

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. Descrição da necessidade ou objeto:

Aquisição de gêneros alimentícios para atender as necessidades das Secretarias Municipais.

2. Alinhamento com Planejamento:

2.1 O Município não dispõe de Plano Anual de Contratações, no entanto, a necessidade/objeto encontra-se aparado na Lei Orçamentária Anual – LOA.

3. Requisitos da Contratação:

1. Capacidade de fornecimento contínuo dos itens, conforme demandas e cronogramas estabelecidos pela Administração;
2. Garantia de qualidade dos produtos, com atendimento às especificações técnicas definidas no termo de referência;
3. Observância das normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes, incluindo controle de higiene na manipulação, armazenamento e transporte;
4. Condições adequadas de logística, assegurando transporte apropriado para conservação dos alimentos (quando aplicável, como produtos perecíveis e refrigerados);
5. Prazos de validade compatíveis com o consumo, garantindo produtos dentro do período ideal de utilização.

4. Estimativa de Quantidades:

Item	Material/Serviço	Unid. medida	Quantidade
1	6 - ACHOCOLATADO EM PÓ Instantâneo, solúvel, obtido pela mistura do cacau em pó solúvel, açúcar, leite em pó e/ou soro, constituído de pó fino e homogêneo, isento de soja ou farinha, sujidades e materiais estranhos. Acondicionado em embalagem plástica, atóxica, não violada, íntegra, resistente, vedada hermeticamente e limpa, o pacote deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Pacote com 200g.	PCT	579
2	7 - AÇÚCAR REFINADO Cristal de cana, 1ª qualidade, de procedência nacional, ser de safra corrente. Isento de mofo, fermentação, odores estranhos e substâncias nocivas. Embalagem primária em pacote de 1 kg, transparente, em plástico atóxico, incolor, termosoldado. A embalagem secundária deve ser fardo, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, totalizando peso líquido de 30 Kg. Validade: mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	2.006
3	8 - ALHO GRAÚDO De primeira, peso líquido de 1 kg, sem réstia. Graúdo do tipo comum, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	KG	406
4	9 - ARROZ BRANCO Tipo I, 1ª qualidade, não parboilizado, polido, classe longo fino, de procedência nacional e ser de safra corrente. Embalagem plástica resistente, transparente, incolor, capacidade de 1 kg em plástico atóxico, termosoldado. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas (Não apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas	KG	2.680

	ou esverdeadas e não ter sabor ardido). Selecionados eletronicamente grão em grão. Validade: mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega		
5	10 - ARROZ PARBOILIZADO Arroz Parboilizado: Acondicionado em embalagem de 1 kg, contendo no mínimo 90% de grãos inteiros com no máximo 14% de umidade e com valor nutricional na porção de 50 g contendo no mínimo: de 37 gramas de carboidratos, 4 g de proteínas e 0 de gorduras totais. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após cozimento.	KG	2.872
6	11 - BATATA INGLESA Batata Inglesa: In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), consistentes ao toque e isentas de partes amassadas ou batidas, 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	1.012
7	12 - BISCOITO DOCE MAIZENA Biscoito Doce Maizena: 1ª qualidade, produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios. Embalagens plásticas internas de 400 g. Validade: mínima de 9 meses a contar da data de entrega.	PCT	2.034
8	14 - BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACK Tipo cream crack em pacotes de 350g, com ingredientes como farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vitamina b9), gordura vegetal, açúcar invertido, açúcar refinado, sal refinado, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja e aromatizante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	PCT	2.646
9	16 - CEBOLA NACIONAL Cebola Nacional: Cebola amarela de primeira qualidade, tipo saladada, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.	KG	1.016
10	18 - CHUCHU Chuchu: Intacta Com Todas As Partes Comestíveis Aproveitáveis (aspecto, Cor e Sabor)	KG	583
11	21 - FEIJÃO CORDA NOVO TIPO I Feijão Corda Novo Tipo 01: Livre de Sujidades, Parasitas e Larvas	KG	657
12	28 - MARGARINA COM SAL Margarina Com Sal Sem Gorduras Trans: Produto Obtido de Vegetais Líquidos Hidrogenados, de Consistência Cremosa, Aromatizada Artificialmente e Vitaminada, Com No Mínimo 65% de Lipídios. Não Deve Apresentar Massa Não Cremosa, Cheiro Desagradável, Cor Não Característica do Produto, Pote Violado. embalagem: Deve estar Intacta, em Pote de Polietileno Resistente, Contendo 500G. Prazo de Validade: Mínimo de 3 Meses A Partir da Data de entrega. A Rotulagem Deve Conter No Mínimo As Seguintes Informações: Nome e/ou Marca, Ingredientes, Data de Validade, Lote e Informações Nutricionais.	UND	874
13	29 - ÓLEO DE SOJA óleo de Soja: Características Técnicas: óleo de Soja Refinado, 100% Natural. Não Deve	L	877



14	31 - PÃO DE HOT- DOG Pão de Hot - Dog: Composto de Farinha de Trigo, água, Sal e Fermento Químico. Deverão ser acondicionados em pacotes com 400g do produto com 10 unidades cada, em saco de polietileno atóxico, resistente e transparente, de forma a manter a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e quantidades do produto, com prazo de validade de 10 dias.	PCT	2.222
15	32 - PÃO FRANCÊS Pão Francês: 1ª qualidade. Produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho - dourada e miolo de cor branco creme de textura e granulação fina não uniforme.	UND	4.930
16	33 - PEITO DE FRANGO 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 próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Não ultrapassar de 30 dias de congelamento. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.	KG	1.564
17	34 - SAL REFINADO IODADO Sal Refinado Iodado: Pacote Com 1 Kg. Com Granulação Uniforme e Com Cristais	KG	342
18	35 - TEMPERO CONDIMENTADO COMPLETO Tempero Condimentado Completo: Ingredientes: sal, cebola, alho, cebolinha, salsa, manjericão, realçador de sabor glutamato monossódico, aromatizante e conservador metabissulfito de sódio. Não contém glúten. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem. Embalado em garrafa de 500 ml.	PCT	703
19	36 - TOMATE NACIONAL Tomate Nacional: In Natura, de Primeira, entregues em Sacos Plásticos Transparentes	KG	1.288
20	37 - POLPA DE FRUTA. SABOR ACEROLA Polpa de Fruta. Sabor acerola. Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária.	KG	1.000
21	38 - POLPA DE FRUTA. SABOR MANGA polpa de fruta. Sabor manga congelada, , preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária.	KG	872
22	39 - POLPA DE FRUTA. SABOR GOIABA Polpa de Fruta. Sabor Goiaba. Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária.	KG	1.050
23	40 - POLPA DE FRUTA. SABOR CAJU Sabor caju congelado, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com	KG	922

	informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária		
24	42 - POLPA DE FRUTA SABOR CAJA Sabor cajá congelado, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas á sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária.	KG	1.120
25	44 - CARNE MOÍDA ORIGEM BOVINA Carne Moída Origem Bovina: De 1ª qualidade sem osso e sem gordura, resfriada, magra, sem pele, sem gordura, sem contra peso, sem pontas e abas, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas apresentando o selo de inspeção (S.I.F, SIE ou SIM) e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura.	KG	2.382
26	45 - CARNE IN NATURA, ORIGEM BOVINA, TIPO ALCATARA Carne In Natura, Origem Bovina, tipo alcatra, apresentação peça inteira, características adicionais sem osso, resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas odor: próprio, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente. A carne deve passar pela inspeção municipal.	KG	2.322
27	46 - CARNE TIPO COSTELA BOVINA Carne Tipo Costela Bovina: Resfriada, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas apresentando o selo de inspeção (S.I.F, SIE ou SIM) e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura.	KG	2.384
28	47 - LEITE PASTEURIZADO Leite Pasteurizado: Características Técnicas: Leite desnatado fluído, processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperatura (UHT) com fiscalização permanente. O produto deve apresentar cor branca interior e sabor característico. Contendo 1 L. Embalagem: Acondicionada em embalagem Tetra Pack ou Tetra Brick Asseptic. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação o e validade bem visíveis e claras. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao roduto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Prazo de Validade: Mínimo de 5 Dias a partir da data de entrega	L	2.158
29	48 - PÃO DOCE Pão Doce: 1ª qualidade, superfície macia, lisa, brilhante, com miolo consistente e sedoso; composição mínima da massa: farinha de trigo fortificado com ferro e acido fólico, açúcar, gordura vegetal e outras substâncias permitidas; embalado em saco plástico atóxico, e em ótimas condições. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso.	UND	3.240
30	49 - CARNE DE SOL ORIGEM BOVINA submetida a processo de conservação por meio de cura (salga) e desidratação pela adição de sal.com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). acondicionado em saco atóxico transparente, resistente; produto inspecionado pelo ministério da agricultura (sif ou sie).	KG	1.774
31	444 - Abobora: Intacta Com Todas As Partes Comestíveis Aproveitáveis (aspecto, Cor e Sabor) Abobora: Intacta Com Todas As Partes Comestíveis Aproveitáveis (aspecto, Cor e Sabor)	KG	1.610



32	446 - Farinha de Mandioca Torrada Tipo 01: Pacote de 1 Kg Farinha de Mandioca Torrada Tipo 01: Pacote de 1 Kg	KG	363
33	677 - ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO Adoçante Dietético Líquido: Frasco com 100 ml, aspecto líquido límpido transparente, ingredientes (água, edulcorante glicosídeos de esteviol, conservador, benzoato de sódio, acidulante, ácido cítrico) sem glúten, com bico dosador.	UND	200
34	682 - CHEIRO VERDE Cheiro Verde: De primeira qualidade hortaliça classificada como verdura cor verde fresca aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG	380
35	685 - FARINHA LÁCTEA - 230G Farinha Láctea: enriquecida Com Vitaminas, de Preparo Instantâneo. Fabricada A Partir de Matérias Primas Sãs e Limpas, Deverá Apresentar Aspecto e Cheiro Característico,	PCT	480
36	687 - LEITE DE SOJA EM PÓ SEM LACTOSE Leite de Soja em Pó Sem Lactose: Alimento com proteína isolada de soja para dietas com restrição de lactose. Composição: ingredientes a base de proteína isolada de soja, (proteína isolada de soja, óleo de palma, xarope de milho, açúcar, fosfato de cálcio, citrato de potássio, fosfato de potássio dibásico, sal, fosfato de magnésio, ácido ascórbico, óxido de zinco, pirofosfato férrico, pantotenato de cálcio, vitamina B2, Vitamina A, niacinamida, vitamina B6, mononitrato de tianina, iodeto de potássio, vitamina B9, D3, B12; emulcificantes: lecitina e mono e diglicerídeos de ácidos graxos aromatizante e corante natural betacaroteno) açúcar maltodextrina e aroma idêntico ao natural de baunilha. Embalagem de 300 g.	UND	162
37	691 - MILHO DE MUNGUNZÁ Milho de Mungunzá: Amarelo, 1ª qualidade, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem: saco plástico transparente atóxico. Peso líquido de 500 g, com validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega; Deve apresentar na embalagem a identificação do fornecedor e telefone, nome do produto, peso, prazo de validade e informações nutricionais.	PCT	1.985
38	1726 - Banana BANANA In Natura, de primeira, (prata ou pacovan) com 80 a 90% de maturação, entregues com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. 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	2.328
39	1750 - COLORÍFICO EM PÓ - PCT 100G Colorífico em Pó: A Base de Urucum, em Pacotes Plásticos de 100 G, Sem Adição de Sal, Inviolados e Livre de Impurezas. A embalagem Deverá Conter externamente Os Dados de Identificação e Procedência Como A Marca do Fabricante, Data de Fabricação, Número de Lote, Informações Nutricionais, Prazo de Validade Não Inferior 120 Dias da Data da entrega do Produto, Peso Líquido e estar de Acordo Com A Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões Para Alimentos – Cnnpa.	PCT	620
40	1753 - FRANGO EM PEDAÇOS CONGELADOS (COXA E SOBRECOXA SEPARADAS) Frango em Pedacos Congelados (coxa e Sobrecoxa Separadas). Frango Semi-processado; 1ª Qualidade, Coxa e Sobrecoxa, Partes Inteiras, Sem Tempero; Congelado; Com Aspecto, Cor, Cheiro e Sabor Próprios; Sem Manchas e Parasitas; Acondicionado em embalagem Plástica Transparente e Atóxica. O Produto Deve estar em Perfeitas Condições de Uso, Devendo Obedecer O Valor Limite de 6% de Agua.	KG	1.695
41	1756 - MACARRÃO ESPAGUETE - 500G Macarrão: espaguete Com Ovos, Procedência Nacional, 1ª Qualidade, Isento de Mofo (manchas esverdeadas Com Pontos Brancos e Cinza), de Odores estranhos e de Substâncias Nocivas. embalagem Tipo Sacos de	PCT	2.896

	Polietileno, Termossoldada, Transparentes, Atóxicos e Resistentes, Contendo 500 G. Prazo Mínimo de Validade de 12 Meses A Contar A Partir da Data de entrega.		
42	1758 - OVOS DE GALINHAS - BANDEJA C/ 15 UND Ovos de Galinhas - Bandeja C/ 15 Und - Sem Rachaduras, Tamanho Médio, Com Peso de Aproximadamente 60g. Produto Fresco, Sem Manchas Ou Sujidades, Cor, Odor Ou Sabor Anormais; Acondicionados em embalagem Adequada. Proveniente de Avicultor Com Inspeção Oficial, Devendo Atender às exigências do Regulamento Interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal. embalados em Bandejas Com 15 Und.	UND	1.959
43	1762 - PIMENTÃO VERDE Pimentão Verde: Características Gerais: Fresco. Tendo Tamanho, Aroma, Cor e Sabor Próprios da espécie e Variedades. em Grau de Desenvolvimento Tal Que Lhes Permita Suportar A Manipulação, O Transporte e A Conservação em Condições Adequadas Para O Consumo Mediato e Imediato. Não Conterem Substâncias Terrosas, Sujidades Ou Corpos estranhos Aderentes à Superfície da Casca. estarem Isentos de Umidade externa Anormal, Aroma e Sabor estranhos. Acondicionados em Sacos Plásticos Resistentes, Conforme Quantidade Solicitada.	KG	350
44	1763 - MELANCIA Melancia: In Natura, de Primeira, Com 80 A 90% de Maturação, entregues Com As Cores Características, de Tamanhos Uniformes (médio A Grande), Sem Ferimentos Ou Defeitos, Tenras, Sem Corpos estranhos Ou Tenros Aderida à Superfície externa. 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 Cnpa.	KG	1.666
45	1764 - REPOLHO ROXO Repolho Roxo: Repolho Roxo Híbrido de Primeira Qualidade, Com Grau de Maturação Tal Que Lhes Permita Suportar Transporte, Manipulação e Conservação Adequada Para Consumo Mediato e Imediato, Apresentando Cor, Tamanho e Conformação Uniformes, Sem Manchas, Machucaduras, Bolors, Sujidades, Ferrugem Ou Outros Defeitos Que Possam Alterar Sua Aparência e Qualidade. Livre de Resíduos de Fertilizantes.	KG	378
46	1765 - REPOLHO BRANCO Repolho Branco: Repolho Híbrido de Primeira Qualidade, Com Grau de Maturação Tal Que Lhes Permita Suportar Transporte, Manipulação e Conservação Adequada Para Consumo Mediato e Imediato, Apresentando Cor, Tamanho e Conformação Uniformes, sem Manchas, Machucaduras, Bolors, Sujidades, Ferrugem Ou Outros Defeitos Que Possam Alterar Sua Aparência e Qualidade. Livre de Resíduos de Fertilizantes.	KG	405
47	1766 - MAMÃO Mamão: In Natura, de Primeira, Com 80 A 90% de Maturação, entregues em Sacos Plásticos Transparentes de Primeiro Uso, Com As Cores Características, de Tamanhos Uniformes (médio A Grande), Sem Ferimentos Ou Defeitos, Tenras, Sem Corpos estranhos Ou Tenros Aderida à Superfície externa. 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 Cnpa.	KG	951
48	1768 - MAIONESE Maionese Tradicional. embalagem Com 250 G, Com Dados de Identificação do Produto, Marca do Fabricante, Prazo de Validade, Peso Líquido e de Acordo Com A Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões Para Alimentos - Cnpa.	UND	408
49	1769 - VINAGRE Vinagre Características Técnicas: Fermentado Acético de álcool, Acidez 4%. embalagem: Deve estar Intacta, Acondicionada em Garrafas Plásticas Resistentes, Contendo 500 ML. Prazo de Validade: Mínimo de 3 Meses A Partir da Data de entrega. A Rotulagem Deve Conter No Mínimo As Seguintes Informações: Nome e/ou Marca, Ingredientes, Data de Validade, Lote e Informações Nutricionais.	UND	564

50	1770 - TEMPERO EM PÓ Tempero em Pó. Profissional é Uma Combinação de Temperos, Ideal Para Carnes, Verduras e Legumes e Arroz. Pacote de 60g	PCT	342
51	1771 - REFRIGERANTE DE UVA Refrigerante de Uva: Bebida Não Alcoólica, Não Fermentada, e Gaseificada, Composto Por água Mineral Gaseificada, Açúcar, Suco Natural Concentrado de Uva, Aroma de Uva. embalagem de 2 Litros. Produto Igual Ou Superior A Fanta.	UND	698
52	1772 - REFRIGERANTE DE LARANJA Refrigerante de Laranja: Bebida Não Alcoólica, Não Fermentada, e Gaseificada, Composto Por água Mineral Gaseificada, Açúcar, Suco Natural Concentrado de Laranja, Aroma de Laranja. embalagem de 2 Litros. Produto Igual Ou Superior A Fanta.	UND	697
53	1773 - REFRIGERANTE DE GUARANÁ Refrigerante de Guaraná: Bebida Não Alcoólica, Não Fermentada e Gaseificada, Composto Por água Mineral Gaseificada, Açúcar, Suco Natural Concentrado de Guaraná, Aroma de Guaraná. embalagem de 2 Litros. Produto Igual Ou Superior A Fanta.	UND	700
54	1774 - RAPADURA DE CANA DE AÇÚCAR Rapadura de Cana de Açúcar, embalagem Plástica, 1ª Qualidade	UND	303
55	1775 - MINGAU DE ARROZ Mingau de Arroz - embalagem de 230 G Mucilagem A Base de Arroz Pré-cozido Adicionado de Vitaminas e Minerais, Tipo Mucilon Ou Similar. Características Técnicas: Farinha de Arroz, Açúcar, Amido, Carbonato de Cálcio, Fosfato de Sódio Dibásico, Maltodextrina, Sais Minerais, Vitaminas, Aromatizante Vanilina. Não Deve Apresentar entre Os Ingredientes: Leite Ou Traços de Leite. Contém Glúten Prazo de Validade: Mínimo de 3 Meses A Partir da Data de entrega. A Rotulagem Deve Conter No Mínimo As Seguintes Informações: Nome e/ou Marca, Ingredientes, Data de Validade, Lote e Informações Nutricionais.	PCT	468
56	1776 - MILHO VERDE EM CONSERVA Milho Verde em Conserva Ingredientes: Milho Verde, água, Açúcar, Sal. embalagem: Deve estar Intacta, Resistente, Vedada Hermeticamente e Limpa, Acondicionada em Latas de Flandres Com Peso Liquido de 320 G e Peso Liquido Drenado de 200 G, Não Apresentando Ferrugem, Amassamento, Vazamento Ou Abaulamento. Prazo de Validade: Mínimo de 3 Meses A Partir da Data de entrega. A Rotulagem Deve Conter No Mínimo As Seguintes Informações: Nome e/ou Marca, Ingredientes, Data de Validade, Lote e Informações Nutricionais.	L	558
57	1777 - LEITE EM PÓ INTEGRAL Leite em Pó Integral Características Técnicas: Leite em Pó Integral Instantâneo. O Produto Deve Conter No Mínimo 3,5% de Gordura, enriquecido Com Vitamina A, C, D e Ferro Cor Branca Interior e Sabor Característico. embalagem: Acondicionada em embalagem Resistente Contendo 800g. Deverá Trazer Informações Gerais, Data de Fabricação e Validade Bem Visíveis e Claras, Instantâneo As Bordas do Fecho de Vedação da embalagem Devem estar Perfeitas (sem Orifícios Ou Defeitos) Que Prejudiquem A Qualidade e O Valor Nutricional do Produto. O Produto Não Deverá Apresentar Sinais de Sujidade, Corpos estranhos Ao Produto, Cor Não Característica do Produto, Sabor ácido Intenso Ou Problemas de Vedação da embalagem. Prazo de Validade: Mínimo de 3 Meses A Partir da Data de entrega. A Rotulagem Deve Conter No Mínimo As Seguintes Informações: Nome e/ou Marca, Ingredientes, Data de Validade, Lote e Informações Nutricionais.	PCT	509
58	1778 - LEITE CONDENSADO Leite Condensado, embalagem Longa Vida de 395g	CX	616
59	1779 - FÉCULA DE MANDIÓC Textura fina, e coloração branca isento de sujidade e mofos, embalagem plástica, a toxica, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da entrega do produto. Pacote de 1kg.	KG	749



60	1780 - FARINHA DE TRIGO Farinha de trigo especial tipo i, enriquecida com ferro e ácido fólico: o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 35 (Decreto 12.486 de 20/10/78) e resolução n.38 FNDE. Obtido pela moagem, exclusivamente do grão de trigo beneficiado, são e limpo, livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos, larvas e em perfeito estado de conservação. Deverá apresentar aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e odor próprio. Deverá apresentar teor máximo de cinzas de 0,850%, teor Máximo de umidade de 14% e teor de glúten seco de no mínimo 6% p/p. Embalagem primária: pesando 1kg, indelével, plástica, resistente e atóxica. Embalagem secundária: de saco plástico, resistente, pesando até 10kg. Validade mínima de 04 meses após a data de fabricação.	PCT	741
61	1781 - FARINHA DE CEREAIS VITAMINADA Farinha de Cereais Vitaminada. Características Técnicas: Farinha de Trigo enriquecida em Ferro e ácido Fólico, Açúcar, Amido, Farinha de Arroz, Farinha de Aveia, Farinha de Milho, Farinha de Cevada, Farinha de Centeio, extrato de Malte, Carbonato de Cálcio, Fosfato de Sódio Dibásico, Maltodextrina, Vitaminas e Minerais e Aroma de Baunilha. Não Deve Apresentar entre Os Ingredientes: Leite Ou Traços de Leite. Contém Glúten. embalagem: Deve estar Intacta, Acondicionada em Caixas Resistentes, Pacotes Ou Latas Flandres de Até 600 Gramas. Prazo de Validade: Mínimo 3 Meses A Partir da Data de entrega. A Rotulagem Deve Conter No Mínimo As Seguintes Informações: Nome e/ou Marca, Ingredientes, Data de Validade, Lote e Informações Nutricionais.	PCT	504
62	1782 - ERVILHA EM LATA Ervilha em Lata Ingredientes: ervilha, água, Sal e Açúcar. embalagem: Deve estar Intacta, Resistente, Vedada Hermeticamente e Limpa, Acondicionada em Latas de Flandres Com Peso Liquido de 320 G e Peso Liquido Drenado de 200 G, Não Apresentando Ferrugem, Amassamento, Vazamento Ou Abaulamento. Prazo de Validade: Mínimo de 3 Meses A Partir da Data de entrega. A Rotulagem Deve Conter No Mínimo As Seguintes Informações: Nome e/ou Marca, Ingredientes, Data de Validade, Lote e Informações Nutricionais.	LT	490
63	1783 - CREME DE LEITE Creme de Leite Creme de Leite; Apresentando Teor de Matéria Gorda Mínima de 25%,com Validade Mínima de 5 Meses A Contar da Data da entrega; embalado em Caixa Cartonada, e Suas Condições Deverão estar de Acordo Com A Portaria Ma-146,de 07/03/96; e Sua Posteriores Alterações. O Rótulo Deverá Seguir A Instrução Normativa Nº 22, de 24/11/05, do Mapa.	CX	914
64	1784 - CALDO DE CARNE Caldo de Carne em Pó-preparado à Base de extrato de Carne e Condimentos, Acondicionado em Caixas íntegra, Atóxico. embalagem de Até 116g Com As Devidas Referências Nutricionais, Validade Mínima de 3 Meses A Partir da Data de entrega. A Rotulagem Deve Conter No Mínimo As Seguintes Informações: Nome e/ou Marca, Ingredientes, Data de Validade, Lote e Informações Nutricionais.	CX	412
65	1785 - CAFÉ TORRADO E MOÍDO Café Torrado e Moído. Café Torrado, Moído, embalado A Vácuo, Com 100% de Pureza. Não Deve Apresentar Sujidade, Umidade, Rendimento Insatisfatório, Misturas e Peso Insatisfatório, Sabor Não Característico. embalagem: Deve estar Intacta, Acondicionada em Pacotes de Até 250g. à Vácuo. Prazo de Validade: Mínimo de 3 Meses A Partir da Data de entrega. A Rotulagem Deve Conter No Mínimo As Seguintes Informações: Nome e/ou Marca, Ingredientes, Data de Validade, Lote e Informações Nutricionais e Atender As exigências Anvisa. Apresentar Selo de Pureza Abic.	PCT	2.849
66	1790 - MILHO DE PIPOCA Milho de Pipoca; de Primeira Qualidade, Beneficiado, Polido, Limpo; Isento de Sujidades, Parasitas e Larvas; Admitindo Umidade Máxima de 14% Por Peso; e Suas Condições Deverão estar de Acordo Com A Instrução Normativa Nº 60, de 22/12/11. Com 500g.	PCT	715
67	1791 - MELÃO Melão: Tipo Amarelo, 1ª Qualidade; Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, No Decorrer da Semana No Máximo 5 (cinco) Dias Antes	KG	943



	do Vencimento. Características: Produto Selecionado Com Polpa Firme e Intacta, Devendo Ser Maduro e entre Maduro, Sem Danos Físicos Oriundos do Manuseio e Transporte.		
68	1792 - BEBIDA LÁCTEA Bebida Láctea: Sabores (morango e/ou Salada de Frutas), Acondicionada em embalagem Adequada, Atóxica, de 1 Litro; Com Consistência Cremosa, Conservado entre 1 A 10 Graus Centígrados; Validade Mínima de 30 Dias A Contar da Data da entrega. O Rótulo Deverá Apresentar Identificação, Nome do Produto, Peso, Prazo de Validade, Informações Nutricionais e Selo de Inspeção Sanitária.	L	2.472
69	1793 - CHOCOLATE EM CAIXA Chocolate em Caixa - Caixa Bombom Chocolate, embalagem Com Dados de Identificação do Produto, Marca do Fabricante, Data de Fabricação, Prazo de Validade e de Acordo Com As Normas e/ou Resoluções Vigentes da Anvisa/ms. (und. Com 300g)	CX	412
70	1794 - MACAXEIRA Macaxeira: In Natura de Primeira, entregues em Sacos Plásticos Transparente de Primeiro Uso, Com As Cores Características, de Tamanhos Uniformes (médio e Grande) Sem Fermentos Ou Defeitos, Tenras, Sem Corpos estranhos Ou Tenros Aderida da Superfície externa. Apresentando Grau de Maturação Tal Que Lhe Permita Suportara Manipulação, O Transporte e A Conservação em Condições Adequadas Para O Consumo. Com Ausencia de Sujidades, Parasitos e Larvas, de Acordo Com A Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões Para Alimentos- Cnpa.	KG	590
71	1795 - CENOURA I Cenoura: In Natura, de Primeira, entregues em Sacos Plásticos Transparentes de Primeiro Uso, Com As Cores Características, de Tamanhos Uniformes (médio A Grande), Sem Fermentos Ou Defeitos, Tenras, Sem Corpos estranhos Ou Tenros Aderida à Superfície externa. 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 Cnpa.	KG	885
72	1796 - EXTRATO DE TOMATE - 340G Extrato de Tomate: embalagem Com Peso Líquido de 340 G, extrato Concentrado, Isentos de Peles e Sementes, Acondicionado em embalagens Plásticas, íntegras, Resistentes, Vedado. A embalagem Deverá Conter externamente Os Dados de Identificação e Procedência Como A Marca do Fabricante, Data de Fabricação, Número de Lote, Informações Nutricionais, Prazo de Validade Não Inferior 120 Dias da Data da entrega do Produto, Peso Líquido e estar de Acordo Com A Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões Para Alimentos – Cnpa.	UND	735
73	1797 - ABACAXI Abacaxi. de Boa Qualidade, Sem Defeitos Sérios, Apresentando Tamanho, Cor e Conformação Uniformes, Devendo Ser Bem Desenvolvidas e Maduras. A Polpa Deve estar Intacta e Firme. Características Gerais: Fresco. Atingir O Grau Máximo Ao Tamanho, Aroma, Cor e Sabor Próprios da espécie e Variedades. Apresentar Grau de Maturação Tal Que Lhes Permita Suportar A Manipulação, O Transporte e A Conservação em Condições Adequadas Para O Consumo Mediato e Imediato. Não Conterem Substâncias Terrosas, Sujidades Ou Corpos estranhos Aderentes à Superfície da Casca. estarem Isentos de Umidade externa Anormal, Aroma e Sabor estranhos. estarem Livres de Resíduos e Fertilizantes. Deve Apresentar-se em Início de Maturação.	KG	723
74	1805 - BISCOITO AMANTEGADO 250g Biscoito Amantegado dos Sertões - Ingredientes: Polvilho Azedo, Leite, Gordura Vegetal Hidrogenada, Queijo, água, Ovos, Sal e Aromatizante Sabor Queijo. Não Poderá Conter Nenhum Ingrediente Que Contenha Glúten. Na embalagem Deverá Conter As Seguintes Informações: Indicação do Fabricante, Ingredientes, Data de Validade e Peso.	PCT	1.685
75	1815 - LARANJA Laranja, Pêra de Primeira Qualidade - Peso Médio 200g, Casca Lisa Livre de Fungos.	KG	2.620



76	1821 - MAÇÃ NACIONAL I Maçã Nacional I Intacta Com Todas As Partes Comestíveis Aproveitáveis (aspecto, Cor e Sabor Característicos).primeira Qualidade.	KG	1.108
77	5756 - UVA ROXA nacional de primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	1.338
78	5758 - UVA VERDE nacional de primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	1.338
79	5783 - CHÁ SABORES VARIADOS Embalagens de 10g, menta, hortelã, boldo, eucalipto, cidreira.	PCT	960
80	5803 - BISCOITO COMUM 250g Farinha de trigo, Leite, Gordura Vegetal Hidrogenada, Queijo, água, Ovos, Sal e Aromatizante Sabor Queijo. Não Poderá Conter Nenhum Ingrediente Que Contenha Glúten. Na embalagem Deverá Conter As Seguintes Informações: Indicação do Fabricante, Ingredientes, Data de Validade e Peso.	PCT	1.825
81	5814 - PÃO DE FORMA 500g PRODUZID:O Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal refinado, glúten, soro de leite em pó, conservador propionato de cálcio, estabilizantes lecitina de soja e estearoil 2 - lactil lactato de cálcio e acidulante ácido ascórbico, livre de fungos e parasitas, embalagem contendo data de fabricação, validade e peso.	PCT	1.740
82	5815 - QUEIJO, TIPO MUSSARELA queijo tipo mussarela, peça, resfriada, derivado de leite de vaca de boa qualidade, textura compacta, com odor e queijo mussarela sabor suave e levemente salgado, condicionado em peça individual, embalado a vácuo, pesando cerca de 4 kg, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e kg 4000 organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto. número do registro do ministério da agricultura sif/dipoa (departamento inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspeção do sif.	KG	332
83	8225 - FEIJÃO CARIOCA Características técnicas: Tipo 1, safra nova, grãos inteiros e são, aspecto brilhoso, liso, isento de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitas e mistura de outras variedades e espécies, embalado em saco plástico resistente transparente, contendo 1 kg, acondicionados em fardos lacrados. devendo apresentar na embalagem dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número do lote, informações nutricionais, lote, gramatura, prazo de validade não inferior a 120 dias da data da entrega do produto, peso liquido e está de acordo com a resolução 12/78da Comissão Nacional de Normas e Padrões para alimentos- CNNPA.	KG	805
84	8260 - BETERRABA Características Técnicas: Beterraba in Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. 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, seguir os padrões da Anvisa (definidos na RDC nº 724/22).	KG	692



85	8476 - BATATA DOCE Características técnicas: batata doce tipo roxa, de 1ª qualidade, bem desenvolvida, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, seguir os padrões da Anvisa (definidos na RDC nº 724-22).	KG	936
86	8538 - MACARRÃO PARAFUSO Tipo parafuso de semolina ou sêmola, embalados em pacotes de 400g de plástico transparente, inviolados, livre de impurezas, insetos ou micro-organismos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	PCT	1.356
87	8539 - FÍGADO BOVINO Características técnicas: Fígado bovino congelado, sem aparas, aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso, cor própria sem manchas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em polietileno transparente, atóxico, limpo, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Não ultrapassar de 30 dias de congelamento de acordo com a data de processamento. Possuir nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Caso o produto não atenda as especificações técnicas exigidas no termo, o mesmo deverá ser imediatamente substituído	KIT	928
88	8542 - SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL Características técnicas: Contém naturalmente ômega 3. Ingredientes: sardinhas, água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal. Não contém glúten. Não contém conservantes. Isento de material estranho, sujidades, parasitas e larvas, ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Com registro no Ministério da Agricultura. Acondicionada em latas de folhas de flandres revestidas internamente com verniz sanitário. Embalagem abre fácil. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido de cada lata: 125g. Peso drenado de cada lata: 75g. As latas não podem apresentar sinais de alterações (estufamentos, vazamentos, corrosões internas, ferrugem, perfurações e amassados), bem como, qualquer modificação de natureza física, química ou organolépticas do produto. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.	UND	500

4.1 Estimativa realizada com base na licitação anterior: (X) SIM () NÃO

4.2 Houve acréscimo de quantitativo para alguns itens com base na licitação anterior: (X) SIM () NÃO

4.3 Houve redução de quantitativo para alguns itens com base na licitação anterior: () SIM (X) NÃO

4.4 Houve acréscimo de item/lote com base na licitação anterior: (X) SIM* () NÃO

*Especificar/Justificar:

O acréscimo do item alimentício justifica-se pela identificação de nova demanda da Administração, não prevista na licitação anterior. A inclusão visa suprir necessidades atuais no fornecimento de gêneros alimentícios, garantindo a continuidade e a qualidade dos serviços. Ressalta-se que o item é compatível com o objeto contratado e sua aquisição observa os princípios da economicidade e da vantajosidade.

4.5 Houve exclusão de item/lote com base na licitação anterior: () SIM* (X) NÃO

*Especificar/Justificar:



5. Levantamento de Mercado e Justificativa da Escolha:

5.1 Foi verificado no mercado mais de uma forma de atendimento da necessidade: () SIM (X) NÃO

Após uma análise completa, ficou evidente que não havia várias opções viáveis ou alternativas disponíveis para fornecer os gêneros alimentícios necessários para a Administração municipal. A análise de mercado revelou que apenas alguns fornecedores deste segmento atendiam aos critérios específicos estabelecidos, como qualidade, variedade, sustentabilidade, capacidade de entrega e preço competitivo. Portanto, a escolha foi direcionada para os fornecedores que melhor atendiam às necessidades da instituição, justificando a ausência de múltiplas formas de atendimento no mercado.

6. Descrição da Solução como um todo:

Solução: Contratação de empresa especializada para fornecimento de gêneros alimentícios, de forma parcelada e contínua, conforme demanda das Secretarias Municipais, assegurando a regularidade do abastecimento, a qualidade dos produtos e a eficiência no atendimento das necessidades da Administração Pública.

Vantagens:

1. Garantia de fornecimento contínuo de gêneros alimentícios, evitando desabastecimento das Secretarias Municipais;
2. Maior eficiência logística, com entregas programadas conforme a demanda de cada unidade;
3. Redução de custos operacionais e de estocagem para a Administração Pública;
4. Maior agilidade no atendimento às necessidades das secretarias.

Desvantagens:

1. Dependência de um ou mais fornecedores para a manutenção do abastecimento;
2. Possíveis riscos de atrasos nas entregas, impactando o funcionamento dos serviços;
3. Necessidade de fiscalização constante quanto à qualidade e conformidade dos produtos entregues.

7. Estimativa de Valor:

7.1 O valor estimado da contratação, que será utilizado como critério de classificação de propostas, será elaborado nas próximas fases.

7.2 A estimativa será realizada através de consulta ao mercado: (X) SIM () NÃO

7.3 A estimativa será realizada com base nos valores liquidados na licitação anterior: () SIM (X) NÃO

8. Justificativa para o Parcelamento ou não:

8.1 Adoção do Sistema de Registro de Preço: (X) SIM () NÃO

8.2 Adoção do Critério de Adjudicação por Lote: () SIM* (X) NÃO

*Justificativa:

9. Resultado Pretendido:

Com a contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios, espera-se garantir o abastecimento contínuo, eficiente e de qualidade às Secretarias Municipais, assegurando a regularidade das atividades administrativas e dos serviços públicos prestados. Busca-se, ainda, assegurar maior eficiência na gestão das aquisições, redução de riscos de desabastecimento, melhoria na logística de distribuição e atendimento adequado às demandas das unidades requisitantes, com observância dos padrões de qualidade e segurança alimentar estabelecidos.



10.Providências a serem adotadas:

10.1. Há necessidade da adequação do ambiente para a execução contratual/atendimento da necessidade:

() SIM* (X) NÃO

*Especificar:

11.Contratações Correlatas ou Interdependentes:

11.1 Há contratação correlata ou similar: () SIM* (X) NÃO

*Especificar:

11.2 Há contratação Interdependente (deve ser contratada conjuntamente): () SIM* (X) NÃO

*Especificar:

12.Impactos Ambientais:

12.1 Há impacto ambiental para o atendimento da necessidade: () SIM (X) NÃO

13.Posicionamento Conclusivo (viabilidade da Contratação):

13.1 Há posicionamento favorável a contratação: (X) SIM () NÃO

13.2 Solução apontada

Diante da necessidade de garantir o fornecimento contínuo e adequado de gêneros alimentícios às Secretarias Municipais, conclui-se pela viabilidade e pertinência da contratação de empresa especializada para a execução do objeto. A medida se mostra tecnicamente e operacionalmente adequada, pois assegura regularidade no abastecimento, qualidade dos produtos e maior eficiência na gestão das demandas, contribuindo para a continuidade dos serviços públicos e o atendimento satisfatório das necessidades da Administração.

Doutor Severiano/RN, 20 de março de 2026.

Vércia Lopes Morais Silva
Secretaria Municipal de Administração