PREFEITURA MUNICIPAL DE BREJÃO

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

✓ Cozinha Comunitária Generosa Maria da Conceição

✓ Cozinha Comunitária Maria Caetano

Brejão PE
2026

Avenida Presidente Tancredo Neves, S/Nº
Brejão-PE, CEP: 55325-000
CNPJ: 14.628.090/0001-74
assistenciasocial@brejao.pe.gov.br

1. CONSIDERAÇÕES INICIAIS

O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) integra a fase de planejamento da contratação e tem por finalidade analisar a necessidade de aquisição de gêneros alimentícios para atender às duas cozinhas comunitárias do Município de Brejão/PE: a **Cozinha Comunitária Generosa Maria da Conceição**, localizada na comunidade de Vista Alegre, e a **Cozinha Comunitária Maria Caetano**, localizada na sede municipal.

Os gêneros alimentícios são necessários ao preparo das refeições oferecidas pelas unidades. O abastecimento deve considerar as características dos produtos, a capacidade de armazenamento de cada cozinha e a necessidade de reposição ao longo do período de atendimento, especialmente no caso dos alimentos perecíveis.

Este estudo examinará os quantitativos estimados, os requisitos dos produtos, as possibilidades de fornecimento disponíveis no mercado e as condições necessárias para atender à demanda das duas cozinhas. Também avaliará a adequação do **sistema de registro de preços**, tendo em vista a previsão de aquisições conforme a necessidade efetiva das unidades.

As conclusões deste ETP servirão de base para a elaboração do Termo de Referência, no qual serão detalhados os itens, as quantidades, os locais e prazos de entrega e os critérios de recebimento dos produtos.

2. IDENTIFICAÇÃO DA ÁREA REQUISITANTE

Unidade Requisitante:	**FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL - FMAS**		
Responsável pela Demanda:	**Jerônimo de Lima Silva**		
E-mail:	**assistenciasocial@brejao.pe.gov.br**	Telefone:	**3789-1210**

3. SUGESTÃO DE OBJETO PARA CONTRATAÇÃO

A presente licitação constitui o Registro Formal de Preços para eventual e futura Aquisição de Gêneros Alimentícios, destinados a atender às necessidades das duas cozinhas comunitárias do Município de Brejão/PE, conforme especificações, quantitativos e condições estabelecidos no Termo de Referência.

4. DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Ref.: Lei Federal nº 14.133/2021, art. 18, § 1º, I

A contratação decorre da necessidade de assegurar o abastecimento de gêneros alimentícios da **Cozinha Comunitária Generosa Maria da Conceição**, localizada na comunidade de Vista Alegre, e da **Cozinha Comunitária Maria Caetano**, localizada na sede do Município de Brejão/PE. Os alimentos são insumos indispensáveis ao preparo das refeições oferecidas pelas duas unidades e à continuidade de suas atividades.

O funcionamento das cozinhas exige a disponibilidade regular de produtos com características, quantidades e condições de conservação adequadas aos cardápios preparados. A ausência de algum gênero alimentício pode exigir alterações no planejamento das refeições e, conforme o produto em falta, comprometer a capacidade de atendimento das unidades. Por isso, é necessário planejar a aquisição considerando o consumo previsto em cada cozinha e o período de abastecimento pretendido.

A demanda abrange produtos com diferentes prazos de validade e necessidades de armazenamento. Os alimentos perecíveis, em especial, exigem reposição compatível com o consumo, para que sejam recebidos em condições apropriadas e utilizados antes de sua deterioração. Assim, o fornecimento deverá ser organizado de forma a atender às solicitações das unidades ao longo do período de contratação, observadas as condições que serão definidas no Termo de Referência.

O levantamento dos itens e dos quantitativos deverá considerar a previsão de refeições, o histórico de consumo disponível e a capacidade de armazenamento de cada unidade. Como os **cardápios das duas cozinhas são elaborados semanalmente**, a estimativa deverá contemplar os gêneros alimentícios necessários à composição de refeições variadas, sem vincular o fornecimento a um cardápio fixo. As solicitações de entrega serão feitas conforme o planejamento de cada semana e a necessidade efetiva das unidades, observados os quantitativos e as condições definidos na contratação.

Dessa forma, a contratação pretendida visa garantir os insumos necessários ao preparo das refeições e reduzir o risco de desabastecimento das cozinhas comunitárias de Brejão/PE, preservando a regularidade do atendimento à população beneficiária.

5. DO PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO

Ref.: Lei Federal nº 14.133, art. 18, § 1º, II.

A prestação dos serviços pretendidos encontra-se alinhada com a Lei Orçamentária Anual do Município, bem como com o Quadro de Detalhamento de Despesas, conforme Declaração Orçamentária, expedida pela Contabilidade.

6. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Ref.: Lei Federal nº 14.133/2021, art. 18, § 1º, III

A contratação deverá assegurar o fornecimento de gêneros alimentícios adequados ao preparo das refeições oferecidas pela **Cozinha Comunitária Generosa Maria da Conceição**, localizada na comunidade de Vista Alegre, e pela **Cozinha Comunitária Maria Caetano**, localizada na sede do Município de Brejão/PE.

Os produtos deverão atender às especificações que serão estabelecidas no Termo de Referência, incluindo, conforme as características de cada item, unidade de fornecimento, apresentação, peso ou volume, condições de embalagem e prazo mínimo de validade no momento da entrega. Deverão ser entregues próprios para o consumo, sem sinais de deterioração, contaminação ou danos que comprometam sua qualidade.

As embalagens deverão estar íntegras e conter as informações de identificação e validade exigíveis para cada produto. O transporte e a entrega deverão preservar as condições de conservação dos alimentos, especialmente daqueles que necessitem de refrigeração ou de outros cuidados específicos. Os produtos que não atenderem às especificações ou apresentarem condições inadequadas deverão ser substituídos pela fornecedora, conforme as regras e os prazos definidos no Termo de Referência.

O fornecimento deverá ocorrer **conforme as solicitações da Administração**, considerando o consumo das duas unidades e o planejamento semanal dos cardápios. Essa forma de atendimento permitirá a reposição dos produtos de acordo com a necessidade efetiva de cada cozinha, observados os quantitativos registrados e a capacidade de armazenamento das unidades.

O Termo de Referência deverá definir os locais de entrega, a forma de solicitação, os prazos de fornecimento, os critérios de recebimento e as responsabilidades da contratada. Esses requisitos deverão permitir a conferência dos produtos entregues e contribuir para a continuidade do abastecimento das cozinhas comunitárias.

7. DO QUANTITATIVO ESTIMADO

Ref.: Lei Federal 14.133/2021, art. 18, § 1º, IV

LOTE I – GÊNEROS ALIMENTICIOS			
ITEM	**DESCRIÇÕES**	**MEDIDA**	**FMAS**
1	**AÇAFRÃO 200G** apresentação industrial, matéria prima urucum, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	**QUILO**	**220**
2	**AÇUCAR TIPO CRISTAL**, na cor branca, sacarose de cana de açúcar, acondicionado em embalagem plástica transparente, contendo 01 kg de peso líquido, informações nutricionais na embalagem, contendo data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses, com registro no Ministério Competente.	**UNIDADE**	**50**
3	**ÁGUA MINERAL,** natural sem gás, acondicionada em copos de **200 ml,** com tampa aluminizada, com certificados de utorizações dos órgãos competentes e com validade para 12 meses**.**	**UNIDADE**	**1.000**
4	**AMEIXA PRETA, SECA, SEM CAROÇO,** frutos de tamanho médio, uniformes, de 1ª qualidade, acondicionada em embalagem original de fábrica, 500g de peso líquido. Isenta de fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	**QUILO**	**200**
5	**ARROZ PARBOILIZADO** tipo 1 embalagem contendo 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido.	**UNIDADE**	**5.000**

6	**AZEITE** Produzido à base de oliva. Possuir um perfil equilibrado de frutado, amargo, picante e moderadas notas de doce. Ideal para cozinhar e temperar todo o tipo de pratos. contendo no mínimo 500 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de Validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	**UNIDADE**	**96**
7	**CALDO DE CARNE** embalagem de **19G** Composição: Sal, gordura vegetal, amido de milho, açúcar, alho, cebola, carne bovina, salsa, louro, cúrcuma, pimenta vermelha, gengibre, realçadores de sabor glutamato monossódico, inosinatodissódico e guanilatodissódico, aromatizantes, corantes natural urucum e caramelo. Não Contém Glúten	**UNIDADE**	**1.300**
8	**CALDO DE FRANGO** embalagem de **19G** Composição: Sal, gordura vegetal, amido de milho, açúcar, alho, cebola, carne bovina, salsa, louro, cúrcuma, pimenta vermelha, gengibre, realçadores de sabor glutamato monossódico, inosinatodissódico e guanilatodissódico, aromatizantes, corantes natural urucum e caramelo. Não Contém Glúten.	**UNIDADE**	**2.400**
9	**CANELA EM PÓ** de boa qualidade com embalagem plástica contendo no mínimo **40g**. validade mínima de 06 meses.	**UNIDADE**	**120**
10	**CHANTILLLY** - emulsão fluida esterilizada através de processo uht, a base de gordura vegetal, sabor adocicado característico a chantilly água, óleo de palmiste hidrogenado, açúcar, sal, umectante sorbitol, estabilizantes caseinato de sódio, celulose microcristalina, carboximetilcelulose, lecitina de soja, citrato trissódico, fosfato dissódico, emulsificantes éster de ácido graxo de mono e diglicerídeos, monoglicerídeos, ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico e corante natural urucum e curcuma. Ser entregue em embalagens de **1 litro** tetra pack.	**UNIDADE**	**20**
11	**CHARQUE**, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 06 meses, embalagem com 05 kg em fardo.	**QUILO**	**760**
12	**CHOCOLATE EM PÓ 50%** produto sem açúcar contendo cacau em pó alcalino. Em embalagens plásticas ou caixa de 200g. com validade mínima de 6 meses.	**UNIDADE**	**10**
13	**COCO RALADO** sem açúcar, a base de polpa de coco desidratado. A embalagem deverá estar íntegra e conter todas as informações de acordo as especificações técnicas da ANVISA. Embalagens com **50g**. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega	**UNIDADE**	**120**
14	**COLORAU:** Produto industrializado obtido a partir do urucum, em pó, destinado ao uso culinário. A embalagem 200gr, deverá conter identificação do fabricante, peso líquido e prazo de validade. Na data da entrega, o produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses	**QUILO**	**340**
15	**CREME DE LEITE** caixa 200g, embalagem tetrapack, tradicional, 20% de gordura. ingredientes - creme de leite, leite em pó, espessantes: goma guar, jataí e carragena, estabilizantes: citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Não contém glúten. Validade mínima de 6 meses após a entrega.	**UNIDADE**	**672**

16	**DOCE DE GOIABA** goiabada em massa ou pasta homogênea e de consistência que possibilite o corte. Obtido das partes comestíveis desintegradas da goiaba, com açúcar, contendo pectina, ajustador de pH. Isento de sujidades, larvas e parasitos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em pacotes de 600g. Com informações nutricionais. Identificação do produto, marca do fabricante, lote e Validade mínima de 06 meses a partir da entrega	**UNIDADE**	**100**
17	**ERVILHA EM CONSERVA**. Embalagem lata com **200g**. Com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 06 meses, Registro no Ministério competente, especificados na embalagem.	**UNIDADE**	**1.740**
18	**EXTRATO DE TOMATE** 340g - O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.	**UNIDADE**	**200**
19	**FARINHA DE MANDIOCA**, torrada, grupo seco, sub-grupo fina, classe amarela, isenta de matéria terrosa, parasitas e larvas; sem fermentação ou ranço; sem bolores ou leveduras; boa qualidade. Embalagem transparente atóxica de 1 kg.	**UNIDADE**	**640**
20	**FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM FERMENTO**, produto com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0,68%. Com no mínimo de glúten seco de 6% p/p – embalagem 1kg. O produto deverá ter validade mínima de 05 meses.	**UNIDADE**	**240**
21	**FEIJÃO TIPO MULATINHO, TIPO 1, EMBALAGEM C/ 01 KG**, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, prazo de validade mínima de 06 meses.	**UNIDADE**	**4.680**
22	**FEIJÃO TIPO PRETO**, tipo 1, embalagem c/ **1kg**, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, prazo de validade mínima de 06 meses.	**UNIDADE**	**1.820**
23	**FEIJÃO TIPO CARIOCA**, tipo 1, embalagem c/ **1kg**, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, prazo de validade mínima de 06 meses.	**UNIDADE**	**1000**
24	**FEIJÃO MACASSAR** tipo 1, embalagem c/ 01 kg, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, prazo de validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	**UNIDADE**	**2.400**
25	**FERMENTO QUIMICO** Tradicional, seco, embalado pelo próprio fabricante em embalagem atóxica com 200g, resistente, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a data de fabricação, o peso líquido e o prazo de validade de acordo com a legislação vigente.	**UNIDADE**	**140**

26	**FERMENTO BIOLÓGICO** - fermento biológico em pó instantâneo, próprio para fabricação de massas alimentícias Ingredientes: Saccharomycescerevisae e monoestearato de sorbitana. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca;.Nome e endereço do fabricante;Data de fabricação;Data de validade ou prazo máximo para consumo;Componentes do produto; Peso líquido; Informações nutricionais; Número do lote O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da entrega, sendo que está não poderá ser anterior a 30 (trinta) da data da entrega. Embalagem primária: metalizada fechada à vácuo contendo 10g.	**UNIDADE**	**40**
27	**FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDOS**, contendo 500 gramas, com identificação do produto, Marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	**UNIDADE**	**4.660**
28	**FRUTAS CRISTALIZADAS MISTAS** sem glútem, com mamão, laranja e açúcar e sorbato de potássio, embalagens de 500g.	**QUILO**	**100**
29	**LEITE CONDENSADO** Obtido pela desidratação do leite, adicionado de sacarose ou glicose; A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricional, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem com 395g. Validade mínima de 06 meses a partir da entrega	**UNIDADE**	**270**
30	**LEITE DE COCO** - Com identificação do produto, Marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Em garrafas de 500 ml	**UNIDADE**	**400**
31	**LEITE EM PÓ INTEGRAL**, embalagem laminada c/ 200g, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 06 meses, Registro no Ministério competente, especificados na embalagem.	**UNIDADE**	**580**
32	**MAIONESE** - maionese industrializada, emulsão cremosa estável e homogênea obtida a partir de água, óleo vegetal, amido, açúcar, vinagre, sal e ovos. cheiro e sabor característicos. produto livre de gorduras do tipo trans. embalagem de 1kg, de plástico transparente. rotulagem nutricional obrigatória. validade: no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. considerar as datas conforme programação de entrega. a data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.	**UNIDADE**	**200**
33	**KETCHUP** ingredientes: polpa de tomate, açúcar líquido, vinagre, sal, amido modificado, conservador ácido sórbico, aroma natural de ketchup, acidulante ácido cítrico realçador de sabor glutamato monossódico. O produto a ser entregue deverá estar identifKETCHUP ingredientes: polpa de tomate, açúcar líquido, vinagre, sal, amido modificado, conservador ácido sórbico, aroma natural de ketchup, acidulante ácido cítrico realçador de sabor glutamato monossódico. O produto a ser entregue deverá estar identificado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses a partir da entrega. **Em embalagens de 1L**. indicado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e dataEm embalagens de 390 a 400g	**UNIDADE**	**36**
34	**LOURO EM FOLHA** em folhas secas, sãs, limpas, de coloração pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem:	**QUILO**	**10**

	acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Embalagem de 4 gramas.		
35	**MACARRÃO - MASSA ALIMENTÍCIA SÊMOLA, TIPO ESPAGUETE**, embalagem de 400g, tipo fino, informações nutricionais, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, prazo de validade mínima de 06 meses, com Registro no Ministério competente.	**UNIDADE**	**500**
36	**MACARRÃO PARA LASANHA_** Macarrão tipo lasanha, pré-cozido ou tradicional, produzido a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, destinado ao preparo de lasanhas. Deve apresentar lâminas íntegras, sem quebras excessivas, com coloração, odor e sabor característicos do produto. Embalado em pacote original do fabricante, devidamente lacrado, contendo identificação do produto, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, atendendo às normas vigentes da legislação sanitária. Embalagem com peso líquido de aproximadamente 500g.	**UNIDADE**	**500**
37	**MACARRÃOTIPO PARAFUSO** embalagem de 500g, tipo fino, informações nutricionais, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, prazo de validade mínima de 06 meses a partir da entrega, com Registro no Ministério competente.	**UNIDADE**	**1.872**
38	**MARGARINA**, lipídio 65%, com sal, embalagem de 500 gramas, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	**UNIDADE**	**1.240**
39	**MARMITAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, 900ml, caixa com 100 unidades**	**CAIXA**	**20**
40	**MILHO VERDE EM CONSERVA**. Embalagem lata com **170g**. Com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 06 meses, Registro no Ministério competente, especificados na embalagem.	**UNIDADE**	**1.744**
41	**MOLHO DE TOMATE** 340g - O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.	**UNIDADE**	**1.280**
42	**MOLHO INGLÊS** Composição Básica: vinagre, água, molho de soja, sal, extrato de tomate, pimenta vermelha e conservantes, Característica(s) Adicional(is): produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor, Unidade de Fornecimento: embalagem com 150ml.	**UNIDADE**	**120**
43	**MOSTARDA AMARELA** mostarda **embalagem com 1L**, molho composto de vinagre, água, semente de mostarda amarela, açúcar, glicose, sal, cúrcuma, Especiarias, pimenta do reino e conservador ins 211, isento de impurezas, e seus ingredientes sem parasitas, acondicionado em frasco, atóxico, com tampa inviolável e lacrada.	**UNIDADE**	**60**
44	**ÓLEO DE SOJA**, contendo no mínimo 900 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	**UNIDADE**	**1.440**
45	**OREGANO** Aspecto físico: desidratado em flocos. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. Aplicação culinária. Embalagem com rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto, com número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, bem	**QUILO**	**4**

	como quantidade do produto. Deverá apresentar-se de acordo com a RDC n°276/2005. Com registro no órgão competente. Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação. embalagem de 1KG.		
46	**PÃO FRANCÊS** peso aproximado de 50 g, características: produto fermentado, preparado com farinha de trigo, sal, e água, que se caracteriza por casca crocante de cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branco de textura e granulação fina.	**UNIDADE**	**12.000**
47	**PIMENTA DO REINO** Pimenta do Reino Grão 100% Natural, Tempero Artesanal, acondicionado em envelope individual tipo sachê, 100gr, de papel impermeável ou plástico, com vedações mecânicas(selagem) A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	**QUILO**	**26**
48	**PROTEÍNA DE SOJA** embalada em saco de polietileno leitoso de até 400 grs.	**UNIDADE**	**480**
49	**QUEIJO PAMESÃO RALADO** Composição Básica: queijo parmesão ralado e conservador ácido sórbico, Característica(s) Adicional(is): produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor, Unidade de Fornecimento: embalagem aluminizada com 100g. Validade de no mínimo 60 dias a contar da data de entrega	**UNIDADE**	**120**
50	**SAL REFINADO IODADO PARA CONSUMO DOMÉSTICO**, embalagem contendo 01 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes: cloreto de potássio, com data de fabricação de no mínimo 12 meses, devendo ser entregue em pacotes de 01 kg, registro no Ministério de Saúde com informações nutricionais no rótulo.	**UNIDADE**	**1.000**
51	**SARDINHA EM ÓLEO COSMETÍVEL** - apresentação inteira, embalagem com 125 g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 12 meses, registro no Ministério competente (embalagens em perfeitas condições sem amassões e/ou ferrugem)	**UNIDADE**	**1.200**
52	**TEMPERO (COMINHO)** com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, embalagem com peso mínimo de 30grs.	**QUILO**	**244**
53	**TEMPERO EM PÓ SACHÊ 60g** diversos sabores, com padrão de qualidade igual ou superior ao Sazón. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante.	**UNIDADE**	**1.160**
54	**UVA PASSAS, SEM CAROÇO, SECA,** produzidas com frutos maduros, sãos, limpos isentos de matérias terrosos, de parasitos, detritos animais e vegetais. Embalado em saco plástico, transparente e atóxico, que deverá conter 500g e externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura.	**QUILO**	**40**

55	**VINAGRE DE ÁLCOOL BRANCO** - com acidez mínima de 4%, garrafa plástica com 750ml, acondicionado em embalagem original, devendo estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 6 meses, informação nutricional e ingredientes.	**UNIDADE**	**218**
56	**XEREM** a base de milho triturado. Embalagem com 500g, com dados do fabricante e de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes na ANVISA. Validade Mínima de 6 meses contar da data de entrega. Reposição do produto: no Caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade.	**UNIDADE**	**2.140**

LOTE II - CARNES-DERIVADOS/FRANGOS-DERIVADOS/PEIXES			
ITEM	**DESCRIÇÕES**	**MEDIDA**	**FMAS**
57	**CARNE BOVINA–** tipo músculo de 1ª, in natura, sem gordura, sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo à proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	**QUILO**	**8.400**
58	**CARNE BOVINA, FRESCA, MOÍDA, DE 1ª, SEM GORDURA, SEM OSSO**, embalagem com 500 grs. em filme PVC transparente. 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, parasitas e larvas.	**UNIDADE**	**1.280**
59	**COXA E SOBRECOXACOXA E SOBRECOXA DE FRANGO** resfriado, sem tempero, inteiro, de primeira qualidade, limpo, congelados a 12 graus célsius (-), isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), deverá ser acondicionado em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isento de sujidades e ou ação de microorganismos, com especificação de peso, validade a vencer de no mínimo 03 meses contados a partir da data de entrega. Inspecionados pelo Ministério da Agricultura.	**QUILO**	**1.670**
60	**FIGADO BOVINO** fresco, limpo, sem gordura sem coágulos sanguíneos, aponevroses e ou sebo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Em embalagem plástica resistente inviolável. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa peso, data de processamento e validade identificação do tipo de fígado, carimbo de inspeção estadual ou federal, prazo de validade mínimo de 03 meses a contar a partir da data de entrega.	**QUILO**	**2.160**

61	**FRANGO RESFRIADO, INTEIRO**, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 12 meses, registro no Ministério competente especificados na embalagem (embalagens em perfeitas condições).	**QUILO**	**5.400**
62	**LINGÜIÇA TIPO CALABRESA**, de primeira qualidade. Mista: carne bovina, suína e de aves. O produto deverá conter, no máximo, 34g de gorduras totais em 100g de alimento. Pacote de 5kg. Embalada em plástico resistente, o vácuo. Embalagem em saco plástico de polietileno, contendo a tabela nutricional, o modo de preparo e de descongelamento; marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura e demais dizeres obrigatórios, conforme a legislação em vigor.	**QUILO**	**540**
63	**OVOS** tamanho grande, limpos, inteiros, não trincados, selecionados de 1ª, embalados com 30 unidades em bandejas apropriadas para o transporte, com registro no ministério da agricultura, sif, cispoa. Prazo de validade de no mínimo 15 dias.	**BANDEJAS**	**158**
64	**FILÉ PEITO FRANGO RESFRIADO**, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 12 meses, registro no Ministério competente especificados na embalagem (embalagens em perfeitas condições).	**QUILO**	**2.520**
65	**FILÉ PEIXE MERLUZA** de boa qualidade. inspecionado pelo ministério da agricultura (sif ou sie).	**QUILO**	**1.360**
66	**PRESUNTO** sem capa de gordura, de primeira qualidade. A embalagem original deve ser a vácuo 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 deve 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 atender as 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. Validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado	**QUILO**	**50**
67	**QUEIJO MUSSARELA FATIADO de 1ª qualidade**, com ingredientes leite, conservação 0 a10°C. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Apresentação em barra, acondicionada em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. A embalagem original deverá ser a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado.	**QUILO**	**50**
68	**SALSICHA TIPO HOT-DOG - com** peso de, aproximadamente, produto cárneo industrializado, obtido de	**PACOTE**	**14**

	emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue (carne bovina, suína e de aves), adicionado de condimentos o produto deverá apresentar textura, cor, odor e sabor característicos. Pacote de 5 kg. Produto congelado, embalado a vácuo em embalagem plástica atóxica, transparente e resistente, contendo a tabela nutricional o modo de preparo e de descongelamento; marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura e demais dizeres obrigatórios, conforme a legislação em vigor.		

8. DO LEVANTAMENTO DE MERCADO

Ref.: Lei Federal nº 14.133/2021, art. 18, § 1º, V

O levantamento de mercado tem por finalidade identificar as soluções disponíveis para o abastecimento de gêneros alimentícios da **Cozinha Comunitária Generosa Maria da Conceição**, localizada na comunidade de Vista Alegre, e da **Cozinha Comunitária Maria Caetano**, localizada na sede do Município de Brejão/PE. Nesta etapa, examinam-se as formas de aquisição e fornecimento capazes de atender às duas unidades, considerando a variedade de produtos, as condições de conservação, a frequência de reposição e a elaboração semanal dos cardápios.

Para atendimento da demanda, considera-se a aquisição dos gêneros alimentícios junto a fornecedores do ramo, com entregas conforme as solicitações da Administração. Esse modelo permite ajustar o abastecimento ao consumo efetivo de cada cozinha, especialmente quanto aos produtos perecíveis, cuja aquisição e entrega devem observar o prazo de validade e a capacidade de armazenamento das unidades. A aquisição integral dos quantitativos estimados em uma única entrega não se mostra adequada para todos os itens, em razão das diferentes condições de conservação dos alimentos e da variação das necessidades ao longo do período de atendimento.

Na conclusão do levantamento, deverão ser examinadas **contratações similares realizadas por outros órgãos públicos** e as condições praticadas por fornecedores aptos ao fornecimento dos produtos. Poderão ser utilizadas as fontes de consulta disponíveis ao Município, inclusive o Portal Banco de Preços, quando pertinente. A análise deverá observar a descrição, a unidade de fornecimento, a quantidade, o local de entrega e as demais condições de cada contratação consultada, para verificar se os dados são comparáveis à demanda de Brejão/PE.

A **pesquisa de preços** será documentada nos autos em etapa própria, com a identificação das fontes consultadas e a justificativa dos valores adotados para a estimativa da contratação. Seus resultados permitirão avaliar a compatibilidade dos preços com o mercado; não se pressupõe, neste ETP, que as consultas ao Banco de Preços ou a outros órgãos já tenham sido concluídas. A estimativa de valor deve observar os parâmetros do art. 23 da Lei nº 14.133/2021.

Diante das características da demanda, o **registro de preços com fornecimento conforme a necessidade das cozinhas** apresenta-se como solução a ser adotada no planejamento da contratação. A definição final dos itens, quantitativos, condições de entrega e preços estimados será consolidada após o levantamento das necessidades das duas unidades e a conclusão da pesquisa de preços.

9. DA ESTIMATIVA DO VALOR

Ref.: Lei Federal nº 14.133/2021, art. 18, § 1º, VI

Com base nos custos para execução do objeto da contratação em tela, obtidos mediante pesquisa **https://www.bancodeprecos.com.br/** , na forma do Art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021, relacionamos abaixo o preço médio de referência considerado satisfatório.

O valor global admitido para contratação do objeto supracitado, considerando todas as disposições do presente Termo de Referência é de **R$ 810.275,88 (oitocentos e dez mil, duzentos e setenta e cinco reais e oitenta e oito centavos).**

Os preços de aquisição de Gêneros Alimentícios terão o critério de julgamento adotado **MENOR PREÇO POR ITEM**, a ser calculado com base no preço máximo estabelecido pela administração pesquisado no mercado.

GÊNEROS COZINHAS COMUNITÁRIAS					
ITEM	**DESCRIÇÕES**	**MEDIDA**	**QTD**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
1	**AÇAFRÃO 200G** apresentação industrial, matéria prima urucum, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	**QUILO**	**220**	**R$ 11,16**	**R$ 2.455,20**
2	**AÇUCAR TIPO CRISTAL**, na cor branca, sacarose de cana de açúcar, acondicionado em embalagem plástica transparente, contendo 01 kg de peso líquido, informações nutricionais na embalagem, contendo data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses, com registro no Ministério Competente.	**UNIDADE**	**50**	**R$ 4,64**	**R$ 232,00**
3	**ÁGUA MINERAL,** natural sem gás, acondicionada em copos de **200 ml,** com tampa aluminizada, com certificados de utorizações dos órgãos competentes e com validade para 12 meses**.**	**UNIDADE**	**1.000**	**R$ 1,47**	**R$ 1.470,00**
4	**AMEIXA PRETA, SECA, SEM CAROÇO,** frutos de tamanho médio, uniformes, de 1ª qualidade, acondicionada em embalagem original de fábrica, 500g de peso líquido. Isenta de fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	**QUILO**	**200**	**R$ 22,41**	**R$ 4.482,00**
5	**ARROZ PARBOILIZADO** tipo 1 embalagem contendo 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido.	**UNIDADE**	**5.000**	**R$ 5,58**	**R$ 27.900,00**
6	**AZEITE** Produzido à base de oliva. Possuir um perfil equilibrado de frutado, amargo, picante e moderadas notas de doce. Ideal para cozinhar e temperar todo o tipo de pratos. contendo no mínimo 500 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo	**UNIDADE**	**96**	**R$ 39,41**	**R$ 3.783,36**

	de Validade mínima de 06 meses a partir da entrega.				
7	**CALDO DE CARNE** embalagem de **19G** Composição: Sal, gordura vegetal, amido de milho, açúcar, alho, cebola, carne bovina, salsa, louro, cúrcuma, pimenta vermelha, gengibre, realçadores de sabor glutamato monossódico, inosinatodissódico e guanilatodissódico, aromatizantes, corantes natural urucum e caramelo. Não Contém Glúten	**UNIDADE**	**1.300**	**R$ 1,21**	**R$ 1.573,00**
8	**CALDO DE FRANGO** embalagem de **19G** Composição: Sal, gordura vegetal, amido de milho, açúcar, alho, cebola, carne bovina, salsa, louro, cúrcuma, pimenta vermelha, gengibre, realçadores de sabor glutamato monossódico, inosinatodissódico e guanilatodissódico, aromatizantes, corantes natural urucum e caramelo. Não Contém Glúten.	**UNIDADE**	**2.400**	**R$ 1,43**	**R$ 3.432,00**
9	**CANELA EM PÓ** de boa qualidade com embalagem plástica contendo no mínimo **40g**. validade mínima de 06 meses.	**UNIDADE**	**120**	**R$ 5,39**	**R$ 646,80**
10	**CHANTILLLY** - emulsão fluida esterilizada através de processo uht, a base de gordura vegetal, sabor adocicado característico a chantilly água, óleo de palmiste hidrogenado, açúcar, sal, umectante sorbitol, estabilizantes caseinato de sódio, celulose microcristalina, carboximetilcelulose, lecitina de soja, citrato trissódico, fosfato dissódico, emulsificantes éster de ácido graxo de mono e diglicerídeos, monoglicerídeos, ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico e corante natural urucum e curcuma. Ser entregue em embalagens de **1 litro** tetra pack.	**UNIDADE**	**20**	**R$ 32,63**	**R$ 652,60**
11	**CHARQUE**, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 06 meses, embalagem com 05 kg em fardo.	**QUILO**	**760**	**R$ 56,54**	**R$ 42.970,40**
12	**CHOCOLATE EM PÓ 50%** produto sem açúcar contendo cacau em pó alcalino. Em embalagens plásticas ou caixa de 200g. com validade mínima de 6 meses.	**UNIDADE**	**10**	**R$ 19,80**	**R$ 198,00**
13	**COCO RALADO** sem açúcar, a base de polpa de coco desidratado. A embalagem deverá estar íntegra e conter todas as informações de acordo as especificações técnicas da ANVISA. Embalagens com **50g**. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega	**UNIDADE**	**120**	**R$ 3,87**	**R$ 464,40**
14	**COLORAU:** Produto industrializado obtido a partir do urucum, em pó, destinado ao uso culinário. A embalagem 200gr, deverá conter identificação do fabricante, peso líquido e prazo de validade. Na data da entrega, o produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses	**QUILO**	**340**	**R$ 4,39**	**R$ 1.492,60**

15	**CREME DE LEITE** caixa 200g, embalagem tetrapack, tradicional, 20% de gordura. ingredientes - creme de leite, leite em pó, espessantes: goma guar, jataí e carragena, estabilizantes: citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Não contém glúten. Validade mínima de 6 meses após a entrega.	**UNIDADE**	**672**	**R$ 4,51**	**R$ 3.030,72**
16	**DOCE DE GOIABA** goiabada em massa ou pasta homogênea e de consistência que possibilite o corte. Obtido das partes comestíveis desintegradas da goiaba, com açúcar, contendo pectina, ajustador de pH. Isento de sujidades, larvas e parasitos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em pacotes de 600g. Com informações nutricionais. Identificação do produto, marca do fabricante, lote e Validade mínima de 06 meses a partir da entrega	**UNIDADE**	**100**	**R$ 8,19**	**R$ 819,00**
17	**ERVILHA EM CONSERVA**. Embalagem lata com **200g**. Com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 06 meses, Registro no Ministério competente, especificados na embalagem.	**UNIDADE**	**1.740**	**R$ 3,45**	**R$ 6.003,00**
18	**EXTRATO DE TOMATE** 340g - O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.	**UNIDADE**	**200**	**R$ 7,79**	**R$ 1.558,00**
19	**FARINHA DE MANDIOCA**, torrada, grupo seco, sub-grupo fina, classe amarela, isenta de matéria terrosa, parasitas e larvas; sem fermentação ou ranço; sem bolores ou leveduras; boa qualidade. Embalagem transparente atóxica de 1 kg.	**UNIDADE**	**640**	**R$ 6,57**	**R$ 4.204,80**
20	**FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM FERMENTO**, produto com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0,68%. Com no mínimo de glúten seco de 6% p/p – embalagem 1kg. O produto deverá ter validade mínima de 05 meses.	**UNIDADE**	**240**	**R$ 7,11**	**R$ 1.706,40**
21	**FEIJÃO TIPO MULATINHO, TIPO 1, EMBALAGEM C/ 01 KG**, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, prazo de validade mínima de 06 meses.	**UNIDADE**	**4.680**	**R$ 9,73**	**R$ 45.536,40**
22	**FEIJÃO TIPO PRETO**, tipo 1, embalagem c/ **1kg**, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, prazo de validade mínima de 06 meses.	**UNIDADE**	**1.820**	**R$ 5,95**	**R$ 10.829,00**
23	**FEIJÃO TIPO CARIOCA**, tipo 1, embalagem c/ **1kg**, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, prazo de validade mínima de 06 meses.	**UNIDADE**	**1000**	**R$ 8,68**	**R$ 8.680,00**
24	**FEIJÃO MACASSAR** tipo 1, embalagem c/ 01 kg, com identificação do fabricante, prazo de validade	**UNIDADE**	**2.400**	**R$ 5,78**	**R$ 13.872,00**

	e peso líquido na embalagem, prazo de validade mínima de 06 meses a partir da entrega.				
25	**FERMENTO QUIMICO** Tradicional, seco, embalado pelo próprio fabricante em embalagem atóxica com 200g, resistente, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a data de fabricação, o peso líquido e o prazo de validade de acordo com a legislação vigente.	**UNIDADE**	**140**	**R$ 7,02**	**R$ 982,80**
26	**FERMENTO BIOLÓGICO** - fermento biológico em pó instantâneo, próprio para fabricação de massas alimentícias Ingredientes: Saccharomycescerevisae e monoestearato de sorbitana. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca;.Nome e endereço do fabricante;Data de fabricação;Data de validade ou prazo máximo para consumo;Componentes do produto; Peso líquido; Informações nutricionais; Número do lote O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da entrega, sendo que está não poderá ser anterior a 30 (trinta) da data da entrega. Embalagem primária: metalizada fechada à vácuo contendo 10g.	**UNIDADE**	**40**	**R$ 2,00**	**R$ 80,00**
27	**FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDOS**, contendo 500 gramas, com identificação do produto, Marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	**UNIDADE**	**4.660**	**R$ 4,63**	**R$ 21.575,80**
28	**FRUTAS CRISTALIZADAS MISTAS** sem glútem, com mamão, laranja e açúcar e sorbato de potássio, embalagens de 500g.	**QUILO**	**100**	**R$ 19,90**	**R$ 1.990,00**
29	**LEITE CONDENSADO** Obtido pela desidratação do leite, adicionado de sacarose ou glicose; A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricional, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem com 395g. Validade mínima de 06 meses a partir da entrega	**UNIDADE**	**270**	**R$ 7,58**	**R$ 2.046,60**
30	**LEITE DE COCO** - Com identificação do produto, Marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Em garrafas de 500 ml	**UNIDADE**	**400**	**R$ 8,95**	**R$ 3.580,00**
31	**LEITE EM PÓ INTEGRAL**, embalagem laminada c/ 200g, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 06 meses, Registro no Ministério competente, especificados na embalagem.	**UNIDADE**	**580**	**R$ 11,13**	**R$ 6.455,40**
32	**MAIONESE** - maionese industrializada, emulsão cremosa estável e homogênea obtida a partir de água, óleo vegetal, amido, açúcar, vinagre, sal e ovos. cheiro e sabor característicos. produto livre de gorduras do tipo trans. embalagem de 1kg, de plástico transparente. rotulagem nutricional obrigatória. validade: no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. considerar as datas conforme programação de entrega. a data de	**UNIDADE**	**200**	**R$ 19,66**	**R$ 3.932,00**

	validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.				
33	**KETCHUP** ingredientes: polpa de tomate, açúcar líquido, vinagre, sal, amido modificado, conservador ácido sórbico, aroma natural de ketchup, acidulante ácido cítrico realçador de sabor glutamato monossódico. O produto a ser entregue deverá estar identifKETCHUP ingredientes: polpa de tomate, açúcar líquido, vinagre, sal, amido modificado, conservador ácido sórbico, aroma natural de ketchup, acidulante ácido cítrico realçador de sabor glutamato monossódico. O produto a ser entregue deverá estar identificado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses a partir da entrega. **Em embalagens de 1L**. indicado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e dataEm embalagens de 390 a 400g	**UNIDADE**	**36**	**R$ 8,26**	**R$ 297,36**
34	**LOURO EM FOLHA** em folhas secas, sãs, limpas, de coloração pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem: acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Embalagem de 4 gramas.	**QUILO**	**10**	**R$ 4,04**	**R$ 40,40**
35	**MACARRÃO - MASSA ALIMENTÍCIA SÊMOLA, TIPO ESPAGUETE**, embalagem de 400g, tipo fino, informações nutricionais, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, prazo de validade mínima de 06 meses, com Registro no Ministério competente.	**UNIDADE**	**500**	**R$ 3,38**	**R$ 1.690,00**
36	**MACARRÃO PARA LASANHA_** Macarrão tipo lasanha, pré-cozido ou tradicional, produzido a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, destinado ao preparo de lasanhas. Deve apresentar lâminas íntegras, sem quebras excessivas, com coloração, odor e sabor característicos do produto. Embalado em pacote original do fabricante, devidamente lacrado, contendo identificação do produto, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, atendendo às normas vigentes da legislação sanitária. Embalagem com peso líquido de aproximadamente 500g.	**UNIDADE**	**500**	**R$ 9,48**	**R$ 4.740,00**
37	**MACARRÃOTIPO PARAFUSO** embalagem de 500g, tipo fino, informações nutricionais, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, prazo de validade mínima de 06 meses a partir da entrega, com Registro no Ministério competente.	**UNIDADE**	**1.872**	**R$ 4,02**	**R$ 7.525,44**
38	**MARGARINA**, lipídio 65%, com sal, embalagem de 500 gramas, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	**UNIDADE**	**1.240**	**R$ 7,99**	**R$ 9.907,60**
39	**MARMITAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, 900ml, caixa com 100 unidades**	**CAIXA**	**20**	**R$ 106,77**	**R$ 2.135,40**

40	**MILHO VERDE EM CONSERVA**. Embalagem lata com **170g**. Com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 06 meses, Registro no Ministério competente, especificados na embalagem.	**UNIDADE**	**1.744**	**R$ 4,27**	**R$ 7.446,88**
41	**MOLHO DE TOMATE** 340g - O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.	**UNIDADE**	**1.280**	**R$ 4,28**	**R$ 5.478,40**
42	**MOLHO INGLÊS** Composição Básica: vinagre, água, molho de soja, sal, extrato de tomate, pimenta vermelha e conservantes, Característica(s) Adicional(is): produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor, Unidade de Fornecimento: embalagem com 150ml.	**UNIDADE**	**120**	**R$ 6,38**	**R$ 765,60**
43	**MOSTARDA AMARELA** mostarda **embalagem com 1L**, molho composto de vinagre, água, semente de mostarda amarela, açúcar, glicose, sal, cúrcuma, Especiarias, pimenta do reino e conservador ins 211, isento de impurezas, e seus ingredientes sem parasitas, acondicionado em frasco, atóxico, com tampa inviolável e lacrada.	**UNIDADE**	**60**	**R$ 11,74**	**R$ 704,40**
44	**ÓLEO DE SOJA**, contendo no mínimo 900 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	**UNIDADE**	**1.440**	**R$ 8,81**	**R$ 12.686,40**
45	**OREGANO** Aspecto físico: desidratado em flocos. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. Aplicação culinária. Embalagem com rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto, com número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, bem como quantidade do produto. Deverá apresentar-se de acordo com a RDC n°276/2005. Com registro no órgão competente. Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação. embalagem de 1KG.	**QUILO**	**4**	**R$ 8,66**	**R$ 34,64**
46	**PÃO FRANCÊS** peso aproximado de 50 g, características: produto fermentado, preparado com farinha de trigo, sal, e água, que se caracteriza por casca crocante de cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branco de textura e granulação fina.	**UNIDADE**	**12.000**	**R$ 1,12**	**R$ 13.440,00**
47	**PIMENTA DO REINO** Pimenta do Reino Grão 100% Natural, Tempero Artesanal, acondicionado em envelope individual tipo sachê, 100gr, de papel impermeável ou plástico, com vedações mecânicas(selagem) A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação, procedência, informações	**QUILO**	**26**	**R$ 8,43**	**R$ 219,18**

	nutricionais, número de lote, quantidade de produto, data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade mínima de 06 meses a partir da entrega.				
48	**PROTEÍNA DE SOJA** embalada em saco de polietileno leitoso de até 400 grs.	**UNIDADE**	**480**	**R$ 10,31**	**R$ 4.948,80**
49	**QUEIJO PAMESÃO RALADO** Composição Básica: queijo parmesão ralado e conservador ácido sórbico, Característica(s) Adicional(is): produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor, Unidade de Fornecimento: embalagem aluminizada com 100g. Validade de no mínimo 60 dias a contar da data de entrega	**UNIDADE**	**120**	**R$ 9,11**	**R$ 1.093,20**
50	**SAL REFINADO IODADO PARA CONSUMO DOMÉSTICO**, embalagem contendo 01 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes: cloreto de potássio, com data de fabricação de no mínimo 12 meses, devendo ser entregue em pacotes de 01 kg, registro no Ministério de Saúde com informações nutricionais no rótulo.	**UNIDADE**	**1.000**	**R$ 2,08**	**R$ 2.080,00**
51	**SARDINHA EM ÓLEO COSMETÍVEL** - apresentação inteira, embalagem com 125 g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 12 meses, registro no Ministério competente (embalagens em perfeitas condições sem amassões e/ou ferrugem)	**UNIDADE**	**1.200**	**R$ 7,35**	**R$ 8.820,00**
52	**TEMPERO (COMINHO)** com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, embalagem com peso mínimo de 30grs.	**QUILO**	**244**	**R$ 5,13**	**R$ 1.251,72**
53	**TEMPERO EM PÓ SACHÊ 60g** diversos sabores, com padrão de qualidade igual ou superior ao Sazón. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante.	**UNIDADE**	**1.160**	**R$ 5,75**	**R$ 6.670,00**
54	**UVA PASSAS, SEM CAROÇO, SECA,** produzidas com frutos maduros, sãos, limpos isentos de matérias terrosos, de parasitos, detritos animais e vegetais. Embalado em saco plástico, transparente e atóxico, que deverá conter 500g e externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura.	**QUILO**	**40**	**R$ 25,30**	**R$ 1.012,00**
55	**VINAGRE DE ÁLCOOL BRANCO** - com acidez mínima de 4%, garrafa plástica com 750ml, acondicionado em embalagem original, devendo estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 6 meses, informação nutricional e ingredientes.	**UNIDADE**	**218**	**R$ 3,31**	**R$ 721,58**
56	**XEREM** a base de milho triturado. Embalagem com 500g, com dados do fabricante e de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes na ANVISA.	**UNIDADE**	**2.140**	**R$ 2,51**	**R$ 5.371,40**

	Validade Mínima de 6 meses contar da data de entrega. Reposição do produto: no Caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade.				
57	**CARNE BOVINA–** tipo músculo de 1ª, in natura, sem gordura, sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo à proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	**QUILO**	**8.400**	**R$ 27,86**	**R$ 234.024,00**
58	**CARNE BOVINA, FRESCA, MOÍDA, DE 1ª, SEM GORDURA, SEM OSSO**, embalagem com 500 grs. em filme PVC transparente. 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, parasitas e larvas.	**UNIDADE**	**1.280**	**R$ 18,94**	**R$ 24.243,20**
59	**COXA E SOBRECOXACOXA E SOBRECOXA DE FRANGO** resfriado, sem tempero, inteiro, de primeira qualidade, limpo, congelados a 12 graus célsius (-), isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), deverá ser acondicionado em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isento de sujidades e ou ação de microorganismos, com especificação de peso, validade a vencer de no mínimo 03 meses contados a partir da data de entrega. Inspecionados pelo Ministério da Agricultura.	**QUILO**	**1.670**	**R$ 11,92**	**R$ 19.906,40**
60	**FIGADO BOVINO** fresco, limpo, sem gordura sem coágulos sanguíneos, aponevroses e ou sebo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Em embalagem plástica resistente inviolável. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa peso, data de processamento e validade identificação do tipo de fígado, carimbo de inspeção estadual ou federal, prazo de validade mínimo de 03 meses a contar a partir da data de entrega.	**QUILO**	**2.160**	**R$ 16,51**	**R$ 35.661,60**
61	**FRANGO RESFRIADO, INTEIRO**, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 12 meses, registro no Ministério competente	**QUILO**	**5.400**	**R$ 12,68**	**R$ 68.472,00**

	especificados na embalagem (embalagens em perfeitas condições).				
62	**LINGÜIÇA TIPO CALABRESA**, de primeira qualidade. Mista: carne bovina, suína e de aves. O produto deverá conter, no máximo, 34g de gorduras totais em 100g de alimento. Pacote de 5kg. Embalada em plástico resistente, o vácuo. Embalagem em saco plástico de polietileno, contendo a tabela nutricional, o modo de preparo e de descongelamento; marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura e demais dizeres obrigatórios, conforme a legislação em vigor.	**QUILO**	**540**	**R$ 23,92**	**R$ 12.916,80**
63	**OVOS** tamanho grande, limpos, inteiros, não trincados, selecionados de 1ª, embalados com 30 unidades em bandejas apropriadas para o transporte, com registro no ministério da agricultura, sif, cispoa. Prazo de validade de no mínimo 15 dias.	**BANDEJAS**	**158**	**R$ 18,83**	**R$ 2.975,14**
64	**FILÉ PEITO FRANGO RESFRIADO**, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 12 meses, registro no Ministério competente especificados na embalagem (embalagens em perfeitas condições).	**QUILO**	**2.520**	**R$ 14,70**	**R$ 37.044,00**
65	**FILÉ PEIXE MERLUZA** de boa qualidade. inspecionado pelo ministério da agricultura (sif ou sie).	**QUILO**	**1.360**	**R$ 31,60**	**R$ 42.976,00**
66	**PRESUNTO** sem capa de gordura, de primeira qualidade. A embalagem original deve ser a vácuo 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 deve 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 atender as 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. Validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado	**QUILO**	**50**	**R$ 22,69**	**R$ 1.134,50**
67	**QUEIJO MUSSARELA FATIADO de 1ª qualidade**, com ingredientes leite, conservação 0 a10°C. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Apresentação em barra, acondicionada em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. A embalagem original deverá ser a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade,	**QUILO**	**50**	**R$ 51,89**	**R$ 2.594,50**

	quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado.				
68	**SALSICHA TIPO HOT-DOG - c**om peso de, aproximadamente, produto cárneo industrializado, obtido de emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue (carne bovina, suína e de aves), adicionado de condimentos o produto deverá apresentar textura, cor, odor e sabor característicos. Pacote de 5 kg. Produto congelado, embalado a vácuo em embalagem plástica atóxica, transparente e resistente, contendo a tabela nutricional o modo de preparo e de descongelamento; marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura e demais dizeres obrigatórios, conforme a legislação em vigor.	**PACOTE**	**14**	**R$ 43,79**	**R$ 613,06**
VALOR TOTAL: R$ 810.275,88 (oitocentos e dez mil, duzentos e setenta e cinco reais e oitenta e oito centavos).					

Conforme a IN nº 65, o Método Matemático Aplicado foi a Média Aritmética dos preços obtidos – conforme "Consolidação de Preços", ficando anexo ao Termo de Referência.

10. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO MAIS ADEQUADA

Ref.: Lei Federal nº 14.133/2021, art. 18, § 1º, VII

A solução considerada mais adequada para atender à demanda consiste na realização de **pregão eletrônico, pelo sistema de registro de preços, para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios**, com fornecimento parcelado conforme as solicitações da Administração. Os produtos destinam-se à **Cozinha Comunitária Generosa Maria da Conceição**, localizada na comunidade de Vista Alegre, e à **Cozinha Comunitária Maria Caetano**, localizada na sede do Município de Brejão/PE.

A adoção do registro de preços permite estabelecer previamente os produtos, os quantitativos estimados e os preços, enquanto as solicitações de fornecimento serão realizadas de acordo com a necessidade efetiva das duas cozinhas. Essa forma de aquisição é adequada à rotina das unidades, cujos cardápios são elaborados a cada semana e podem exigir diferentes gêneros alimentícios ao longo do período de atendimento.

O fornecimento parcelado também permite ajustar as entregas às características dos produtos. Os gêneros perecíveis poderão ser solicitados em quantidades compatíveis com o consumo previsto e com a capacidade de armazenamento das cozinhas, reduzindo o risco de perdas. Para os demais produtos, a reposição poderá considerar os estoques disponíveis e a programação das refeições.

Os itens deverão ser descritos individualmente, com especificações claras de qualidade, apresentação, unidade de fornecimento, embalagem e validade, conforme suas características. O Termo de Referência estabelecerá a forma de solicitação, os locais e prazos de entrega, as

condições de transporte, os critérios de recebimento e as regras para substituição de produtos em desacordo com as exigências da contratação.

Desse modo, a solução proposta busca assegurar o abastecimento regular das duas cozinhas comunitárias, com flexibilidade para atender aos cardápios semanais e controle dos quantitativos efetivamente adquiridos.

11. DO PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Ref.: Lei Federal nº 14.133/2021, art. 18, § 1º, VIII

Recomenda-se o **parcelamento do objeto em itens**, com disputa e adjudicação individual, desde que a relação definitiva dos produtos confirme a viabilidade técnica dessa divisão. Os gêneros alimentícios possuem características e unidades de fornecimento distintas e, em regra, podem ser fornecidos de forma independente. A divisão por itens permite que empresas participem apenas dos produtos que tenham condições de fornecer, ampliando a competição e possibilitando a obtenção da proposta mais vantajosa para cada item.

A formação de lotes somente deverá ser adotada para itens cuja contratação conjunta apresente justificativa técnica e econômica demonstrada no processo. Nesse caso, deverão ser avaliados os efeitos do agrupamento sobre os preços, a participação de fornecedores e a gestão do fornecimento. Essa análise observa o princípio do parcelamento nas compras públicas, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso.

As entregas também deverão ocorrer de forma parcelada, conforme as solicitações da Administração e a necessidade das duas cozinhas comunitárias. Essa medida é distinta da divisão da licitação em itens: ela diz respeito à execução do fornecimento. Como os cardápios são elaborados semanalmente, as quantidades solicitadas poderão acompanhar o planejamento das refeições, o consumo efetivo, os prazos de validade e a capacidade de armazenamento de cada unidade.

Assim, a solução proposta combina **licitação por itens**, ressalvados os agrupamentos que venham a ser devidamente justificados, e **fornecimento parcelado** durante a vigência da contratação. Os quantitativos estimados, os prazos e as condições das entregas serão detalhados no Termo de Referência.

12. DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Ref.: Lei Federal nº 14.133/2021, art. 18, § 1º, IX

Com a contratação, pretende-se assegurar o **abastecimento regular de gêneros alimentícios** da Cozinha Comunitária Generosa Maria da Conceição, localizada na comunidade de Vista Alegre, e da Cozinha Comunitária Maria Caetano, localizada na sede do Município de Brejão/PE. A disponibilidade dos produtos deverá permitir que as duas unidades mantenham o preparo das refeições e organizem suas atividades sem interrupções decorrentes da falta de insumos.

Espera-se que o registro de preços permita solicitar os alimentos conforme a necessidade efetiva de cada cozinha, observados os quantitativos estimados para a contratação. Como os cardápios são elaborados semanalmente, o fornecimento parcelado deverá oferecer condições para ajustar os pedidos à programação das refeições, sem vincular as unidades a um cardápio fixo.

Pretende-se, ainda, obter produtos que atendam às especificações e às condições de qualidade estabelecidas no Termo de Referência. A conferência no recebimento e a reposição conforme o consumo deverão contribuir para o uso adequado dos alimentos, especialmente dos perecíveis, reduzindo perdas por deterioração ou armazenamento por período excessivo.

Do ponto de vista econômico, busca-se obter preços compatíveis com os praticados no mercado e ampliar a participação de fornecedores por meio da disputa dos itens, quando tecnicamente viável. A realização dos pedidos de acordo com a demanda deverá permitir melhor aproveitamento dos recursos financeiros, evitando aquisições antecipadas em quantidade superior à necessária.

Dessa forma, os resultados pretendidos são a **continuidade do atendimento das duas cozinhas comunitárias**, a qualidade dos gêneros alimentícios recebidos, a redução de desperdícios e a aplicação eficiente dos recursos públicos.

13. DAS PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Ref.: Lei Federal nº 14.133/2021, art. 18, § 1º, X

Antes da conclusão da contratação, a Administração deverá consolidar a relação dos gêneros alimentícios necessários à **Cozinha Comunitária Generosa Maria da Conceição** e à **Cozinha Comunitária Maria Caetano**, com as especificações, unidades de fornecimento e quantidades estimadas de cada item. O dimensionamento deverá considerar a previsão de refeições, o histórico de consumo disponível e a capacidade de armazenamento das duas unidades, sem vincular a aquisição a um cardápio fixo, uma vez que os cardápios são elaborados semanalmente.

Deverão ser concluídos o levantamento de mercado e a pesquisa de preços, com o registro das fontes e dos critérios utilizados para definir os valores estimados. Com base nessas informações, será elaborado o Termo de Referência, contendo as condições de fornecimento, os locais e prazos de entrega, os requisitos de qualidade e validade dos produtos e os procedimentos de recebimento e substituição de itens em desacordo com as especificações.

A Administração também deverá verificar as condições de recebimento e armazenamento em cada cozinha, especialmente para os produtos perecíveis ou que exijam conservação específica. Essa verificação servirá para definir a frequência e as quantidades das solicitações de fornecimento, de modo compatível com a estrutura disponível nas unidades.

Para acompanhar a execução, deverão ser designados formalmente os responsáveis pela gestão e fiscalização da contratação. Os servidores encarregados do recebimento precisarão ter acesso às especificações dos itens e às orientações para conferir quantidades, embalagens, condições de conservação e prazos de validade, registrando eventuais inconformidades e solicitando a substituição dos produtos quando necessário.

Por fim, deverão ser definidos os procedimentos internos para que as duas cozinhas encaminhem suas necessidades, a Administração emita os pedidos de fornecimento e as entregas sejam conferidas e registradas. Essas providências permitirão acompanhar o consumo de cada unidade e o saldo dos quantitativos registrados durante a vigência da ata.

14. DAS CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Ref.: Lei Federal nº 14.133/2021, art. 18, § 1º, X

Até o momento, **não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes** cuja realização seja necessária para a aquisição e o fornecimento dos gêneros alimentícios destinados às duas cozinhas comunitárias do Município de Brejão/PE.

A aquisição poderá ser licitada e executada de forma independente. Antes da conclusão do planejamento, a unidade requisitante deverá confirmar se existem contratos ou atas vigentes que contemplem os mesmos produtos, para que eventuais saldos sejam considerados na estimativa dos quantitativos e não haja sobreposição de aquisições**.**

15. DOS IMPACTOS AMBIENTAIS

Ref.: Lei Federal nº 14.133/2021, art. 18, § 1º, XII

A aquisição de gêneros alimentícios para as duas cozinhas comunitárias poderá gerar impactos ambientais relacionados principalmente ao **descarte de embalagens**, à **perda de alimentos por deterioração ou vencimento** e ao transporte necessário para as entregas.

Para reduzir esses impactos, os pedidos deverão considerar o consumo previsto de cada unidade, a elaboração semanal dos cardápios e a capacidade de armazenamento disponível. O fornecimento parcelado permitirá solicitar quantidades mais próximas da necessidade efetiva das cozinhas, especialmente no caso dos produtos perecíveis, contribuindo para evitar perdas e desperdício de alimentos.

As embalagens deverão ser adequadas à conservação e à proteção dos produtos durante o transporte e a entrega, sem excesso desnecessário de material. Sempre que houver condições para isso, as unidades deverão separar as embalagens recicláveis e encaminhá-las conforme os procedimentos de coleta disponíveis no município.

No recebimento, deverão ser observadas as condições dos produtos, das embalagens e dos prazos de validade. A identificação de itens danificados ou impróprios para consumo deverá ser registrada para as providências de substituição previstas no Termo de Referência, evitando seu armazenamento e descarte tardio.

Dessa forma, as medidas de planejamento dos pedidos, conservação adequada, conferência no recebimento e destinação dos resíduos buscam reduzir os possíveis impactos ambientais da contratação, sem comprometer a qualidade e a segurança dos alimentos fornecidos às cozinhas comunitárias.

16. DO POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO

Ref.: Lei Federal nº 14.133/2021, art. 18, § 1º, XIII

Diante da necessidade de abastecimento da **Cozinha Comunitária Generosa Maria da Conceição**, localizada na comunidade de Vista Alegre, e da **Cozinha Comunitária Maria Caetano**, localizada na sede do Município de Brejão/PE, conclui-se que a aquisição de gêneros alimentícios é adequada para assegurar a continuidade do preparo das refeições oferecidas pelas duas unidades.

A realização de **pregão eletrônico pelo sistema de registro de preços**, com disputa preferencialmente por itens e fornecimento parcelado conforme as solicitações da Administração, mostra-se compatível com a demanda identificada. Essa solução permite atender ao consumo de cada cozinha e à elaboração semanal dos cardápios, observadas as características e os prazos de conservação dos produtos.

Dessa forma, conclui-se pela adequação e viabilidade da contratação, recomendando-se o prosseguimento do processo administrativo com a elaboração dos demais instrumentos necessários à realização do certame, em conformidade com as disposições estabelecidas pela Lei nº 14.133.

Por fim, considerando o exposto, DECLARO a viabilidade da contratação, que se mostra imprescindível diante de todo o exposto.

SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, 20 DE OUTUBRO DE 2026.

JERÔNIMO DE LIMA SILVA
Secretário Municipal de Assistência Social
Portaria n.º 009/2025.