidiar a definição dos valores máximos aceitáveis.

Após sua conclusão, os resultados da pesquisa de preços deverão ser incorporados aos documentos da fase preparatória que dependam da definição do valor estimado, especialmente quanto à identificação dos itens ou parcelas de maior relevância ou valor significativo e às demais análises econômicas da contratação.

A solução escolhida consiste na realização de Pregão Eletrônico, com adoção do Sistema de Registro de Preços – SRP e critério de julgamento pelo menor preço por item, por se tratar de bens comuns, divisíveis e objetivamente especificáveis, disponíveis em mercado competitivo.

A utilização do SRP mostra-se adequada porque os quantitativos representam estimativas máximas e o consumo ocorrerá de forma parcelada e variável, conforme as necessidades efetivamente verificadas durante a vigência da Ata de Registro de Preços. Esse modelo permite compatibilizar as solicitações com a capacidade de armazenamento, a frequência de consumo, os prazos de validade e as condições de conservação, sem obrigar a Administração à aquisição integral dos quantitativos registrados.

A análise das alternativas demonstrou que a contratação direta em razão do valor, o credenciamento e a adesão à Ata de Registro de Preços de outro órgão não se apresentam como soluções preferenciais para o atendimento integral da demanda, diante da dimensão global da contratação, da existência de competição viável, da diversidade dos produtos e da possibilidade de realização de procedimento próprio.

Também foram analisados os impactos ambientais, os riscos da contratação, as medidas de prevenção e mitigação, as contratações correlatas, as condições de armazenamento e transporte e as responsabilidades da contratada e das unidades participantes.

Os riscos identificados mostram-se administráveis mediante adoção de especificações claras, pesquisa de preços consistente, julgamento por item, controle dos quantitativos, fornecimento parcelado, fiscalização do recebimento, preservação da cadeia de frio, substituição dos produtos desconformes e acompanhamento permanente dos estoques e dos prazos de validade.

Dessa forma, o presente Estudo Técnico Preliminar reflete o trabalho coordenado entre as unidades demandantes, a Equipe de Planejamento, o setor responsável pela pesquisa de preços e o Departamento de Licitações e Contratos, evidenciando que a contratação foi estruturada de forma planejada, motivada e compatível com as necessidades efetivas da Administração Municipal.

Conclui-se, portanto, que a aquisição de gêneros alimentícios, por meio de Pregão Eletrônico e Sistema de Registro de Preços, com fornecimento parcelado e julgamento pelo menor preço por item, revela-se medida necessária, adequada e tecnicamente viável.

A solução permitirá assegurar regularidade no abastecimento, segurança alimentar, competitividade, economicidade, controle dos quantitativos, redução de desperdícios e continuidade das atividades desenvolvidas pelas Secretarias, Fundos Municipais e demais unidades participantes do Município de Tomé-Açu/PA, conferindo racionalidade, eficiência e segurança jurídica à futura contratação.

46. DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO

Registra-se que as demandas que fundamentam a presente contratação, bem como os respectivos quantitativos estimados para o fornecimento dos 168 itens de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, foram definidos e apresentados pelas Secretarias, Fundos Municipais e demais unidades administrativas demandantes.

Os dados relativos às necessidades, quantitativos, justificativas, históricos de consumo, memórias de cálculo, número de unidades atendidas, servidores, usuários, refeições, lanches, bebidas, eventos, ações programadas e demais elementos específicos utilizados no planejamento foram fornecidos pelas respectivas unidades demandantes, por meio dos Documentos de Formalização da Demanda – DFDs e dos demais documentos encaminhados para instrução do processo.

As estimativas foram elaboradas pelas unidades participantes com base em suas atribuições institucionais, no planejamento setorial, nas características das unidades atendidas, no número de servidores e usuários, na quantidade de refeições, lanches e bebidas preparados, no histórico de consumo, nas ações

programadas e nas demais particularidades relacionadas às atividades administrativas, institucionais e finalísticas de cada órgão.

Cada unidade participante formalizou sua demanda mediante o respectivo Documento de Formalização da Demanda – DFD, contendo, conforme as informações disponíveis, a justificativa da necessidade, a estimativa de consumo, a memória de cálculo, a finalidade de utilização dos produtos e os demais elementos necessários à caracterização da necessidade administrativa.

Os DFDs e os documentos complementares integram os autos do processo e constituem as fontes primárias das informações utilizadas na elaboração deste Estudo Técnico Preliminar, permitindo identificar:

a) A unidade responsável por cada demanda;
b) Os produtos solicitados;
c) Os quantitativos estimados;
d) A metodologia ou os parâmetros utilizados para o dimensionamento;
e) A finalidade de utilização dos gêneros alimentícios;
f) As unidades, os servidores, os usuários e o público a serem atendidos;
g) Os históricos de consumo, eventos, ações e atividades considerados; e
h) As demais condições específicas informadas pelo órgão demandante.

A responsabilidade pela consistência, exatidão, suficiência e veracidade dessas informações de origem permanece com as respectivas Secretarias, Fundos Municipais e unidades demandantes, especialmente quanto aos quantitativos, às memórias de cálculo, aos históricos de consumo, às justificativas, às finalidades indicadas e à correspondência das solicitações com suas necessidades operacionais.

O presente Estudo Técnico Preliminar foi elaborado, estruturado, consolidado e acompanhado tecnicamente pela Focus Assessoria Técnica, a partir das informações e dos documentos fornecidos pelas Secretarias e demais unidades participantes.

No desenvolvimento técnico do estudo, a Focus Assessoria Técnica realizou a organização e a análise das informações recebidas, a compatibilização das descrições, a padronização das especificações, a consolidação dos quantitativos, a identificação de duplicidades e divergências, a avaliação das alternativas disponíveis e a estruturação da solução considerada adequada ao atendimento da necessidade administrativa.

A atuação técnica também compreendeu a verificação de coerência formal dos dados apresentados, das unidades de medida, das formas de acondicionamento, das características dos produtos e dos critérios

necessários à definição do objeto, com solicitação de esclarecimentos ou correções às unidades responsáveis quando identificadas inconsistências que pudessem comprometer o planejamento.

A Focus Assessoria Técnica, contudo, não substitui as Secretarias e unidades demandantes na definição originária das necessidades, dos quantitativos e dos parâmetros de consumo. Sua atuação limita-se à organização, análise, consolidação e ao desenvolvimento técnico do estudo com base nas informações formalmente encaminhadas pelos órgãos participantes.

Desse modo, a elaboração e o acompanhamento técnico do Estudo Técnico Preliminar pela Focus Assessoria Técnica não transferem para a assessoria a responsabilidade pelas informações primárias fornecidas pelas unidades demandantes, tampouco afastam as competências administrativas da Equipe de Planejamento, das autoridades competentes e dos ordenadores de despesas.

Eventuais ajustes promovidos durante a consolidação tiveram por finalidade corrigir duplicidades, compatibilizar nomenclaturas, padronizar especificações e organizar os dados recebidos, não podendo alterar arbitrariamente as necessidades formalizadas pelas unidades. Sempre que a alteração pudesse interferir materialmente na demanda, deveria ser submetida à confirmação do órgão responsável.

Na consolidação, foram reunidas as demandas referentes a produtos materialmente equivalentes, ainda que originalmente apresentadas com pequenas variações de nomenclatura. Permaneceram separados os alimentos que apresentavam diferenças relevantes de composição, peso, volume, embalagem, grau de processamento, conservação, unidade de fornecimento ou finalidade de utilização.

A quantidade consolidada de cada item corresponde à soma dos quantitativos informados pelas unidades participantes para produtos considerados materialmente equivalentes. Não foram realizados aumentos, reduções ou redistribuições arbitrárias capazes de modificar as necessidades formalizadas nos DFDs.

Os documentos encaminhados pelas unidades demandantes, aliados ao trabalho técnico de organização e consolidação, asseguram maior rastreabilidade às informações utilizadas no planejamento, fortalecendo a transparência, a motivação administrativa, a segurança jurídica e o controle dos atos praticados durante a fase preparatória.

Durante a execução da futura contratação, os órgãos participantes deverão acompanhar o consumo efetivo, os saldos disponíveis, os prazos de validade, as condições de armazenamento e as entregas realizadas, comunicando eventuais alterações relevantes e utilizando as informações obtidas para aperfeiçoar o planejamento das contratações futuras.

A consolidação permite à Administração obter visão global das necessidades municipais, evitar contratações fragmentadas, favorecer o planejamento conjunto, racionalizar os procedimentos, ampliar a possibilidade de ganho de escala e estruturar processo licitatório mais eficiente.

Essa sistemática mostra-se adequada diante da diversidade dos gêneros alimentícios, da recorrência do consumo, da participação de múltiplas unidades administrativas e da necessidade de fornecimento parcelado conforme a demanda efetiva.

Por fim, o presente Estudo Técnico Preliminar será submetido à apreciação das autoridades competentes e dos respectivos ordenadores de despesas, aos quais caberá avaliar a conveniência e a oportunidade da contratação, validar a continuidade da instrução processual e autorizar seu prosseguimento, conforme suas competências administrativas e a legislação vigente.

Dessa forma, evidencia-se que o planejamento da contratação foi desenvolvido de maneira estruturada, colaborativa e tecnicamente fundamentada, com clara delimitação das responsabilidades: às Secretarias e unidades demandantes compete responder pelas informações primárias fornecidas; à Focus Assessoria Técnica compete a elaboração, organização, análise, consolidação e o acompanhamento técnico do estudo; e às autoridades administrativas competentes cabe a avaliação, validação e autorização para o prosseguimento do processo.

Tomé-Açu/PA, 14 de outubro de 2026.

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR ELABORADO POR:

WENILSON DA SILVA SANTA BRIGIDA:04704440290
Assinado de forma digital por WENILSON DA SILVA SANTA BRIGIDA:04704440290
Dados: 2026.10.14 09:02:35 -03'00'

Wenilson da Silva Santa Brigida
Focus Assessoria Técnica – T. DO S. M. DA SILVA
Divisão de Planejamento e Formalização de Demanda

ANALISADO E ACOMPANHADO POR:

MARIA EDUARDA MARTINS DA SILVA:05376986209
Assinado de forma digital por MARIA EDUARDA MARTINS DA SILVA:05376986209
Dados: 2026.10.14 08:39:00 -03'00'

Maria Eduarda Martins da Silva
Focus Assessoria Técnica – T. DO S. M. DA SILVA
Assessoria em Licitações e Contratos

47. ANEXOS E APÊNDICES

a. Apêndice I - DIRETRIZES ORIENTATIVAS PARA FORMALIZAÇÃO DE CONTRATOS DECORRENTES DE ATAS DE REGISTRO DE PREÇOS

b. Apêndice II — MODELO DE OFÍCIO PARA SOLICITAÇÃO DE DEVOLUÇÃO DE CAUÇÃO

APÊNDICE I - DIRETRIZES ORIENTATIVAS PARA FORMALIZAÇÃO DE CONTRATOS DECORRENTES DE ATAS DE REGISTRO DE PREÇOS

O presente documento tem por finalidade orientar e uniformizar, de forma técnica e colaborativa, os procedimentos adotados pelos órgãos e entidades do Município de Tomé Açu para a formalização de contratos administrativos decorrentes de Atas de Registro de Preços, especialmente nas contratações oriundas de Pregões Eletrônicos, conforme o art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021, assim como título III da referida lei.

As orientações aqui compiladas têm caráter orientativo e provisório, devendo ser observadas até a edição de normativa específica pela Procuradoria do Município e pela Controladoria do Município.

PROCEDIMENTOS DE SOLICITAÇÃO DE CONTRATO

Para a formalização de contratos decorrentes de ata de registro de preço, a Secretaria interessada deverá instruir o processo administrativo com ofício de solicitação dirigido à Secretaria Municipal de Finanças, att Departamento de Licitação, contendo obrigatoriamente:

- Objeto da contratação, conforme descrito na ata e no edital;
- Justificativa da necessidade, ainda que de forma sintética e objetiva;
- Indicação do fiscal do contrato (nome, matrícula e qualificação compatível);
- Número do processo administrativo, pregão eletrônico e ata correspondente;
- Relação dos itens e quantidades a serem contratados, observando o saldo disponível na ata;
- Prazo de vigência contratual pretendido;
- Confirmação de que os itens constam no Documento de Formalização da Demanda (DFD).

Nota: O controle do saldo da ata é responsabilidade da Secretaria demandante, devendo haver planejamento e acompanhamento durante sua vigência.

DOCUMENTOS RECOMENDADOS PARA INSTRUÇÃO PROCESSUAL

Para fins de regularidade e transparência, recomenda-se que o processo contenha, em sequência cronológica:

- Despacho de solicitação de dotação orçamentária;
- Manifestação técnica da Contabilidade, com saldo da dotação, projeto/atividade e fonte de recurso (art. 150 da Lei nº 14.133/2021);
- Autorização expressa do Ordenador de Despesas, com declaração de compatibilidade orçamentária e financeira (art. 16 da LRF);
- Portaria de designação do fiscal do contrato, publicada e válida;
- Minuta contratual assinada pelas partes, conforme modelo padrão já aprovado pela PM/CM no processo;
- Certidões fiscais e trabalhistas atualizadas da contratada (FGTS, Receita Federal, CNDT e demais certidões fiscais exigidas no edital).

SOBRE O PARECER JURÍDICO E CONTROLE INTERNO

Parecer Jurídico

O parecer jurídico deverá:

- Analisar expressamente a minuta contratual, confirmando sua conformidade com o edital e com a Ata de Registro de Preços que lhe deu origem;
- Verificar a adequação das cláusulas obrigatórias previstas no art. 92 da Lei nº 14.133/2021;
- Registrar, quando cabível, a possibilidade de substituição do contrato por documento hábil, como autorização de compra, nota de empenho ou ordem de fornecimento, nos termos do art. 95 da Lei nº 14.133/2021 e do Decreto Federal nº 11.462/2023;
- Analisar a correção das disposições relativas à natureza dos serviços/produtos, distinguindo, quando aplicável, entre continuados e não continuados, bem como as regras sobre saldos remanescentes e renovação de quantitativos em contratações continuadas;
- Examinar os procedimentos previstos para hipóteses de alteração contratual, abrangendo prorrogação de vigência, acréscimo ou supressão de quantidades, reajustes e reequilíbrios econômico-financeiros;
- Analisar as disposições referentes às infrações e sanções administrativas, orientando que:
    - ✓ O fiscal do contrato é responsável por constatar e registrar eventuais descumprimentos, elaborando relatório circunstanciado e notificando a contratada para apresentação de defesa ou justificativa;
    - ✓ A Secretaria demandante é responsável por tramitar o processo de apuração, assegurando contraditório e ampla defesa, e encaminhar o processo à autoridade competente para decisão e aplicação da sanção;
    - ✓ O parecer jurídico deve ser emitido antes da aplicação de qualquer penalidade;
    - ✓ A sanção aplicada deverá ser publicada.
- Manifestar-se quanto à legalidade da formalização do instrumento, observando a competência da autoridade signatária, a validade e autenticidade dos documentos e a vinculação jurídica do contrato à Ata de Registro de Preços correspondente.
- Orientar que a minuta contratual aprovada pela Procuradoria do Município e validada pelo Controle Interno não poderá sofrer qualquer alteração posterior, seja de cláusulas, prazos ou redação sem nova análise e aprovação prévia desses órgãos, sob pena de comprometer a regularidade e a validade do instrumento contratual.

Parecer do Controle Interno

O parecer do Controle Interno deverá:

- Analisar o processo licitatório de forma global, verificando o cumprimento das exigências legais, técnicas e procedimentais previstas na Lei nº 14.133/2021 e nas normas internas do Município;
- Atestar se o processo está apto a gerar contrato, desde que sejam observadas as diretrizes e obrigações descritas neste ETP e em seu anexo de diretrizes orientativas em consonância com alei 14.133/2021;
- Mencionar expressamente que a formalização contratual dependerá do atendimento dos requisitos previstos nas referidas diretrizes, especialmente quanto à designação de fiscal, comprovação orçamentária, regularidade fiscal da contratada e publicações obrigatórias;

- Recomendar, quando cabível, ajustes ou complementações antes da homologação, de modo a assegurar que o processo, ao ser encaminhado para geração de contrato, esteja regular e em condições de prosseguir sem risco de nulidade;
- Registrar no parecer que, para a efetiva formalização do contrato, devem ser seguidas as diretrizes orientativas constantes neste ETP, cabendo à Secretaria demandante cumprir as etapas indicadas no item 2 (solicitação formal) e no item 3 (documentação mínima).

A critério do Controle Interno, poderá ser anexado ao processo um Parecer Geral sobre Contratos, contendo explicação passo a passo das exigências de formalização, execução e fiscalização, servindo de referência a todos os órgãos da Administração.

Alternativamente, esse conteúdo poderá constar no corpo do próprio parecer, desde que mantida a estrutura de conferência documental e de conformidade legal.

BASE LEGAL E LÓGICA DE GOVERNANÇA

Conforme o art. 169 da Lei Federal nº 14.133/2021, as contratações públicas devem estar submetidas a práticas contínuas de gestão de riscos e controle preventivo, integrando um sistema de governança composto por três linhas de defesa, cada uma com funções e responsabilidades específicas no contexto da Administração Pública.

A seguir, apresenta-se a estrutura e o papel de cada linha de defesa, aplicados ao fluxo licitatório e contratual do Município de Tomé Açu:

LINHA DE DEFESA	AGENTES ENVOLVIDOS	NATUREZA DA ATUAÇÃO E RESPONSABILIDADES
1ª Linha de Defesa	Servidores e empregados públicos diretamente envolvidos nas atividades administrativas; agentes de contratação; pregoeiros; gestores e fiscais de contratos.	Operacional e executiva. São os responsáveis pela condução das atividades, instrução dos processos, acompanhamento da execução e ateste das entregas. Representam a linha de frente na prevenção de falhas, irregularidades e desperdícios.
2ª Linha de Defesa	Unidades de assessoramento jurídico e unidades de controle interno do próprio órgão ou entidade.	Preventiva e orientativa. Atuam de forma técnica e consultiva, analisando a conformidade legal e processual dos atos, mitigando riscos e apontando ajustes antes da prática do ato final. Garantem que o processo esteja apto e regular antes de ser encaminhado para contratação.
3ª Linha de Defesa	Órgão Central de Controle Interno (no caso de Controladoria Geral) da Administração e Tribunal de Contas.	Fiscalizadora e corretiva. Exercem controle posterior sobre a legalidade, legitimidade e economicidade dos atos administrativos. Realizam auditorias, recomendações e podem aplicar sanções, assegurando a responsabilização e a transparência dos gestores públicos.

O modelo das três linhas de defesa reforça a cultura de governança, integridade e controle preventivo nas contratações públicas.

Nele, cada instância atua de forma complementar e coordenada, assegurando que a Administração Municipal de Tomé Açu adote práticas de planejamento, transparência e responsabilidade, conforme os princípios do art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

BOAS PRÁTICAS ADMINISTRATIVAS

- A minuta contratual deverá fazer referência expressa à Ata de Registro de Preços e ao respectivo processo licitatório;
- É recomendável evitar a contratação integral do saldo da ata em um único contrato, salvo com justificativa técnica e planejamento formalizado;
- A publicação do contrato na integra deverá ocorrer no jurisdicionado TCM/PA, Portal da Transparência e, no PNCP, assim como extrato de contrato;
- O Setor de Compras deverá conter saldo de contrato, Gestor e Fiscal designado deverão manter controle atualizado das entregas, medições e ocorrências contratuais;
- Departamento de Licitação, em conjunto com os órgãos de controle, jurídico, acompanhará a aplicação destas diretrizes, promovendo ajustes sempre que necessário.

VALIDADE E APLICAÇÃO

As presentes diretrizes constituem orientação institucional Departamento de Licitação, através da Assessoria Técnica em Licitações e Contratos, destinadas a padronizar e fortalecer as rotinas administrativas relativas à formalização e execução dos contratos decorrentes de Atas de Registro de Preços.

Têm validade interna e caráter orientativo, podendo ser observadas por todas as Secretarias Municipais envolvidas em processos licitatórios e contratações públicas, até a publicação de normativa conjunta da Procuradoria-Geral do Município e Setor de Controle Interno do Município.

Como Assessora Técnica em Licitação e Contratos, oriento que estas diretrizes possam ser adotadas como referência obrigatória nas etapas subsequentes à licitação, formalização, execução, acompanhamento, fiscalização e encerramento contratual, assegurando que todos os procedimentos sejam conduzidos com segurança jurídica, transparência, responsabilidade e eficiência administrativa.

Ressalto, contudo, que a desburocratização dos fluxos processuais é igualmente relevante e deve ser continuamente estimulada, desde que preservados o controle, a legalidade e a integridade dos atos administrativos. A simplificação responsável, aliada ao uso de ferramentas tecnológicas e à padronização documental, contribui para agilizar os trâmites internos, reduzir retrabalhos e fortalecer a governança pública, sem comprometer a regularidade ou a rastreabilidade das contratações.

A adoção uniforme destas práticas busca promover a governança e a integridade administrativa, reforçando o comprometimento com o compliance público, a desburocratização dos fluxos internos, a padronização documental e a celeridade processual, sem prejuízo do controle e da legalidade.

Essas orientações alinham-se aos arts. 5º, 11, 169 e 170 da Lei Federal nº 14.133/2021, representando o compromisso desta Assessoria com uma gestão pública moderna, transparente e voltada a resultados, em benefício da eficiência administrativa e da confiança da sociedade de Tomé Açu na Administração Municipal.

O seu cumprimento contribui para a celeridade processual, a redução de retrabalho e a segurança jurídica das contratações públicas no Município de Tomé Açu.

APÊNDICE II — MODELO DE OFÍCIO PARA SOLICITAÇÃO DE DEVOLUÇÃO DE CAUÇÃO

À

SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS DO MUNICÍPIO DE TOMÉ-AÇU/PA

A empresa [RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA], inscrita no CNPJ sob o nº [CNPJ], com sede à [ENDEREÇO COMPLETO], neste ato representada por [NOME DO REPRESENTANTE LEGAL], portador(a) do CPF nº [CPF], vem, respeitosamente, solicitar a devolução do valor depositado a título de caução referente à garantia da proposta vinculada ao seguinte procedimento licitatório:

Pregão Eletrônico nº: [INFORMAR NÚMERO DO PREGÃO]
Processo Administrativo nº: [INFORMAR NÚMERO DO PROCESSO, SE HOUVER]
Objeto: [DESCREVER O OBJETO DA LICITAÇÃO]
Valor depositado: R$ [INFORMAR VALOR]
Data do depósito/pagamento: [INFORMAR DATA]

Para fins de comprovação, segue anexo o respectivo comprovante de pagamento/depósito da caução, realizado em favor do Município de Tomé-Açu/PA.

A restituição do valor poderá ser realizada por meio dos seguintes dados bancários:
Banco: [INFORMAR BANCO]
Agência: [INFORMAR AGÊNCIA]
Conta: [INFORMAR CONTA]
Tipo de conta: [CORRENTE/POUPANÇA]
Titular da conta: [INFORMAR TITULAR]
CPF/CNPJ do titular: [INFORMAR CPF/CNPJ]
Chave PIX, se houver: [INFORMAR CHAVE PIX]

Declara a empresa solicitante que as informações prestadas são verdadeiras e que o pedido se refere exclusivamente à devolução da caução vinculada ao certame acima identificado.

Nestes termos, solicita-se o recebimento e processamento do presente pedido, com a adoção das providências cabíveis para devolução do valor, conforme regras previstas no instrumento convocatório.

Tomé-Açu/PA, ___ de _____ de 20___.

[Nome do representante legal]
[cargo/função]
[razão social da empresa]
CNPJ nº [CNPJ]
Telefone: [INFORMAR]
E-mail: [INFORMAR]