



PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUANIL

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 17.888.108/0001-65

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO

O Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento da demanda, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação.

I - DESCRIÇÃO DO OBJETO E DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DE PADARIA, LEITE PASTEURIZADO E FRIOS, ATRAVÉS DO REGISTRO DE PREÇOS.

Necessidade da Contratação: A Administração Municipal de Aguanil, considerando suas responsabilidades perante o interesse público e a qualidade de vida de seus munícipes, reconhece a necessidade premente de adquirir tais gêneros alimentícios para suprir as demandas essenciais de toda a Administração Pública, em especial as relacionadas à merenda escolar e às necessidades diárias dos diversos setores da prefeitura.

O Município de Aguanil, abrangendo tanto a zona urbana quanto a rural, possui uma estrutura que demanda atenção constante. São três escolas de nível fundamental, dois centros de educação infantil, quatro unidades de saúde, vigilância epidemiológica, além da sede municipal, unidades administrativas, unidades ligadas à assistência social, e unidades do setor de obras, todas sob o controle da Administração Municipal.

Principalmente em relação a educação, a oferta de uma alimentação adequada e balanceada é fundamental para o pleno desenvolvimento físico e intelectual dos alunos, bem como para o atendimento das necessidades básicas das crianças nos centros de educação infantil ou em atividades no CRAS, garantindo um ambiente propício para o aprendizado e crescimento saudável.

Além disso, a disponibilidade de gêneros alimentícios é essencial para o funcionamento eficiente dos demais setores da prefeitura.

Diante desse contexto, a aquisição dos gêneros alimentícios de padaria, leite pasteurizado e frios para o Poder Executivo de Aguanil é uma medida essencial para garantir a eficiência e a eficácia das atividades desenvolvidas pela administração pública local. Tal iniciativa está alinhada com os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência e igualdade, preconizados pela legislação vigente, e visa atender prioritariamente às necessidades básicas da comunidade, contribuindo para o bem-estar e o desenvolvimento sustentável do município.



PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUANIL

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 17.888.108/0001-65

II - PREVISÃO NO PCA

O Município ainda não elaborou o PCA. Mas a aquisição esta prevista em seus instrumentos de planejamento orçamentário e financeiro – Plano Plurianual e Lei Orçamentária Anual.

III - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para garantir o caráter competitivo da futura licitação e atender à necessidade específica de contratação de tais gêneros alimentícios para o Poder Executivo do Município de Aguanil, é fundamental listar apenas os requisitos essenciais para a seleção dos fornecedores. Abaixo estão os requisitos necessários:

1. Regularidade Fiscal e Trabalhista: Comprovação da regularidade fiscal junto à Receita Federal, Estadual e Municipal, bem como a regularidade junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e à Previdência Social.

2. Capacidade Técnica e Operacional: Apresentação de comprovação da capacidade técnica e operacional para fornecimento dos gêneros alimentícios, incluindo infraestrutura adequada a ser comprovada através da apresentação do Alvará Sanitário.

3. Qualidade dos Produtos e Necessidade de Frescor: Exigência de padrões mínimos de qualidade dos produtos alimentícios a serem fornecidos, de acordo com as normas técnicas e sanitárias vigentes, garantindo a segurança alimentar dos beneficiários. Itens de padaria, como pães, bolos e outros produtos perecíveis, possuem prazo de validade curto e são melhores consumidos frescos. A entrega diária garante que os produtos atendam aos padrões de qualidade exigidos. Produtos frescos são essenciais para atender às necessidades alimentares de escolas e outros órgãos públicos, promovendo bem-estar e segurança alimentar.

4. Prazos de Entrega: Estipulação de prazos de entrega compatíveis com as necessidades do Poder Executivo, garantindo o abastecimento regular e contínuo dos alimentos nos locais determinados.

4.01 Para os itens utilizados para merenda nas unidades educacionais a Nota de Autorização de Fornecimento será emitida semanalmente, para entrega diária, conforme especificado na mesma. A entrega diária é justificada para garantir a segurança alimentar, bem como evitar desperdícios decorrentes do armazenamento inadequado de produtos perecíveis.

4.02 Para o item Leite Pasteurizado, nosso cronograma de uso e espaço de armazenamento permite que a entrega seja realizada semanalmente, com emissão da Nota de Autorização de Fornecimento em até 3 (três) dias antes do dia estipulado para o fornecimento.

4.03 Para o item pão tipo francês, o fornecimento é diário, com emissão de Nota de Autorização de Fornecimento Semanalmente.

4.04 Há itens como pães, bolos, frios, folheado, refrigerantes, entre outros, que poderão ser solicitados



PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUANIL

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 17.888.108/0001-65

para alguma reunião ou ocasião não planejada, devendo haver sempre disponibilidade dos mesmos para entrega imediata.

5. Locais de Entrega: Os itens deveram ser entregues nos locais indicados nas Notas de Autorização de Fornecimento ou documento anexo à mesma, podendo ser os locais abaixo.

Predio da Prefeitura Municipal: Praça Tiradentes, 96

Escola Municipal Padre Justino Obers: Via de acesso na Av. Aureliano Inácio, Bairro Felícios

Centro Municipal de Educação Infantil: Via de acesso na Av. Aureliano Inácio, Bairro Felícios

Escola Municipal Francisco Souza Rosa: Rua Olinta Pinheiro, s/nº, Distrito do Boticão

Centro Municipal de Educação Infantil: Rua Olinta Pinheiro, s/nº, Distrito do Boticão

Centro de Referência da Assitência Social: Ibraim José Abrão, 35

Secretaria Municipal de Obras: Ibraim José Abrão, 20

6. Preço Competitivo: Apresentação de proposta de preço competitiva, que leve em consideração os custos de produção, logística e comercialização, sem comprometer a qualidade dos produtos fornecidos.

7. Garantia de Abastecimento: Compromisso de garantir o abastecimento contínuo dos gêneros ao longo da vigência do contrato, evitando possíveis desabastecimentos que possam prejudicar o funcionamento dos serviços públicos.

8. Atendimento à Legislação Pertinente: Obediência às normas legais e regulamentares relacionadas à produção, comercialização e distribuição de alimentos, incluindo aspectos sanitários, ambientais e trabalhistas.

9. Modalidade de Fornecimento: Flexibilidade na modalidade de fornecimento, permitindo a entrega fracionada de acordo com a demanda, garantindo assim a conservação dos alimentos e evitando desperdícios.

Esses requisitos são essenciais para garantir a lisura e a eficiência do processo licitatório, proporcionando igualdade de condições entre os potenciais fornecedores e assegurando a contratação daquele que melhor atenda às necessidades do Poder Executivo de Aguanil, com o melhor custo-benefício para a administração pública e para a comunidade em geral.

IV - ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES

As quantidades são estimadas de acordo com a demanda, considerando a expectativa de consumo, conforme tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	BISCOITO DE POLVILHO. Descrição do Produto: Biscoito de polvilho, produzido com ingredientes de alta qualidade, embalado de forma a garantir a integridade do produto durante o transporte e armazenamento. Ingredientes: Polvilho doce ou azedo, óleo vegetal, sal e outros ingredientes tradicionais. Livre de	KG	800



PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUANIL

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 17.888.108/0001-65

	conservantes artificiais e corantes. Embalagem: Plástica, lacrada, atóxica e resistente, com selo de validade e informações nutricionais impressas;		
2	BOLACHA DE NATA. Validade: Mínimo de 3 dias a partir da data de fabricação, desde que armazenado em condições adequadas. Entrega: Produto fresco, fabricado no dia da entrega.	KG	250
3	BOLO CONFEITADO E RECHEADO EM DUAS CAMADAS (ANIVERSÁRIO) MASSA DE PÃO-DE-LÓ SABORES A COMBINAR	KG	150
4	BOLO REDONDO SIMPLES TAMANHO 18 SABORES VARIADOS DE 400 A 600 GRAMAS. Ingredientes: Farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, óleo/manteiga, fermento químico, e ingredientes característicos do sabor selecionado. Cobertura: Opcional (açúcar de confeitador ou sem cobertura, conforme especificação). Textura: Macia, sem ressecamento, e com uniformidade no cozimento. Embalagem: Embalado em recipiente descartável de plástico ou papelão próprio para alimentos, com tampa ou lacre, garantindo a conservação e higiene do produto. Validade: Mínimo de 3 dias a partir da data de fabricação, desde que armazenado em condições adequadas. Entrega: Produto fresco, fabricado no dia da entrega.	UND	350
5	CASADINHO RECHEADO (Doce tradicional). Descrição: Doce tradicional em formato pequeno, composto por duas partes de massa unidas por recheio doce. Formato e peso: Pequeno e arredondado, com peso unitário aproximado de 10 a 20 gramas. Cobertura: Açúcar refinado ou cristalizado. Validade: Mínimo de 5 dias a partir da data de fabricação, desde que armazenado em condições adequadas. Entrega: Produto fresco, fabricado no dia da entrega.	KG	200
6	FOLHADINHO SALGADO SABORES VARIADOS. Descrição: Salgado tradicional feito com massa folhada crocante, recheado com opções salgadas, conforme especificação do pedido. Peso unitário: Aproximadamente 30 a 50 gramas (tolerância de $\pm 10\%$). Características: Massa dourada e crocante; Recheio uniforme e bem distribuído. Validade: Mínimo de 2 dias a partir da data de fabricação, desde que armazenado em condições adequadas. Entrega: Produto fresco, fabricado no dia da entrega.	KG	150
7	LANCHE NATURAL (PÃO FRANCES COM PRESUNTO, MUSSARELA, ALFACE, TOMATE E MAIONESE) Descrição Geral: Lanche preparado com pão francês fresco, recheado com presunto, mussarela, folhas de alface, fatias de tomate fresco e maionese, seguindo padrões de qualidade e higiene. Ingredientes: Pão: Pão francês de tamanho padrão, macio, fresco e crocante. Recheio: Presunto: Fatiado, em quantidade mínima de 40 gramas. Mussarela: Fatiada, em quantidade mínima de 40 gramas. Alface: Folhas frescas, higienizadas e inteiras (variedade americana ou crespa). Tomate: Fatias frescas e uniformes (mínimo de 2 fatias por unidade). Maionese: Quantidade moderada, distribuída uniformemente. Peso aproximado do lanche: 150 a 200 gramas (tolerância de $\pm 10\%$). Embalagem: Embalado individualmente em papel alumínio ou papel manteiga, dentro de saco plástico descartável ou caixa própria para alimentos. Embalagem deve ser lacrada, garantindo higiene e segurança. Identificação com data de fabricação e validade. Validade: Consumo recomendado no mesmo dia da fabricação. Entrega: Produto fresco, montado no dia da entrega.	UND	1600
8	LANCHE X TUDO SANDUÍCHE COMPLETO. Descrição Geral: Sanduíche montado com pão de hambúrguer, hambúrguer bovino, presunto, mussarela, bacon, ovo, alface, tomate, milho, batata palha, maionese e ketchup, preparado com ingredientes frescos e de alta qualidade. Ingredientes e Quantidades: Pão: Pão de hambúrguer com gergelim ou tradicional, fresco e macio; Carne:	UND	500



PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUANIL

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 17.888.108/0001-65

	<p>Hambúrguer bovino de aproximadamente 100g, bem grelhado; Presunto: 1 fatia de aproximadamente 30g; Mussarela: 1 fatia de aproximadamente 30g., Bacon: 2 fatias finas, crocantes e bem preparadas; Ovo: 1 unidade, frito ou cozido, conforme especificado; Legumes: Alface: 1 folha fresca, higienizada; Tomate: 2 fatias finas e frescas. Complementos: Milho: 1 colher de sopa (aproximadamente 20g); Batata palha: Quantidade suficiente para cobrir o recheio (aproximadamente 20g). Molhos: Maionese e ketchup, em quantidade moderada e distribuída uniformemente. Peso Total: Aproximadamente 300 a 400 gramas (tolerância de $\pm 10\%$). Embalagem: Embalado individualmente em papel alumínio ou recipiente térmico descartável, garantindo a conservação e higiene. Identificação com data de fabricação e validade. Validade: Consumo recomendado no mesmo dia da fabricação. Entrega: Produto fresco, montado no dia da entrega. Armazenado e transportado em condições adequadas de higiene e temperatura.</p>		
9	<p>LEITE PASTEURIZADO EM SACO PLÁSTICO COM 1 LITRO. Descrição: Leite de vaca pasteurizado, embalado em saco plástico resistente, com 1 litro de capacidade. Produto de alta qualidade, livre de aditivos e conservantes, com validade mínima de 7 dias a partir da data de fabricação. Características: Tipo de leite: Leite integral. Processamento: Pasteurizado a 72°C por 15 segundos, garantindo a eliminação de microrganismos patogênicos e preservação de nutrientes. Embalagem: Saco plástico resistente, hermeticamente fechado, adequado para transporte e armazenamento, com indicação clara da data de validade e lote. Data de Fabricação e Validade: Data de fabricação e validade claramente impressas na embalagem. O leite deverá ter validade mínima de 7 dias a partir da data de fabricação. Armazenamento e Transporte: O produto deve ser armazenado em condições de refrigeração adequada (temperatura entre 1°C e 5°C) até a entrega. Ingredientes: Leite de vaca integral. Higiene e Segurança: O leite deve ser produzido e transportado conforme as normas da ANVISA e demais legislações vigentes para produtos de origem animal.</p>	UND	10000
10	<p>MORTADELA DEFUMADA EM FATIAS. Descrição Geral: Mortadela defumada de alta qualidade, fatiada de maneira uniforme, embalada de forma a garantir a integridade do produto, com sabor característico e defumado. Tamanho das Fatias: As fatias devem ter espessura uniforme de aproximadamente 2 a 3 mm, garantindo a facilidade de uso para consumo direto ou em preparo de sanduíches. Validade: Mínimo de 10 dias a partir da data de fabricação, desde que armazenada em temperatura de refrigeração entre 1°C e 5°C.</p>	KG	30
11	<p>PÃO DE FORMA TRADICIONAL – PACOTE COM 400 A 450 GRAMAS. Descrição Geral: Pão de forma tradicional, macio e fresco, fabricado com ingredientes selecionados e processo de produção adequado para garantir qualidade e sabor. Embalado em pacote de 400 a 450 gramas, pronto para o consumo diário. Embalagem: Embalado em saco plástico resistente, com fechamento adequado para garantir a frescura do produto. O pacote deve conter informações claras sobre a data de fabricação, validade e lote. Data de Fabricação e Validade: Data de fabricação impressa na embalagem, com validade mínima de 5 dias, desde que armazenado em local fresco e seco.</p>	PCT	200
12	<p>PÃO DE QUEIJO. Descrição Geral: Pão de queijo tradicional, com a textura macia por dentro e crocante por fora, feito com polvilho azedo e queijo, sem glúten, oferecendo sabor característico e frescor. Embalado para manter a qualidade e facilitar o armazenamento. Validade: Produto assado: 2 dias a</p>	KG	600



PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUANIL

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 17.888.108/0001-65

	partir da data de fabricação, desde que armazenado em condições adequadas (temperatura ambiente ou refrigerado).		
13	PÃO PARA CACHORRO QUENTE. PACOTE DE 450 A 500 GRAMAS. Descrição Geral: Pão macio, leve e fresco, especialmente desenvolvido para cachorro-quente, com formato ideal para acomodar salsichas e outros ingredientes. Embalado de forma prática e higiênica em pacote de 450 gramas. Características: Peso: O pacote contém aproximadamente 450 gramas de pão (tolerância de $\pm 10\%$), com cerca de 6 a 8 unidades, dependendo do tamanho do pão. Formato: Formato retangular, ideal para acomodar uma salsicha ou outro recheio típico de cachorro-quente. Embalagem: Embalado em saco plástico resistente, com fechamento adequado para garantir frescor e evitar contaminação. Embalagem deve ter a data de fabricação, validade e lote claramente identificados. Data de Fabricação e Validade: O pão deverá ter validade mínima de 3 dias a partir da data de fabricação, desde que armazenado em local fresco e seco ou refrigerado, conforme a necessidade.	UND	800
14	PÃO SOVADO PACOTE DE 400 A 500 GRAMAS. Descrição Geral: Pão sovado, macio, com textura fofo e sabor suave, produzido de maneira artesanal, com ingredientes de qualidade para garantir frescor e sabor. Embalado em pacote de 400 gramas, ideal para consumo diário. Peso: O pacote contém aproximadamente 400 gramas de pão (tolerância de $\pm 10\%$), com cerca de 4 a 6 unidades, dependendo do tamanho do pão. Embalagem: Embalado em saco plástico resistente, com fechamento adequado para manter o frescor do pão. Data de Fabricação e Validade: Data de fabricação claramente impressa. O pão deverá ter validade mínima de 3 a 4 dias a partir da data de fabricação, desde que armazenado em local fresco e seco ou refrigerado, conforme especificado.	UND	400
15	PAO TIPO BISNAGUINHA 300G. Textura: Macia, sem ressecamento, e com uniformidade no cozimento. Embalagem: Embalado em recipiente descartável de plástico próprio para alimentos, com tampa ou lacre, garantindo a conservação e higiene do produto.	PCT	500
16	PÃO TIPO FRANCES. Descrição Geral: Pão tradicional, com crosta dourada e crocante, e miolo macio e leve. Ideal para o consumo diário, servido fresco. Peso: Aproximadamente 50 a 70 gramas por unidade (tolerância de $\pm 10\%$). Formato: O pão apresenta formato alongado e cilíndrico, com crosta dourada e leve, tipicamente utilizado para consumo como pão de mesa ou em sanduíches. Validade: Mínimo de 1 a 2 dias a partir da data de fabricação, desde que armazenado em condições adequadas.	KG	3500
17	PRESUNTO COZIDO FATIADO. Descrição Geral: Presunto fatiado de alta qualidade, pronto para consumo, com sabor suave e textura macia. Ideal para consumo em sanduíches, pratos frios ou como acompanhamento. Características: Embalagem: Fatiado em porções de 100g a 200g (conforme especificação do edital), embalado a vácuo ou em bandejas plásticas com filme plástico resistente, garantindo a preservação da qualidade e frescor do produto. Embalagem hermeticamente fechada, com as informações de data de fabricação, validade e lote claramente identificadas. Fatiado de maneira uniforme, com espessura fina de aproximadamente 2mm a 3mm. Validade: O presunto deverá ter validade mínima de 10 a 15 dias a partir da data de fabricação, desde que armazenado em condições de refrigeração entre 1°C e 5°C.	KG	30
18	QUEIJO MUSSARELA FATIADO. Descrição Geral: Queijo mussarela de alta qualidade, fatiado de forma uniforme, com sabor suave e textura macia. Ideal	KG	30



PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUANIL

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 17.888.108/0001-65

	para uso em sanduíches, pizzas, lanches ou como aperitivo. Embalagem: Fatiado de maneira uniforme, em fatias de aproximadamente 2mm a 3mm de espessura. Embalado em bandejas plásticas ou a vácuo, em porções de 150g a 200g (conforme especificação do edital), para garantir a preservação do frescor e qualidade do produto. Embalagem deve conter as informações de data de fabricação, validade e lote de forma clara e legível. Validade: O queijo mussarela deverá ter validade mínima de 15 a 20 dias a partir da data de fabricação, desde que armazenado em condições de refrigeração (temperatura entre 1°C e 5°C).		
19	REFRIGERANTE DE 2 LITROS. Descrição Geral: Refrigerante gaseificado de excelente qualidade, disponível em diversos sabores, com sabor refrescante, agradável e carbonatação equilibrada. Embalado em garrafa plástica de 2 litros, ideal para consumo em eventos, festas, ou uso doméstico, proporcionando uma experiência refrescante e saborosa. Embalagem: Garrafa plástica resistente de 2 litros, com vedação hermética que garante a preservação do gás e a integridade do produto. Garrafa transparente ou semi-transparente, com rótulo de fácil leitura, contendo informações detalhadas sobre a composição, data de fabricação, validade, lote e informações nutricionais. Validade: O refrigerante deverá ter validade mínima de 6 meses a partir da data de fabricação, desde que armazenado em local fresco, seco e longe de fontes de calor excessivo.	UND	500
20	ROSCA DOCE DE FARINHA DE TRIGO ASSADA COM NO MÍNIMO 400 GRAMAS. Descrição Geral: Rosca assada feita com farinha de trigo de alta qualidade, preparada de forma artesanal para garantir maciez, sabor e frescor. Ideal para o consumo diário. Formato: Tradicional, redonda ou com o formato característico de rosca, com buraco no centro ou modelada conforme padrão do produto. Embalagem: Embalada de maneira higiênica, podendo ser individualmente ou em embalagem coletiva com a devida proteção para garantir frescor e evitar contaminação. Embalagem deverá conter informações sobre a data de fabricação, validade, lote e outras informações conforme regulamento. Validade: Mínimo de 2 a 3 dias a partir da data de fabricação, desde que armazenada em local fresco, seco e sem exposição ao calor excessivo.	UND	1000
21	ROSCA DOCE DE FARINHA DE TRIGO ASSADA E TRANÇADA COM COBERTURA DE COCO COM APRESENTAÇÃO EM UNIDADES DE 60 A 100 G. Descrição Geral: Rosca assada de farinha de trigo, com massa trançada, coberta com uma camada generosa de coco, que oferece um sabor doce e aromático. Formato: A rosca tem formato trançado tradicional, com o centro ligeiramente elevado. A camada de coco é aplicada generosamente sobre a superfície da rosca. Embalagem: Embalado de forma a preservar a frescura e evitar a contaminação. Pode ser individualmente ou em embalagem coletiva. A embalagem deve conter as informações de data de fabricação, validade, lote e demais dados exigidos por regulamento. Validade: Mínimo de 2 a 3 dias a partir da data de fabricação, desde que armazenado em local fresco, seco e sem exposição ao calor excessivo.	KG	500

V - LEVANTAMENTO DE MERCADO

Considerando que no último processo licitatório para o fornecimento de gêneros alimentícios de padaria, leite pasteurizado e frios ao Poder Executivo do Município de Aguanil compareceram as empresas AMANDA GRACIELA BARBOSA SENA SANTANA ME, PANIFICADORA E CONFEITARIA TRIGONIL



PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUANIL

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 17.888.108/0001-65

LTDA ME, WELLINGTON PARREIRA VILELA ME. Assim, existem diversas empresas do ramo, capazes de atender a demanda da administração.

VI - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A pesquisa de mercado foi feita através da plataforma Banco de Preços¹ que está em conformidade com a Instrução Normativa nº 65 de 07 de julho de 2021, utilizando-se a média aritmética dos preços obtidos. O Valor total estimado da contratação é **R\$ 267.857,70 (duzentos e sessenta e sete mil oitocentos e cinquenta e sete reais e setenta centavos)**, conforme a tabela abaixo acompanhada do relatório que a fundamenta:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL
1	BISCOITO DE POLVILHO. Descrição do Produto: Biscoito de polvilho, produzido com ingredientes de alta qualidade, embalado de forma a garantir a integridade do produto durante o transporte e armazenamento. Ingredientes: Polvilho doce ou azedo, óleo vegetal, sal e outros ingredientes tradicionais. Livre de conservantes artificiais e corantes. Embalagem: Plástica, lacrada, atóxica e resistente, com selo de validade e informações nutricionais impressas;	KG	800	R\$ 28,60	R\$ 22.880,00
2	BOLACHA DE NATA. Validade: Mínimo de 3 dias a partir da data de fabricação, desde que armazenado em condições adequadas. Entrega: Produto fresco, fabricado no dia da entrega.	KG	250	R\$ 39,37	R\$ 9.842,50
3	BOLO CONFEITADO E RECHEADO EM DUAS CAMADAS (ANIVERSÁRIO) MASSA DE PÃO-DE-LÓ SABORES A COMBINAR	KG	150	R\$ 64,26	R\$ 9.639,00
4	BOLO REDONDO SIMPLES TAMANHO 18 SABORES VARIADOS DE 400 A 600 GRAMAS. Ingredientes: Farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, óleo/manteiga, fermento químico, e ingredientes característicos do sabor selecionado. Cobertura: Opcional (açúcar de confeitador ou sem cobertura, conforme especificação). Textura: Macia, sem ressecamento, e com uniformidade no cozimento. Embalagem: Embalado em recipiente descartável de plástico ou papelão próprio para alimentos, com tampa ou lacre, garantindo a conservação e higiene do produto. Validade: Mínimo de 3 dias a partir da data de fabricação, desde que armazenado em condições adequadas. Entrega: Produto fresco, fabricado no dia da entrega.	UND	350	R\$ 12,97	R\$ 4.539,50

¹ <https://www.bancodeprecos.com.br/Account/LogIn?ReturnUrl=%2f>



PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUANIL

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 17.888.108/0001-65

5	CASADINHO RECHEADO (Doce tradicional). Descrição: Doce tradicional em formato pequeno, composto por duas partes de massa unidas por recheio doce. Formato e peso: Pequeno e arredondado, com peso unitário aproximado de 10 a 20 gramas. Cobertura: Açúcar refinado ou cristalizado. Validade: Mínimo de 5 dias a partir da data de fabricação, desde que armazenado em condições adequadas. Entrega: Produto fresco, fabricado no dia da entrega.	KG	200	R\$ 40,89	R\$ 8.178,00
6	FOLHADINHO SALGADO SABORES VARIADOS. Descrição: Salgado tradicional feito com massa folhada crocante, recheado com opções salgadas, conforme especificação do pedido. Peso unitário: Aproximadamente 30 a 50 gramas (tolerância de $\pm 10\%$). Características: Massa dourada e crocante; Recheio uniforme e bem distribuído. Validade: Mínimo de 2 dias a partir da data de fabricação, desde que armazenado em condições adequadas. Entrega: Produto fresco, fabricado no dia da entrega.	KG	150	R\$ 32,00	R\$ 4.800,00
7	LANCHE NATURAL (PÃO FRANCES COM PRESUNTO, MUSSARELA, ALFACE, TOMATE E MAIONESE) Descrição Geral: Lanche preparado com pão francês fresco, recheado com presunto, mussarela, folhas de alface, fatias de tomate fresco e maionese, seguindo padrões de qualidade e higiene. Ingredientes: Pão: Pão francês de tamanho padrão, macio, fresco e crocante. Recheio: Presunto: Fatiado, em quantidade mínima de 40 gramas. Mussarela: Fatiada, em quantidade mínima de 40 gramas. Alface: Folhas frescas, higienizadas e inteiras (variedade americana ou crespa). Tomate: Fatias frescas e uniformes (mínimo de 2 fatias por unidade). Maionese: Quantidade moderada, distribuída uniformemente. Peso aproximado do lanche: 150 a 200 gramas (tolerância de $\pm 10\%$). Embalagem: Embalado individualmente em papel alumínio ou papel manteiga, dentro de saco plástico descartável ou caixa própria para alimentos. Embalagem deve ser lacrada, garantindo higiene e segurança. Identificação com data de fabricação e validade. Validade: Consumo recomendado no mesmo dia da fabricação. Entrega: Produto fresco, montado no dia da entrega.	UND	1600	R\$ 5,97	R\$ 9.552,00
8	LANCHE X TUDO SANDUÍCHE COMPLETO. Descrição Geral: Sanduíche montado com pão de	UND	500	R\$ 25,63	R\$ 12.815,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUANIL

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 17.888.108/0001-65

	<p>hambúrguer, hambúrguer bovino, presunto, mussarela, bacon, ovo, alface, tomate, milho, batata palha, maionese e ketchup, preparado com ingredientes frescos e de alta qualidade.</p> <p>Ingredientes e Quantidades: Pão: Pão de hambúrguer com gergelim ou tradicional, fresco e macio; Carne: Hambúrguer bovino de aproximadamente 100g, bem grelhado; Presunto: 1 fatia de aproximadamente 30g; Mussarela: 1 fatia de aproximadamente 30g., Bacon: 2 fatias finas, crocantes e bem preparadas; Ovo: 1 unidade, frito ou cozido, conforme especificado; Legumes: Alface: 1 folha fresca, higienizada; Tomate: 2 fatias finas e frescas. Complementos: Milho: 1 colher de sopa (aproximadamente 20g); Batata palha: Quantidade suficiente para cobrir o recheio (aproximadamente 20g). Molhos: Maionese e ketchup, em quantidade moderada e distribuída uniformemente. Peso Total: Aproximadamente 300 a 400 gramas (tolerância de $\pm 10\%$). Embalagem: Embalado individualmente em papel alumínio ou recipiente térmico descartável, garantindo a conservação e higiene. Identificação com data de fabricação e validade. Validade: Consumo recomendado no mesmo dia da fabricação. Entrega: Produto fresco, montado no dia da entrega. Armazenado e transportado em condições adequadas de higiene e temperatura.</p>				
9	<p>LEITE PASTEURIZADO EM SACO PLÁSTICO COM 1 LITRO. Descrição: Leite de vaca pasteurizado, embalado em saco plástico resistente, com 1 litro de capacidade. Produto de alta qualidade, livre de aditivos e conservantes, com validade mínima de 7 dias a partir da data de fabricação. Características: Tipo de leite: Leite integral. Processamento: Pasteurizado a 72°C por 15 segundos, garantindo a eliminação de microrganismos patogênicos e preservação de nutrientes. Embalagem: Saco plástico resistente, hermeticamente fechado, adequado para transporte e armazenamento, com indicação clara da data de validade e lote. Data de Fabricação e Validade: Data de fabricação e validade claramente impressas na embalagem. O leite deverá ter validade mínima de 7 dias a partir da data de fabricação. Armazenamento e Transporte: O produto deve ser armazenado em condições de refrigeração adequada (temperatura entre 1°C e 5°C) até a entrega.</p>	UND	10000	R\$ 5,80	R\$ 58.000,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUANIL

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 17.888.108/0001-65

	Ingredientes: Leite de vaca integral. Higiene e Segurança: O leite deve ser produzido e transportado conforme as normas da ANVISA e demais legislações vigentes para produtos de origem animal.				
10	MORTADELA DEFUMADA EM FATIAS. Descrição Geral: Mortadela defumada de alta qualidade, fatiada de maneira uniforme, embalada de forma a garantir a integridade do produto, com sabor característico e defumado. Tamanho das Fatias: As fatias devem ter espessura uniforme de aproximadamente 2 a 3 mm, garantindo a facilidade de uso para consumo direto ou em preparo de sanduíches. Validade: Mínimo de 10 dias a partir da data de fabricação, desde que armazenada em temperatura de refrigeração entre 1°C e 5°C.	KG	30	R\$ 32,46	R\$ 973,80
11	PÃO DE FORMA TRADICIONAL – PACOTE COM 400 A 450 GRAMAS. Descrição Geral: Pão de forma tradicional, macio e fresco, fabricado com ingredientes selecionados e processo de produção adequado para garantir qualidade e sabor. Embalado em pacote de 400 a 450 gramas, pronto para o consumo diário. Embalagem: Embalado em saco plástico resistente, com fechamento adequado para garantir a frescura do produto. O pacote deve conter informações claras sobre a data de fabricação, validade e lote. Data de Fabricação e Validade: Data de fabricação impressa na embalagem, com validade mínima de 5 dias, desde que armazenado em local fresco e seco.	PCT	200	R\$ 11,05	R\$ 2.210,00
12	PÃO DE QUEIJO. Descrição Geral: Pão de queijo tradicional, com a textura macia por dentro e crocante por fora, feito com polvilho azedo e queijo, sem glúten, oferecendo sabor característico e frescor. Embalado para manter a qualidade e facilitar o armazenamento. Validade: Produto assado: 2 dias a partir da data de fabricação, desde que armazenado em condições adequadas (temperatura ambiente ou refrigerado).	KG	600	R\$ 49,22	R\$ 29.532,00
13	PÃO PARA CACHORRO QUENTE. PACOTE DE 450 A 500 GRAMAS. Descrição Geral: Pão macio, leve e fresco, especialmente desenvolvido para cachorro-quente, com formato ideal para acomodar salsichas e outros ingredientes. Embalado de forma prática e higiênica em pacote de 450 gramas. Características: Peso: O pacote contém aproximadamente 450 gramas de pão	UND	800	R\$ 10,39	R\$ 8.312,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUANIL

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 17.888.108/0001-65

	(tolerância de $\pm 10\%$), com cerca de 6 a 8 unidades, dependendo do tamanho do pão. Formato: Formato retangular, ideal para acomodar uma salsicha ou outro recheio típico de cachorro-quente. Embalagem: Embalado em saco plástico resistente, com fechamento adequado para garantir frescor e evitar contaminação. Embalagem deve ter a data de fabricação, validade e lote claramente identificados. Data de Fabricação e Validade: O pão deverá ter validade mínima de 3 dias a partir da data de fabricação, desde que armazenado em local fresco e seco ou refrigerado, conforme a necessidade.				
14	PÃO SOVADO PACOTE DE 400 A 500 GRAMAS. Descrição Geral: Pão sovado, macio, com textura fofa e sabor suave, produzido de maneira artesanal, com ingredientes de qualidade para garantir frescor e sabor. Embalado em pacote de 400 gramas, ideal para consumo diário. Peso: O pacote contém aproximadamente 400 gramas de pão (tolerância de $\pm 10\%$), com cerca de 4 a 6 unidades, dependendo do tamanho do pão. Embalagem: Embalado em saco plástico resistente, com fechamento adequado para manter o frescor do pão. Data de Fabricação e Validade: Data de fabricação claramente impressa. O pão deverá ter validade mínima de 3 a 4 dias a partir da data de fabricação, desde que armazenado em local fresco e seco ou refrigerado, conforme especificado.	UND	400	R\$ 11,58	R\$ 4.632,00
15	PAO TIPO BISNAGUINHA 300G. Textura: Macia, sem ressecamento, e com uniformidade no cozimento. Embalagem: Embalado em recipiente descartável de plástico próprio para alimentos, com tampa ou lacre, garantindo a conservação e higiene do produto.	PCT	500	R\$ 8,39	R\$ 4.195,00
16	PÃO TIPO FRANCES. Descrição Geral: Pão tradicional, com crosta dourada e crocante, e miolo macio e leve. Ideal para o consumo diário, servido fresco. Peso: Aproximadamente 50 a 70 gramas por unidade (tolerância de $\pm 10\%$). Formato: O pão apresenta formato alongado e cilíndrico, com crosta dourada e leve, tipicamente utilizado para consumo como pão de mesa ou em sanduíches. Validade: Mínimo de 1 a 2 dias a partir da data de fabricação, desde que armazenado em condições adequadas.	KG	3500	R\$ 13,60	R\$ 47.600,00
17	PRESUNTO COZIDO FATIADO. Descrição Geral: Presunto fatiado de alta qualidade, pronto para	KG	30	R\$ 32,80	R\$ 984,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUANIL

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 17.888.108/0001-65

	<p>consumo, com sabor suave e textura macia. Ideal para consumo em sanduíches, pratos frios ou como acompanhamento. Características: Embalagem: Fatiado em porções de 100g a 200g (conforme especificação do edital), embalado a vácuo ou em bandejas plásticas com filme plástico resistente, garantindo a preservação da qualidade e frescor do produto. Embalagem hermeticamente fechada, com as informações de data de fabricação, validade e lote claramente identificadas. Fatiado de maneira uniforme, com espessura fina de aproximadamente 2mm a 3mm.Validade: O presunto deverá ter validade mínima de 10 a 15 dias a partir da data de fabricação, desde que armazenado em condições de refrigeração entre 1°C e 5°C.</p>				
18	<p>QUEIJO MUSSARELA FATIADO. Descrição Geral: Queijo mussarela de alta qualidade, fatiado de forma uniforme, com sabor suave e textura macia. Ideal para uso em sanduíches, pizzas, lanches ou como aperitivo. Embalagem: Fatiado de maneira uniforme, em fatias de aproximadamente 2mm a 3mm de espessura. Embalado em bandejas plásticas ou a vácuo, em porções de 150g a 200g (conforme especificação do edital), para garantir a preservação do frescor e qualidade do produto. Embalagem deve conter as informações de data de fabricação, validade e lote de forma clara e legível. Validade: O queijo mussarela deverá ter validade mínima de 15 a 20 dias a partir da data de fabricação, desde que armazenado em condições de refrigeração (temperatura entre 1°C e 5°C).</p>	KG	30	R\$ 37,43	R\$ 1.122,90
19	<p>REFRIGERANTE DE 2 LITROS. Descrição Geral: Refrigerante gaseificado de excelente qualidade, disponível em diversos sabores, com sabor refrescante, agradável e carbonatação equilibrada. Embalado em garrafa plástica de 2 litros, ideal para consumo em eventos, festas, ou uso doméstico, proporcionando uma experiência refrescante e saborosa. Embalagem: Garrafa plástica resistente de 2 litros, com vedação hermética que garante a preservação do gás e a integridade do produto. Garrafa transparente ou semi-transparente, com rótulo de fácil leitura, contendo informações detalhadas sobre a composição, data de fabricação, validade, lote e informações nutricionais. Validade: O refrigerante deverá ter validade mínima de 6 meses a partir da data de fabricação, desde que</p>	UND	500	R\$ 9,87	R\$ 4.935,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUANIL

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 17.888.108/0001-65

	armazenado em local fresco, seco e longe de fontes de calor excessivo.				
20	ROSCA DOCE DE FARINHA DE TRIGO ASSADA COM NO MÍNIMO 400 GRAMAS. Descrição Geral: Rosca assada feita com farinha de trigo de alta qualidade, preparada de forma artesanal para garantir maciez, sabor e frescor. Ideal para o consumo diário. Formato: Tradicional, redonda ou com o formato característico de rosca, com buraco no centro ou modelada conforme padrão do produto. Embalagem: Embalada de maneira higiênica, podendo ser individualmente ou em embalagem coletiva com a devida proteção para garantir frescor e evitar contaminação. Embalagem deverá conter informações sobre a data de fabricação, validade, lote e outras informações conforme regulamento. Validade: Mínimo de 2 a 3 dias a partir da data de fabricação, desde que armazenada em local fresco, seco e sem exposição ao calor excessivo.	UND	1000	R\$ 11,48	R\$ 11.480,00
21	ROSCA DOCE DE FARINHA DE TRIGO ASSADA E TRANÇADA COM COBERTURA DE COCO COM APRESENTAÇÃO EM UNIDADES DE 60 A 100 G. Descrição Geral: Rosca assada de farinha de trigo, com massa trançada, coberta com uma camada generosa de coco, que oferece um sabor doce e aromático. Formato: A rosca tem formato trançado tradicional, com o centro ligeiramente elevado. A camada de coco é aplicada generosamente sobre a superfície da rosca. Embalagem: Embalado de forma a preservar a frescura e evitar a contaminação. Pode ser individualmente ou em embalagem coletiva. A embalagem deve conter as informações de data de fabricação, validade, lote e demais dados exigidos por regulamento. Validade: Mínimo de 2 a 3 dias a partir da data de fabricação, desde que armazenado em local fresco, seco e sem exposição ao calor excessivo.	KG	500	R\$ 23,27	R\$ 11.635,00

VII - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Considerando o ciclo de vida dos itens de padaria, leite pasteurizado e frios, a solução para a aquisição desses produtos para o Poder Executivo do Município de Aguanil é a aquisição através do Registro de Preços.

Os itens de padaria, como pães, bolos e outros produtos perecíveis, possuem prazo de validade curto e são melhores consumidos frescos, além dos mais o Município não é equipado para receber grandes quantidades para armazenamento destes tipos de produtos, de forma que as entregas se darão



PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUANIL

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 17.888.108/0001-65

diariamente de grande parte dos itens com pedidos semanais, havendo entrega semanal de um item e pedidos esporádicos que serão de entrega imediata. Assim, as aquisições serão parceladas de acordo com a demanda. Logo a melhor solução é a contratação através do sistema de registro de preços, que possibilitará o registro de quantidades estimadas a serem consumidas de acordo com a demanda.

Ao considerar o ciclo de vida dos itens, a solução proposta busca garantir a qualidade, a segurança e a sustentabilidade em todas as etapas do processo de aquisição e utilização desses produtos, contribuindo para o bem-estar e a saúde dos usuários e servidores atendidos.

VIII - JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO

O parcelamento do objeto em itens pode ser justificado por diversos motivos, visando atender às necessidades específicas do órgão público contratante e garantir uma contratação mais eficiente e eficaz. Possibilita maior diversificação de fornecedores pois permite a participação de um maior número de fornecedores na licitação, o que pode aumentar a concorrência e resultar em propostas mais vantajosas para a administração pública. Cada item pode atrair diferentes empresas ou produtores, possibilitando uma maior diversificação na origem dos produtos adquiridos.

O parcelamento do objeto em itens possibilita atender a diferentes especificidades e exigências dos diversos setores ou unidades administrativas do órgão público.

O parcelamento permite uma maior flexibilidade na contratação, possibilitando ajustar as quantidades e características dos produtos de acordo com a demanda de cada período ou unidade administrativa. Isso evita o desperdício e garante uma gestão mais eficiente dos recursos públicos.

Parcelar o objeto em itens pode ajudar a reduzir os riscos associados à contratação, pois permite uma maior diversificação dos fornecedores e produtos. Em caso de problemas com um determinado item, os demais itens não são afetados, garantindo a continuidade dos serviços ou o fornecimento dos produtos.

O parcelamento pode estimular a participação de pequenos fornecedores, como produtores da agricultura familiar ou microempresas locais, que podem ter capacidade de atender a apenas parte do objeto da contratação. Isso contribui para a promoção da inclusão social e do desenvolvimento econômico local. Especialmente considerando a aplicação da Lei Complementar nº 123/2006.

Em suma, o parcelamento do objeto em itens pode trazer diversos benefícios, como aumento da concorrência, atendimento a especificidades, flexibilidade na contratação, redução de riscos e estímulo à participação de pequenos fornecedores.

IX - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Ao utilizar o sistema de registro de preços para a contratação dos itens, os resultados



PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUANIL

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 17.888.108/0001-65

pretendidos podem incluir uma série de benefícios e vantagens para o órgão público contratante. Abaixo estão alguns dos principais resultados esperados:

- 1. Economia de Recursos Públicos:** O sistema de registro de preços permite que o órgão público obtenha preços vantajosos através da realização de uma única licitação, o que pode resultar em economia de recursos públicos. Isso ocorre devido à possibilidade de obtenção de descontos por volume e à garantia de preços competitivos por um período determinado.
- 2. Agilidade e Eficiência:** Ao utilizar o sistema de registro de preços, o órgão público pode agilizar o processo de contratação, reduzindo o tempo necessário para a realização de novas licitações. Isso proporciona maior eficiência na gestão dos recursos públicos e na obtenção dos produtos necessários de forma rápida e eficaz.
- 3. Flexibilidade na Aquisição:** O registro de preços oferece flexibilidade ao órgão público para adquirir os gêneros alimentícios conforme sua necessidade e demanda, dentro dos limites estabelecidos no instrumento de registro de preços. Isso permite uma gestão mais dinâmica dos estoques e uma melhor adaptação às variações sazonais ou imprevistos.
- 4. Garantia de Fornecimento:** A contratação através do sistema de registro de preços proporciona ao órgão público a garantia de fornecimento dos gêneros alimentícios durante o período de validade do registro. Isso assegura a continuidade dos serviços prestados à população e evita possíveis desabastecimentos ou interrupções no fornecimento dos produtos.
- 5. Controle de Gastos:** O registro de preços permite ao órgão público ter um melhor controle dos gastos com a aquisição de gêneros alimentícios, uma vez que os preços são previamente estabelecidos e podem ser consultados a qualquer momento. Isso facilita o planejamento financeiro e contribui para uma gestão mais transparente e responsável dos recursos públicos.

Em resumo, os resultados pretendidos com a contratação de gêneros alimentícios de padaria através do sistema de registro de preços incluem economia de recursos públicos, agilidade e eficiência no processo de contratação, flexibilidade na aquisição, garantia de fornecimento e controle de gastos. Esses benefícios contribuem para uma gestão mais eficiente e transparente dos serviços públicos, garantindo o atendimento das necessidades da população de forma adequada e sustentável.

X - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

Considerando tratar-se da aquisição de itens que são habitualmente comprados pela administração, não há providências prévias a serem adotadas. Pois todos os setores envolvidos já estão habituados com a dinâmica de pedidos, recebimentos e utilização dos produtos.

XI - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES



PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUANIL

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 17.888.108/0001-65

Não existem contratações correlatadas ou interdependentes que precisem ser realizadas pelo Município. Já há toda uma estrutura do pedido, recebimento e utilização dos produtos, que é contínua e deverá ser constantemente aprimorada.

XII - DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

A contratação do fornecimento de gêneros alimentícios de padaria pode acarretar diversos impactos ambientais, tais como uso de recursos naturais, geração de gases de efeito estufa, dentre outros. No âmbito do Município é importante cuidar especificamente da gestão de resíduos e o consumo de energia.

Para mitigar esses impactos ambientais, é fundamental adotar práticas sustentáveis ao longo de toda a cadeia de produção, desde a escolha de fornecedores comprometidos com a sustentabilidade até a promoção do consumo consciente e o adequado gerenciamento de resíduos. Isso pode incluir a preferência por alimentos orgânicos e produzidos localmente, a redução do desperdício de alimentos, o uso eficiente de recursos naturais e a implementação de práticas agrícolas sustentáveis. Além disso, é importante considerar os aspectos ambientais na elaboração dos contratos de fornecimento, estabelecendo critérios e metas ambientais a serem cumpridos pelos fornecedores, que devem ser considerados e mitigados durante todo o ciclo de vida dos produtos, desde a produção até o descarte dos resíduos.

XIII - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Considerando a necessidade de atendimento das demandas da administração pública, a viabilidade técnica e econômica da contratação, os impactos ambientais associados e os princípios da legalidade, eficiência e transparência na gestão dos recursos públicos. Com base nas informações apresentadas neste ETP é possível concluir que:

- 1. Necessidade da Contratação:** A contratação do fornecimento de gêneros alimentícios de padaria, leite pasteurizado e frios é essencial para atender às demandas dos diversos setores da administração pública, incluindo escolas, creches, unidades de saúde e demais departamentos, garantindo o fornecimento regular de alimentos adequados e nutritivos para a população atendida.
- 2. Viabilidade Técnica e Econômica:** A contratação é viável do ponto de vista técnico e econômico, considerando a disponibilidade de fornecedores qualificados, a adequação dos preços praticados e a capacidade de atendimento das demandas estabelecidas pela administração pública.
- 3. Impactos Ambientais:** Os impactos ambientais associados à contratação devem ser considerados e mitigados ao longo de todo o ciclo de vida dos produtos, desde a produção até o descarte dos resíduos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUANIL

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 17.888.108/0001-65

É fundamental adotar práticas sustentáveis e promover a conscientização sobre a importância da preservação ambiental.

4. **Princípios da Administração Pública:** A contratação deve ser pautada pelos princípios da legalidade, eficiência, transparência e responsabilidade na gestão dos recursos públicos, garantindo a lisura e a equidade do processo licitatório e o uso adequado dos recursos disponíveis.

5. Diante dessas considerações, o posicionamento conclusivo é favorável à contratação do fornecimento de gêneros alimentícios, desde que observadas todas as etapas e requisitos necessários para garantir a eficiência, a sustentabilidade e a legalidade do processo. A contratação deve ser realizada de forma transparente, competitiva e responsável, buscando sempre o interesse público e o bem-estar da comunidade atendida pelo Poder Executivo do Município de Aguanil. Considerando a necessidade de atendimento das demandas da administração pública, a viabilidade técnica e econômica da contratação, os impactos ambientais associados e os princípios da legalidade, eficiência e transparência na gestão dos recursos públicos. Com base nas informações apresentadas neste ETP é possível concluir que:

1. **Necessidade da Contratação:** A contratação do fornecimento de gêneros alimentícios de padaria, leite pasteurizado e frios é essencial para atender às demandas dos diversos setores da administração pública, incluindo escolas, creches, unidades de saúde e demais departamentos, garantindo o fornecimento regular de alimentos adequados e nutritivos para a população atendida.

2. **Viabilidade Técnica e Econômica:** A contratação é viável do ponto de vista técnico e econômico, considerando a disponibilidade de fornecedores qualificados, a adequação dos preços praticados e a capacidade de atendimento das demandas estabelecidas pela administração pública.

3. **Impactos Ambientais:** Os impactos ambientais associados à contratação devem ser considerados e mitigados ao longo de todo o ciclo de vida dos produtos, desde a produção até o descarte dos resíduos. É fundamental adotar práticas sustentáveis e promover a conscientização sobre a importância da preservação ambiental.

4. **Princípios da Administração Pública:** A contratação deve ser pautada pelos princípios da legalidade, eficiência, transparência e responsabilidade na gestão dos recursos públicos, garantindo a lisura e a equidade do processo licitatório e o uso adequado dos recursos disponíveis.

5. Diante dessas considerações, o posicionamento conclusivo é favorável à contratação do fornecimento de gêneros alimentícios, desde que observadas todas as etapas e requisitos necessários para garantir a eficiência, a sustentabilidade e a legalidade do processo. A contratação deve ser realizada de forma transparente, competitiva e responsável, buscando sempre o interesse público e o bem-estar da comunidade atendida pelo Poder Executivo do Município de Aguanil. Considerando a necessidade de atendimento das demandas da administração pública, a viabilidade técnica e econômica da contratação,



PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUANIL

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 17.888.108/0001-65

os impactos ambientais associados e os princípios da legalidade, eficiência e transparência na gestão dos recursos públicos. Com base nas informações apresentadas neste ETP é possível concluir que:

1. **Necessidade da Contratação:** A contratação do fornecimento de gêneros alimentícios de padaria, leite pasteurizado e frios é essencial para atender às demandas dos diversos setores da administração pública, incluindo escolas, creches, unidades de saúde e demais departamentos, garantindo o fornecimento regular de alimentos adequados e nutritivos para a população atendida.

2. **Viabilidade Técnica e Econômica:** A contratação é viável do ponto de vista técnico e econômico, considerando a disponibilidade de fornecedores qualificados, a adequação dos preços praticados e a capacidade de atendimento das demandas estabelecidas pela administração pública.

3. **Impactos Ambientais:** Os impactos ambientais associados à contratação devem ser considerados e mitigados ao longo de todo o ciclo de vida dos produtos, desde a produção até o descarte dos resíduos. É fundamental adotar práticas sustentáveis e promover a conscientização sobre a importância da preservação ambiental.

4. **Princípios da Administração Pública:** A contratação deve ser pautada pelos princípios da legalidade, eficiência, transparência e responsabilidade na gestão dos recursos públicos, garantindo a lisura e a equidade do processo licitatório e o uso adequado dos recursos disponíveis.

Diante dessas considerações, o posicionamento conclusivo é favorável à contratação do fornecimento de gêneros alimentícios, desde que observadas todas as etapas e requisitos necessários para garantir a eficiência, a sustentabilidade e a legalidade do processo. A contratação deve ser realizada de forma transparente, competitiva e responsável, buscando sempre o interesse público e o bem-estar da comunidade atendida pelo Poder Executivo do Município de Aguanil.

Aguanil, 13 de janeiro de 2025.

Plínio Cardoso da Silva

Secretário Municipal de Administração