



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. IDENTIFICAÇÕES

1.1. PREFEITURA MUNICIPAL DE CONGONHAL

1.2. ADMINISTRAÇÃO, SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E HABITAÇÃO, EDUCAÇÃO, SAÚDE E OBRAS

TÍTULO DO ETP: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DE DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE CONGONHAL/MG.

1.1. Numeração do ETP: Estudo Técnico Preliminar – ETP nº 0040/2026 – ADMINISTRAÇÃO, SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E HABITAÇÃO, EDUCAÇÃO, SAÚDE E OBRAS

2. FUNDAMENTO LEGAL

- Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.
- Decreto Municipal nº 3.442/2025.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE OU DO PROBLEMA A SER RESOLVIDO COM INDICAÇÃO DOS QUANTITATIVOS (ART. 18, § 1º, I e IV) – REQUISITO OBRIGATÓRIO

A presente contratação decorre da necessidade de assegurar o fornecimento contínuo e adequado de gêneros alimentícios às diversas Secretarias Municipais da Prefeitura de Congonhal/MG, de modo a garantir a regular execução das atividades administrativas e operacionais, bem como a prestação ininterrupta dos serviços públicos essenciais à população.

Os gêneros alimentícios são insumos de consumo recorrente, utilizados em diferentes frentes da Administração Municipal, tais como na alimentação escolar, nas unidades de saúde, em programas socioassistenciais, em eventos institucionais, bem como no atendimento às demandas internas das Secretarias. A ausência ou insuficiência desses itens compromete diretamente a execução das políticas públicas e pode ocasionar prejuízos à continuidade administrativa e ao atendimento dos munícipes.

Verifica-se, ainda, que a demanda por gêneros alimentícios apresenta variação ao longo do exercício, em razão de fatores como número de usuários atendidos, calendário





escolar, execução de programas sociais, realização de eventos e demandas emergenciais. Tal característica torna inviável a definição precisa e antecipada dos quantitativos a serem adquiridos, recomendando a adoção do Sistema de Registro de Preços para futura e eventual aquisição parcial, que confere maior flexibilidade e eficiência à gestão das aquisições.

Os quantitativos estimados foram definidos com base no consumo histórico dos exercícios anteriores, nas informações prestadas pelas Secretarias requisitantes, na projeção de atendimento para o exercício vigente e na disponibilidade orçamentária, servindo exclusivamente como referência para fins de planejamento e estimativa de custos, não gerando obrigação de contratação integral por parte da Administração.

De forma consolidada, estima-se a necessidade anual dos seguintes grupos de gêneros alimentícios, cujos quantitativos detalhados consta na planilha específica abaixo:

Item	Descrição	UN	Quant.
1.	ACHOCOLATADO EM PÓ, INSTANTÂNEO, OBTIDO PELA MISTURA DE CACAU EM PÓ, AÇÚCAR, MALTODEXTRINA E OUTRAS SUBSTÂNCIAS, ACONDICIONADO EM PCTE DE POLIETILENO, ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. EMBALAGEM CONTENDO 400 GRAMAS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE	UN	100
2.	ACUCAR CRISTAL EM GRANULOS PEQUENOS, PACOTE PLASTICO 5 KG. SACAROSA DE CANA DE ACUCAR OBTIDA POR PROCESSO TECNOLOGICO ADEQUADO. COR BRANCA, SAFRA ATUAL, PODERA CONTER VITAMINAS E MINERAIS, DESDE QUE OS MENCIONADOS. O PRODUTO DEVERA SER CLASSIFICADO COMO DE PRIMEIRA QUALIDADE E NAO DEVERA ESTAR MELADO OU EMPEDRADO. O PRODUTO DEVERA SER EMBALADO EM PACOTE PLASTICO ATOXICO,TRANSPARENTE E RESISTENTE. VALIDADE MINIMA DE 12 MESES. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MINIMA DEVERA SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICACAO	PCT	1000
3.	AÇÚCAR REFINADO, PACOTE DE 1 KG	KG	50
4.	ADOÇANTE DIETÉTICO ARTIFICIAL LÍQUIDO. COM SACARINA SÓDICA E CICLAMATO DE SÓDIO. EMBALAGEM DE 100ML CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE,	FR	100





	QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES		
5.	ALHO PURO EM PASTA SEM SAL. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM EM BALDE PLÁSTICO ATÓXICO DE NO MÍNIMO 1 KG	KG	300
6.	AMENDOIM TORRADO E MOÍDO, PACOTE DE 500 G	PCT	200
7.	AMIDO DE MILHO, EMBALADO EM PACOTES DE 1KG. PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DE MILHO (ZEAMAYA, L.) FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, FUNGOS E PARASITOS, LIVRE DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO OU RANÇO. O AMIDO DEVE PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS, NAO CONTEM QUANTIDADES SIGNIFICATIVAS DE PROTEINA, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SODIO	CX	120
8.	ARROZ BRANCO, SUBGRUPO POLIDO, CLASSE LONGO FINO, AGULHA, TIPO 1, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS, LIVRE DE UMIDADE, C/ GRÃOS INTEIROS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO TRANSPARENTE ORIGINAL DO FABRICANTE. CONTENDO 5 KG DE PESO LÍQUIDO	PCT	1900
9.	ARROZ PARBOLIZADO, PACOTE DE 5 KG	PCT	1000
10.	AVEIA EM FLOCOS: ESPECIFICAÇÃO: FLOCOS FINOS. PRODUTO RESULTANTE DA MOAGEM DE GRÃOS DE AVEIA APÓS LIMPEZA E CLASSIFICAÇÃO. EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE, HERMETICAMENTE VEDADA. ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO, CONTENDO AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE, Nº DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. EMBALAGEM DE 170 GRAMAS. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE 6 MESES.	PCT	600
11.	AVEIA EM FLOCOS – INTEGRAL, FLOCOS GRANDES, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM: SACOS PLÁSTICOS APROPRIADOS, CONTENDO OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE E QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM DE 500G.	PCT	400
12.	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, PRODUTO OBTIDO ATRAVÉS DO PROCESSAMENTO DO FRUTO DAS OLIVEIRAS, A AZEITONA, SENDO	FR	200





	QUE, PARA SER DENOMINADO COMO AZEITE DE OLIVA O PRODUTO NÃO PODE APRESENTAR MISTURA COM QUALQUER OUTRO TIPO DE ÓLEO. FRASCO DE 500 ML		
13.	AZEITONA VERDE EM CONSERVA FATIADA, ACONDICIONADA EM BALDES DE 2 KG. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	UN	100
14.	AZEITONA VERDE EM CONSERVA, GRAÚDA COM CAROÇO. ACONDICIONADA EM RECIPIENTE DE VIDRO, DE FOLHA DE FLANDRES OU DE POLIETILENO, ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO CONTENDO APROXIMADAMENTE 500 GRS DE PESO LÍQUIDO DRENADO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE	FR	150
15.	BALA, MACIA VÁRIOS SABORES, PACOTE COM 600 G	PCT	500
16.	BARRA DE CEREAL, EMBALAGEM COM 22G, NOS SABORES AVEIA E BANANA E MEL, COCO COM CHOCOLATE, MORANGO COM CHOCOLATE, FRUTAS VERMELHAS E COOKIES	UN	200
17.	BATATA PALHA, SAL REFINADO E GORDURA VEGETAL, NAO CONTEM GLUTEN, VALIDADE 3 MESES, PACOTE DE 500 G	PCT	200
18.	BEBIDA DE SOJA SABOR MORANGO, SEM LACTOSE, SEM PROTEÍNAS DO LEITE E SEM SABOR RESIDUAL DO PRODUTO. EMBALAGEM LONGA VIDA, TIPO TETRA PAK, CONTENDO 1 LITRO. NO RÓTULO DEVE CONTER INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, SOBRE GLÚTEN E PRAZO DE VALIDADE E LOTE.	UN	50
19.	BEBIDA VEGETAL DE AMENDOAS PRONTO PARA O CONSUMO PRÁTICO E NUTRITIVO 15 G DE PROTEÍNAS POR LITRO PRODUZIDO A PARTIR DA AMENDOIA IN NATURA. CAIXA DE 1 LITRO	UN	100
20.	BEBIDA VEGETAL DE COCO NUTRITIVO, LEITE 100% VEGETAL PRONTO PARA O CONSUMO E SEM CONSERVANTES E OUTROS ADITIVOS QUIMICOS. CAIXA DE 1 LITRO	UN	50
21.	BICARBONATO DE SÓDIO , EMBALAGEM DE 1KG	PCT	50
22.	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, LEITE, MARIA, EMBALAGEM DE 500 G, OBTIDO PELA MISTURA DE FARINHA(S), AMIDO(S) E OU FÉCULA(S) COM OUTROS INGREDIENTES, SUBMETIDOS A PROCESSOS DE AMASSAMENTO E COCÇÃO, FERMENTADOS OU NÃO. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS,	PCT	800





	PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. DUPLA EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO		
23.	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA, EMBALAGEM DE 500 G, OBTIDO PELA MISTURA DE FARINHA(S), AMIDO(S) E OU FÉCULA(S) COM OUTROS INGREDIENTES, SUBMETIDOS A PROCESSOS DE AMASSAMENTO E COCÇÃO, FERMENTADOS OU NÃO. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO	PCT	1700
24.	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER, ÁGUA E SAL, EMBALAGEM DE 500 G, OBTIDO PELA MISTURA DE FARINHA(S), AMIDO(S) E OU FÉCULA(S) COM OUTROS INGREDIENTES, SUBMETIDOS A PROCESSOS DE AMASSAMENTO E COCÇÃO, FERMENTADOS OU NÃO. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. DUPLA EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO	PCT	600
25.	BOMBOM COBERTO DE CHOCOLATE AO LEITE COM WAFER RECHEADO, CAIXA 140 G COM 20 UNIDADES	CX	400
26.	BOMBOM COM RECHEIO CREMOSO, PACOTE COM 1 KG, COM CAMADA CROCANTE DE WAFER, COBERTO COM CHOCOLATE AO LEITE, PESO DE APROXIMADAMENTE 21,5 G, CONTENDO COMO INGREDIENTES PRINCIPAIS: AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, FARINHA DE TRIGO, ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, MASSA DE CACAU, CASTANHA DE CAJU, SORO DE LEITE EM PÓ, FARINHA DE SOJA INTEGRAL, AMENDOIM, LEITE EM PÓ INTEGRAL, SAL, ÓLEO DE SOJA, CACAU EM PÓ, EXTRATO DE MALTE E EMULSIFICANTES. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER ALUMINIZADA ENVOLVENDO O BOMBOM E A SECUNDÁRIA COM PLÁSTICO RESISTENTE E ATÓXICO	PCT	400





27.	CACAU EM PÓ, PURO, CONTENDO 100% CACAU, SEM AÇÚCAR, SEM GLÚTEN, SEM AMIDO DE MILHO. SEM CONSERVANTES E OUTROS ADITIVOS. COM COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. COM RÓTULO, CONTENDO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. EMBALAGEM DE 500G. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE 6 MESES.	PCT	400
28.	CALDO DE CARNE, EMBALAGEM COM 12 CUBOS	UN	20
29.	CALDO DE GALINHA, EMBALAGEM COM 12 CUBOS	UN	20
30.	CANELA EM PÓ, EMBALAGEM DE 8 G	PCT	300
31.	CANJIQUINHA DE MILHO (QUIRERA), SUBPRODUTO DO GRÃO DE MILHO DE COR AMARELA, FINA LIVRE DE UMIDADE E FRAGMENTOS ESTRANHOS. EMBALAGEM DE POLIETILENO ORIGINAL DO FABRICANTE. PACOTE DE 500 G.	PCT	600
32.	CARVÃO VEGETAL (CHURRASCO/USO GERAL): PRODUZIDO PELA CARBONIZAÇÃO DE MADEIRA, POSSUI TEXTURA POROSA, ALTA CAPACIDADE DE ABSORÇÃO, LEVEZA E COR PRETA. IDEAL PARA CHURRASQUEIRAS PELA RÁPIDA COMBUSTÃO E PRODUÇÃO DE BRASAS QUENTES. EMBALAGEM DE 20KG	PCT	50
33.	CHOCOLATE EM BARRA PURO AO LEITE 2,1 KG	UN	50
34.	CHOCOLATE SABOR MORANGO COM COBERTURA DE CHOCOLATE 13 GR CADA, CAIXA COM 160 UNIDADES	CX	100
35.	CHOCOLATE VEGANO OBTIDO ATRAVÉS DO CACAU, MANTEIGA DE CACAU, ACUCAR ORGANICO E LEITE DE CÔCO. BARRA DE 50G	UN	20
36.	CÔCO RALADO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, PRODUTO OBTIDO DO FRUTO DO COQUEIRO (<i>COCOS NUCIFERA</i>), POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO E SEPARADO PARCIALMENTE DE EMULSÃO ÓLEO/ÁGUA (LEITE DE CÔCO) POR PROCESSOS MECÂNICOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA ALUMINIZADA. PACOTE DE 100 GR	PCT	400
37.	CÔCO RALADO, PRODUTO OBTIDO DO FRUTO DO COQUEIRO (<i>COCOS NUCIFERA</i>), POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO E SEPARADO PARCIALMENTE DE EMULSÃO ÓLEO/ÁGUA (LEITE DE CÔCO) POR PROCESSOS MECÂNICOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA ALUMINIZADA. PACOTE DE 100 GR	PCT	100
38.	COGUMELOS EM CONSERVA BALDE 3 KG	BD	20
39.	COLORAU, COLORÍFICO, PRODUTO OBTIDO DO PÓ DO URUCUM COM A MISTURA DE FUBÁ OU FARINHA DE MANDIOCA. PÓ FINO, DE COLORAÇÃO AVERMELHADA, DEVE ESTAR SEM A PRESENÇA DE	PCT	300





	SUJIDADE OU MATÉRIAS ESTRANHAS. EMBALAGEM DE POLIETILENO TRANSPARENTE, RESISTENTE COM 500 G.		
40.	CONDIMENTO ALIMENTÍCIO CHIMICHURRI, INGREDIENTES DESIDRATADOS: MANJERICÃO, CEBOLA, MOSTARDA, SALSA, ALHO, CORANTE NATURAL DE URUCUM, TOMATE, ALECRIM E ORÉGANO. LIVRE DE GLUTAMATO MONOSSÓDICO. EMBALAGEM: PACOTE COM 500G A 1 QUILO, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. DATA DE FABRICAÇÃO RECENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO. PACOTE COM 500 GRAMAS	PCT	100
41.	CONDIMENTO ALIMENTÍCIO, INGREDIENTES: CÚRCUMA EM PÓ PURO. EMBALAGEM: PACOTE COM 100 GRAMAS, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO, E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. DATA DE FABRICAÇÃO RECENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO. PACOTE COM 100 GRAMAS.	PCT	100
42.	CONDIMENTO DE COMINHO MOIDO. ASPECTO DE COR, CHEIRO CARACTERÍSTICO. ISENTO DE SUJIDADES E MOFOS. EMBALAGEM PÁSTICA, ATÓXICA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. PACOTES COM 20 A 25 GRAMAS.	PCT	50
43.	CONFEITOS ALIMENTÍCIOS COLORIDOS, TIPO MIÇANGA E GRANULADO COLORIDO, EMBALAGEM DE 50 G	PCT	20
44.	CORANTE ALIMENTÍCIO, PARA ALGODÃO DOCE, EMBALAGEM DE 500 G	UN	5
45.	CRAVO DA INDIA , EMBALAGEM DE 8G	PCT	50
46.	CREME DE LEITE PASTEURIZADO, CONTENDO ESTABILIZANTE FOSFATO DISSODICO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE PAPEL CARTONADO E ALUMINIZADO (TETRAPAK OU SIMILAR). EMBALAGEM DE 200 GRAMAS	LA	400
47.	DOCE DE LEITE PASTOSO, PRODUTO RESULTANTE DA COCÇÃO DE LEITE COM ACUCAR, PODENDO SER ADICIONADO DE OUTRAS SUBSTANCIAS ALIMENTÍCIAS PERMITIDAS. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE DE 400G, COM IDENTIFICACAO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICACAO E VALIDADE	LA	60





48.	DOCES CRISTALIZADOS FEITOS ARTESANALMENTE. PRODUTO ELABORADO COM FRUTAS DE QUALIDADE. SABORES ABÓBORA, LARANJA, FIGO, BANANA, GOIABA E ABACAXI.	KG	100
49.	ERVA CIDREIRA DESIDRATADA (PACOTE C/ 1 KG)	PCT	100
50.	ERVA DOCE DESIDRATADA - PACOTE COM 1 KG	PCT	100
51.	ERVILHA EM CONSERVA, LATA DE 200 GRAMAS. ESSA NÃO DEVE APRESENTAR FERRUGEM, AMASSADURA OU ABAULAMENTO.	LA	200
52.	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO SIMPLES, SEM ADITIVOS QUIMICOS. ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALADO EM LATA COM FOLHA DE FLANDRES, INTEGRAL, RESISTENTE, VEDADA HERMETICAMENTE E LIMPA, COM TAMPÃO A VÁCUO. LATA DE 350G. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVER SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO	LA	300
53.	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO SIMPLES, SEM ADITIVOS QUIMICOS. ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALADO EM LATA COM FOLHA DE FLANDRES, INTEGRAL, RESISTENTE, VEDADA HERMETICAMENTE E LIMPA, COM TAMPÃO A VÁCUO. LATA DE 840G. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVER SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO	LA	300
54.	FARELO DE AVEIA CARACTERÍSTICAS: AVEIA EM FARELO, PRODUTO RESULTANTE DA MOAGEM DE GRÃOS DE AVEIA APÓS LIMPEZA E CLASSIFICAÇÃO. SEM GLÚTEN OU CONTAMINAÇÃO PELO GLÚTEN DURANTE O PROCESSO DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM: INTACTA, RESISTENTE, COM PESO DE 200G. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE 6 MESES.	UN	200
55.	FARINHA DE AVEIA, EMBALAGEM DE 170G INTEGRAL, DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE SUJIDADES, COM RÓTULO, VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	UN	150
56.	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA, PRODUTO OBTIDO DOS PROCESSOS DE RALAR E TORRAR A MANDIOCA. FINA, SECA, BRANCA OU AMARELA, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, FUNGOS OU PARASITAS E LIVRE DE UMIDADE E FRAGMENTOS ESTRANHOS. EMBALAGEM DE POLIETILENO. PACOTE DE 500 G	PCT	250
57.	FARINHA DE MILHO AMARELA, EMBALAGEM DE POLIETILENO ORIGINAL DO FABRICANTE. PACOTE COM 500 G - FARINHA DE	PCT	230





	MILHO AMARELA, EMBALAGEM DE POLIETILENO ORIGINAL DO FABRICANTE. PACOTE COM 500 G		
58.	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FOLICO, CONTEM GLUTEN, PACOTE COM 1 KG	PCT	150
59.	FARINHA DE TRIGO COMUM, SEM FERMENTO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FOLICO, CONTEM GLUTEN, PACOTE COM 1 KG	PCT	400
60.	FAROFA DE MANDIOCA TEMPERADA 400G. ALIMENTO COM BAIXO TEOR DE SÓDIO. SEM LACTOSE. SEM AÇÚCAR. TEXTURA CROCANTE QUE AGREGA VALOR AOS PRATOS, SABOR IRRESISTÍVEL E PRATICIDADE NA COZINHA, INGREDIENTES DE QUALIDADE SUPERIOR, VERSATILIDADE PARA ACOMPANHAR DIVERSOS PRATOS, EQUILÍBRIO PERFEITO DE TEMPEROS PARA REALÇAR O SABOR	PCT	50
61.	FÉCULA DE MANDIOCA: MASSA PRONTA PARA TAPIOCA, FÉCULA DE MANDIOCA HIDRATADA, EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, BEM VEDADA, CONTENDO 1 KG, ISENTO DE QUALQUER SUBSTANCIA ESTRANHA OU NOCIVA. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 60 DIAS, VALIDADE DE 06 MESES.	PCT	50
62.	FEIJÃO CARIOCA - TIPO 1, CARIOQUINHA, NOVO, GRÃOS INTEIROS, ASPECTO BRILHOSO, LISO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS OU CORPOS ESTRANHOS, FUNGOS OU PARASITAS E LIVRE DE UMIDADE. EMBALAGEM POLIETILENO TRANSPARENTE ORIGINAL DE FÁBRICA COM 1 KG.	PCT	2900
63.	FEIJÃO PRETO, TIPO 1, NOVO, GRÃOS INTEIROS, ASPECTO BRILHOSO, LISO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS OU CORPOS ESTRANHOS, FUNGOS OU PARASITAS E LIVRE DE UMIDADE. EMBALAGEM POLIETILENO TRANSPARENTE ORIGINAL DE FÁBRICA COM 1 KG	PCT	500
64.	FERMENTO BIOLÓGICO SECO, INSTANTÂNEO. EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM LATAS OU PACOTES RESISTENTES DE ATÉ 125G. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS	PCT	30
65.	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, AMIDO DE MILHO OU FECULA DE MANDIOCA, FERMENTO QUIMICO, FOSFATO MONOCALCICO, BICARBONATO DE SODIO E CARBONATO DE CALCIO, NAO CONTEM	LA	60





	GLUTEN, EMBALAGEM PLASTICA, CONTENDO 250G DE PRODUTO E COM TAMPA MEDIDORA		
66.	FUBÁ DE MILHO, PRODUTO OBTIDO PELA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO DE 1ª QUALIDADE, DESGERMINADO OU NÃO, DEVENDO SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS ISENTAS DE TERRA E PARASITOS. PRODUTO DE ASPECTO FINO, AMARELO, LIVRE DE UMIDADE, COM O RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2,5 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO. O PRODUTO DEVE ATENDER A RESOLUÇÃO Nº 344 - 13/12/02 (FORTIFICAÇÃO DE FARINHAS COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO). EMBALAGEM DE POLIETILENO TRANSPARENTE ORIGINAL DE FÁBRICA DE 1 KG.	PCT	400
67.	GELATINA EM PÓ, SABORES VARIADOS, EMBALAGEM DE 1 KG. PRODUTO CONSTITUIDO POR AÇÚCAR E AROMATIZANTES, PODENDO SER ADICIONADO DE CORANTES PERMITIDOS POR LEI. EMBALADA EM PACOTES DE POLIETILENO LEITOSOS, ATOXICOS, INTEGROS E RESISTENTES, ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MINIMA DE 06 MESES. NO ATO DA ENTREGA A VALIDADE MINIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICACAO	PCT	40
68.	GELO TRITURADO, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, DESTINADO AO RESFRIAMENTO E CONSERVAÇÃO DE BEBIDAS. ÁGUA POTÁVEL, FILTRADA E TRATADA, EM CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE POTABILIDADE VIGENTES DO MINISTÉRIO DA SAÚDE. COR: INCOLOR. ODOR: INODORO. SABOR: INSÍPIDO. LIVRE DE IMPUREZAS, SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU MATERIAIS CONTAMINANTES. PRODUZIDO E MANIPULADO CONFORME AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF). ESTABELECIMENTO FABRICANTE DEVIDAMENTE LICENCIADO PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA COMPETENTE. TRANSPORTE REALIZADO EM VEÍCULO HIGIENIZADO, ADEQUADO PARA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE TEMPERATURA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE E LACRADA. EMBALAGEM DE 20KG. IDENTIFICAÇÃO CONTENDO: NOME DO FABRICANTE, CNPJ, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE.	PCT	100
69.	IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS, SABOR MORANGO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 01 LITRO, COM	UN	500





	ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO PARA PRODUTOS LÁCTEOS		
70.	IOGURTE DE SOJA, LIVRE DE PRODUTOS A BASE DE LEITE, INDICADO PARA ALÉRGICOS A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA. SABORES: MORANGO, FRUTAS VERMELHAS OU PÊSSEGO. TER EMBALAGEM COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE E LOTE, E TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. BANDEJA COM 4 UNIDADES.	BJ	30
71.	IOGURTE, ZERO LACTOSE. PARA PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE, SABOR MORANGO. NO SEU RÓTULO DEVE CONTER INFORMAÇÕES SOBRE LACTOSE, NUTRICIONAIS POR PORÇÃO, DATA DE VALIDADE, LOTE E NÚMERO DE REGISTRO DE INSPEÇÃO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. COPO 170G.	UN	1000
72.	KETCHUP TRADICIONAL, FRASCO COM 390 G	FR	10
73.	LEITE CONDENSADO DE 1ª QUALIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE PAPEL CARTONADO E ALUMINIZADO (TETRAPAK OU SIMILAR), EMBALAGEM DE 395 GRAMAS	CX	100
74.	LEITE DE CABRA EM PÓ, INSTANTÂNEO, DE FÁCIL PREPARO. INDICADO PARA PESSOAS ALÉRGICAS AO LEITE DE VACA, OU QUE POSSUEM ALGUMA INTOLERÂNCIA. TABELA NUTRICIONAL COM REFERÊNCIA EM 200 ML DE PRODUTO (1 COPO) VALOR CALÓRICO: 140 KCAL/588 KJ 7%; CARBOIDRATO 8G 3%; PROTEÍNAS 7G 9%;GORD. TOTAIS 8,4 G 15%; GORD.SATURADAS 5,2 24%;GORD. TRANS 0%; COLESTEROL 35 MG 12%;FIBRAS ALIMENTARES 0 MG; SÓDIO 70 MG 3%; CÁLCIO 246 MG 29%;ACIDO FÓLICO VIT B9 65 MG 27%. EMBALAGEM ALUMINIZADA. PACOTE COM 400 GRS	PCT	20
75.	LEITE DE COCO, FRASCO DE VIDRO COM 200 ML	FR	100
76.	LEITE EM PÓ DESNATADO INSTANTÂNEO, PRODUTO EM PÓ INTEGRAL OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA E APTO PARA A ALIMENTAÇÃO HUMANA, MEDIANTE PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS. DEVE TER BOA SOLUBILIDADE. EMBALAGEM ALUMINIZADA. PACOTE COM 400 GRS	PCT	100
77.	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE; INDICADO PARA AQUELES QUE TEM INTOLERANCIA A LACTOSE; TIPO DE EMBALAGEM : LATA OU SACO PLASTICO; PACOTE DE 500G	PCT	400





78.	LEITE EM PÓ, INTEGRAL, INSTANTÂNEO, PRODUTO EM PÓ INTEGRAL OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA E APTO PARA A ALIMENTAÇÃO HUMANA, MEDIANTE PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS. DEVE TER BOA SOLUBILIDADE. EMBALAGEM ALUMINIZADA. PACOTE COM 400 GRS	PCT	500
79.	LEITE INTEGRAL, EMBALAGEM LONGA VIDA, MULTICAMADA TETRA PAK - LEITE INTEGRAL, EMBALAGEM LONGA VIDA, MULTICAMADA TETRA PAK, ATOXICA, CONTENDO 01 LITRO. PRODUTO CONSTITUIDO POR LEITE INTEGRAL HOMOGENIZADO, SUBMETIDO A UM PROCESSO TECNOLÓGICO DE ALTA TEMPERATURA (ULTRA HIGH TEMPERATURA) E PASTEURIZAÇÃO. PODE SER ADICIONADO DE OUTRAS SUBSTANCIAS PERMITIDAS, COMO ESTABILIZANTE, DESDE QUE MENCIONADO. CARACTERISTICAS, DESCRIÇÃO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE 120 DIAS	L	600
80.	LEITE PASTEURIZADO, EMBALAGEM DE 1L (ENTREGA DIÁRIA), PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL (VACA), LÍQUIDO FLUÍDO, HOMOGENEO, DE COR BRANCA OPACA, PASTEURIZADO (TRATAMENTO TÉRMICO QUE VISA ELIMINAR BACTÉRIAS PATOGÊNICAS DO LEITE - PROCESSO QUE ELEVA O LEITE A 75°C POR 15 -20"), PRODUTO ALTAMENTE PERECÍVEL QUE DEVE SER CONSERVADO SOB REFRIGERAÇÃO POR POSSUIR VIDA ÚTIL LIMITADA POR AÇÃO MICROBIANA. EMBALAGEM PRIMÁRIA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. EMBALAGEM DE POLIETILENO ORIGINAL DE FÁBRICA.	L	10.000
81.	LOURO DESIDRATADO, EMBALAGEM DE 2 G	PCT	50
82.	MACARRÃO COM OVOS TIPO ARGOLINHA, EMBALAGEM DE POLIETILENO DE 500 GR. PRODUTO NÃO FERMENTADO OBTIDO PELO AMASSAMENTO MECÂNICO DE FARINHA DE TRIGO COMUM E/OU SÊMOLA/SEMOLINA. FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E LARVAS. AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LAS ANTES DA COZÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. COM RENDIMENTO MÍNIMO	PCT	1000





	APÓS O COZIMENTO DE 2 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO		
83.	MACARRÃO COM OVOS TIPO PARAFUSO, EMBALAGEM DE POLIETILENO DE 500 GRAMAS. PRODUTO NÃO FERMENTADO OBTIDO PELO AMASSAMENTO MECÂNICO DE FARINHA DE TRIGO COMUM E/OU SÊMOLA/SEMOLINA. FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E LARVAS. AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LAS ANTES DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. COM RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO	PCT	1500
84.	MACARRÃO COM OVOS TIPO PENNE, EMBALAGEM DE POLIETILENO DE 500 GRAMAS. PRODUTO NÃO FERMENTADO OBTIDO PELO AMASSAMENTO MECÂNICO DE FARINHA DE TRIGO COMUM E/OU SÊMOLA/SEMOLINA. FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E LARVAS. AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LAS ANTES DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. COM RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO	PCT	1000
85.	MACARRÃO COM OVOS TIPO TALHARIM, EMBALAGEM DE POLIETILENO DE 500 GRAMAS. PRODUTO NÃO FERMENTADO OBTIDO PELO AMASSAMENTO MECÂNICO DE FARINHA DE TRIGO COMUM E/OU SÊMOLA/SEMOLINA. FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E LARVAS. AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LAS ANTES DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. COM RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO	PCT	1000
86.	MACARRÃO SEM GLUTEM; SEM OVOS; EMBALAGEM DE POLIETILENO DE 500G; PRODUTO OBTIDO ATRAVÉS DO ARROZ	PCT	100
87.	MACARRÃO SEM OVOS, TIPO ESPAGUETI. COM FARINHA DE SÊMOLA. APÓS COZIMENTO MANTER-SE SOLTO COM SABOR E ODOOR CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE E NÃO VIOLADA, CONTENDO DADOS DO	PCT	800





	PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. PACOTE DE 1 KG.		
88.	MACARRÃO SÊMOLA TIPO AVE MARIA, EMBALAGEM DE POLIETILENO DE 500 GRAMAS. PRODUTO NÃO FERMENTADO OBTIDO PELO AMASSAMENTO MECÂNICO DE FARINHA DE TRIGO COMUM E/OU SÊMOLA/SEMOLINA. FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E LARVAS. AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LAS ANTES DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. COM RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO	PCT	1000
89.	MACARRÃO SÊMOLA TIPO PADRE NOSSO, EMBALAGEM DE POLIETILENO DE 500 GRAMAS. PRODUTO NÃO FERMENTADO OBTIDO PELO AMASSAMENTO MECÂNICO DE FARINHA DE TRIGO COMUM E/OU SÊMOLA/SEMOLINA. FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E LARVAS. AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LAS ANTES DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. COM RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO	PCT	800
90.	MACARRÃO, TIPO LASANHA. MASSA DE SÊMOLA, DIRETO AO FORNO. EMBALAGEM DE 200G.	PCT	500
91.	MAIONESE TIPO TRADICIONAL, BALDE DE 3 KG. COMPOSTO À BASE DE OVOS PASTEURIZADOS, SAL, AÇÚCAR E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, DE CONSISTÊNCIA CREMOSA, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES E SEUS INGREDIENTES DE PREPARO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO	BD	30
92.	MANJERICÃO DESIDRATADO EM FLOCOS, PACOTE CONTENDO 13 G	PCT	50
93.	MANTEIGA EXTRA COM SAL: INGREDIENTES: CREME DE LEITE PASTEURIZADO E SAL (CLORETO DE SÓDIO), NÃO CONTEM GLUTEM. ALÉRGICOS: CONTEM DERIVADOS DE LEITE. CONTEM LACTOSE; POR UNIDADE DE PESO MÉDIO 10G(1 COLHER DE SOPA) TAL QUAL EXPOSTO A VENDA; VALOR ENERGÉTICO; 74KCAL 311KJ;	UN	600





	GORDURAS TOTAIS 8,2G; GORDURAS SATURADAS 4,6G; GORDURAS TRANS 0 G; SODIO 74MG; POTE DE 200G		
94.	MARGARINA VEGETAL, EMBALAGEM DE 500G, ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E INTERESTERIFICADOS, LEITE DESNATADO RECONSTITUÍDO, ÁGUA, SAL, COMPLEXO DE VITAMINAS B6 E B12, VITAMINA A (15.000 UI/KG), VITAMINA D, ESTABILIZANTES MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E LECITINA DE SOJA, CONSERVADORES BENZOATO DE SÓDIO E SORBATO DE POTÁSSIO, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE MANTEIGA, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, CORANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL DE BETACAROTENO, ANTIOXIDANTE TBHQ E EDTA CÁLCIO DISSÓDICO E CORANTES NATURAIS DE URUCUM E CÚRCUMA. TEOR DE LÍPÍDEOS 80.0 SABOR TRADICIONAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	UN	1200
95.	MILHO PARA CANJICA BRANCA, PACOTE DE 500 G DE PLÁSTICO ATÓXICO, DE PROCEDÊNCIA NACIONAL, SER DE SAFRA CORRENTE, ISENTO DE MOFO, ODORES ESTRANHOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE SEIS MESES, EMBALAGEM PRIMÁRIA DECLARANDO A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO EMPACOTADOR, PRAZO DE VALIDADE, Nº DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE E PROCEDÊNCIA, TERMOSELADA, TRANSPARENTE E INCOLOR	PCT	150
96.	MILHO PARA PIPOCA, PACOTE DE 500 G	PCT	200
97.	MILHO VERDE EM CONSERVA, LATA COM 2 KG. GRAOS INTEIROS, IMERSOS EM LIQUIDO DE SALMOURA, TAMANHO E COLORACAO UNIFORME, ISENTOS DE SUBSTANCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, SUJIDADES, FUNGOS, MATERIAIS TERROSOS, QUE SEJAM IMPROPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERISTICAS NORMAIS. SEM ADICAO DE CORANTES E COM ADICAO DE CONSERVANTES PERMITIDOS PELA LEGISLACAO VIGENTE. TEOR MAXIMO DE SODIO NAPORCAO DE 130G: 350MG NA. EMBALADO EM LATA, INTEGRAL, RESISTENTE, VEDADA HERMETICAMENTE E LIMPA. VALIDADE MINIMA DE 12 MESES. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MINIMA DEVERA SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICACAO	LA	70
98.	MILHO VERDE EM CONSERVA, PESO DRENADO DE 200G. GRAOS INTEIROS, IMERSOS EM LIQUIDO DE SALMOURA, TAMANHO E COLORACAO UNIFORME, ISENTOS DE SUBSTANCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, SUJIDADES, FUNGOS, MATERIAIS TERROSOS, QUE	UN	50





	SEJAM IMPROPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERISTICAS NORMAIS. SEM ADICAO DE CORANTES E COM ADICAO DE CONSERVANTES PERMITIDOS PELA LEGISLACAO VIGENTE. TEOR MAXIMO DE SODIO NAPORCAO DE 130G: 350MG NA. EMBALADO EM LATA, INTEGRAL, RESISTENTE, VEDADA HERMETICAMENTE E LIMPA. VALIDADE MINIMA DE 12 (DOZE) MESES. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MINIMA DEVERA SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICACAO		
99.	MINI PANETONE - SABOR FRUTAS CRISTALIZADAS, UVA PASSA, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL, MANTEIGA, GEMA DE OVO, LEITE EM PO INTEGRAL, EXTRATO DE MALTE, SAL, ESTABILIZANTE MONO, DIGLICERIDEOS DE ACIDOS GRAXOS, AROMATIZANTES, CONTEM GLUTEN E CONSERVADORES PROPINATO DE CALCIO,ACIDO SORBICO, ACONDICIONADO EM CAIXA,CONTENDO 80 GRAMAS	UN	300
100.	MIX DE DOCE DE LEITE EM PEDAÇOS DIVIDIDO EM 6 SABORES: LEITE; LEITE COM AMENDOIM; LEITE COM AMEIXA; LEITE COM CHOCOLATE; LEITE COM CÔCO E LEITE COM GOIABADA.	KG	100
101.	MOLHO DE TOMATE PODENDO SER REFOGADO OU NÃO, EMBALADO EM SACOS ATÓXICOS (BAG'S PLÁSTICOS), LONGA VIDA,RESISTENTES, HERMETICAMENTE FECHADAS,CONTENDO APROXIMADAMENTE 340 GRAMAS. PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE FRUTOS MADUROS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	UN	100
102.	NOZ MOSCADA, EMBALAGEM DE 7 G	UN	10
103.	OLEO DE SOJA REFINADO - TIPO 1, COMESTIVEL, EMBALADO EM GARRAFA PET DE 900ML, EXTRATO REFINADO, LIMPO, OBTIDO ATRAVES DE PROCESSOS TECNOLOGICOS ADEQUADOS, ISENTO DE RANÇO E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, DE CARACTERÍSTICAS DE COLORAÇÃO CLARA, OBEDECENDO A REQUISITOS DE QUALIDADE, ODOR, SABOR E ISENTO DE IMPUREZAS, ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE VALIDADE MINIMA DE 09 MESES	UN	1700
104.	ORÉGANO, PACOTE DE 500 G	PCT	100
105.	OVO DE GALINHA, PADRAO EXTRA, VERMELHO OU BRANCO, EMBALAGEM CONTENDO CARIMBO DO SIF. TAMANHO GRANDE,	CX	600





	DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCOS, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTANCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, SEM RACHADURAS COM DATA DE VALIDADE NAO INFERIOR A 30 DIAS, BANDEJA COM 30 UNIDADES		
106.	PALMITO EM CONSERVA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMARIA DE 500G. PRODUTO PREPARADO A PARTIR DA PARTE COMESTIVEL DA PALMEIRAS SADIAS DE ESPECIES PROPRIAS PARA CONSUMO HUMANO, EMBALADO HERMETICAMENTE, GARANTINDO A ESTERILIDADE DO PRODUTO. CONTENDO IDENTIFICACAO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICACAO E VALIDADE	UN	20
107.	PANETONE - SABOR FRUTAS CRISTALIZADAS, UVA PASSA, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL, MANTEIGA, GEMA DE OVO, LEITE EM PO INTEGRAL, EXTRATO DE MALTE, SAL, ESTABILIZANTE MONO, DIGLICERIDEOS DE ACIDOS GRAXOS, AROMATIZANTES, CONTEM GLUTEN E CONSERVADORES PROPINATO DE CALCIO,ACIDO SORBICO, ACONDICIONADO EM CAIXA,CONTENDO 250 GRAMAS	UN	300
108.	PANETONE - SABOR FRUTAS CRISTALIZADAS, UVA PASSA, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL, MANTEIGA, GEMA DE OVO, LEITE EM PO INTEGRAL, EXTRATO DE MALTE, SAL, ESTABILIZANTE MONO, DIGLICERIDEOS DE ACIDOS GRAXOS, AROMATIZANTES, CONTEM GLUTEN E CONSERVADORES PROPINATO DE CALCIO,ACIDO SORBICO, ACONDICIONADO EM CAIXA,CONTENDO 500 GRAMAS	UN	600
109.	PÃO DE FORMA DE 500 G, FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, SAL, FOSFATO MONOCÁLCIO E TRICÁLCIO, VITAMINAS PP, B6, B1 E B12. CONSERVADOR PROPIANATO DE CÁLCIO. CONTÉM GLÚTEN	UN	200
110.	PIMENTA DO REINO PCT COM 7g	PCT	10
111.	PIPOCA DOCE, PACOTE 10 GR NA COR VERMELHA COM 50 UNIDADES (DIMENSÕES: 13 CM COMPRIMENTO X 9,5 LARGURA)	PCT	400
112.	PIPOCA DOCE, PACOTE 50 GR	PCT	500
113.	PIRULITO, FORMATO DE CORAÇÃO, PACOTE COM 100 UNIDADES	PCT	150
114.	PIRULITO, VÁRIOS SABORES, PACOTE COM 50 UNIDADES	PCT	200
115.	POLPA DE FRUTAS - SABORES VARIADOS - PRODUTO NAO FERMENTADO, NÃO ALCOOLICO , NÃO CONTEM GLUTEN E SEM COSERVANTES QUIMICOS OU ADITIVOS DE QUALQUER NATUREZA.	KG	250





	O PRODUTO DEVERÁ SER CONGELADO E TRANSPORTADO SOB REFRIGERAÇÃO. A EMBALAGEM DEVERÁ SER DE 1 KILO , ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. APRESENTAR ALVARA SANITARIO		
116.	POLVILHO AZEDO, PACOTE COM 1 KG	KG	50
117.	POLVILHO DOCE, PACOTE COM 1 KG	KG	50
118.	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, EMBALAGEM ORIGINAL EM PACOTE DE 500 G, CONTENDO INFORMAÇÕES DE LOTE DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS	PCT	50
119.	RAPADURA 100% NATURAL, SABOR: CANA DE AÇUCAR, EMBALAGEM DE 30G SEM CONSERVANTE PRODUTO ORGANICO.	UN	500
120.	REFRIGERANTE DIETETICO SABOR GUARANÁ, EMBALAGEM COM 2 LITROS	FR	50
121.	REFRIGERANTE SABOR COLA (PET), EMBALADO COM GARRAFAS PLASTICAS DE 2 LITROS COM ACUCAR.	UN	500
122.	REFRIGERANTE SABOR GUARANA (PET), EMBALADO COM GARRAFAS PLASTICAS DE 2 LITROS COM ACUCAR. INGREDIENTES: AGUA CARBONATADA, ACUCAR, EXTRATO E AROMA NATURAL DE GUARANA	UN	1500
123.	REFRIGERANTE SABOR LARANJA, EMBALAGEM COM 2 LITROS	UN	500
124.	REQUEIJÃO CREMOSO, ALIMENTO PRODUZIDO A PARTIR DA MASSA DE QUEIJO E CREME DE LEITE SELECIONADO. EMBALAGEM COM 200 GRAMAS	UN	600
125.	REQUEIJÃO SEM LACTOSE – INGREDIENTES: CREME DE LEITE PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE, MASSA PARA PRODUTOS LÁCTEOS FUNDIDOS (LEITE PASTEURIZADO DESNATADO E FERMENTO LÁCTEO). NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR O NOME DA MARCA DO PRODUTO, A DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA. EMBALAGEM: 200G	UN	100
126.	SARDINHA EM CONSERVA, EM ÓLEO COMESTÍVEL. ACONDICIONAD EM LATA DE FOLHA FLANDRES, NÃO APRESENTAR FERMENTAÇÃO, VAZAMENTOS, FERRUGEM, AMASSADOS E ESTUFAMENTOS, CONTER DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNINA DE 6(SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. LATADAS DE 125 GRAMAS.	LTA	130





127.	SEMENTE DE CHIA: SEMENTE DE CHIA EM GRÃOS, SEM SUJIDADES OU GRAVETOS, PRIMEIRA QUALIDADE. EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE, HERMETICAMENTE VEDADA. ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO, CONTENDO AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE, Nº DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. PACOTE DE 200 GRAMAS. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE 6 MESES.	PCT	10
128.	SORVETE SABORES VARIADOS, POTE COM 10 LITROS	UN	50
129.	SUCO CONCENTRADO DE FRUTA SABOR ABACAXI, EMBALAGEM DE 500 ML. INGREDIENTES: POLPA E SUCO CONCENTRADO DE ABACAXI, ÁGUA POTÁVEL, CONSERVANTES (BENZOATO DE SÓDIO E METABISSULFITO DE SÓDIO E CORANTE CAROTENO, BETA CAROTENO SINTÉTICO. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR	UN	200
130.	SUCO CONCENTRADO DE FRUTA SABOR MARACUJÁ, EMBALAGEM DE 500 ML. INGREDIENTES: POLPA E SUCO CONCENTRADO DE MARACUJÁ, ÁGUA POTÁVEL, CONSERVANTES (BENZOATO DE SÓDIO E METABISSULFITO DE SÓDIO E CORANTE CAROTENO, BETA CAROTENO SINTÉTICO. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR	UN	200
131.	SUCO DE FRUTAS CÍTRICAS, EMBALAGEM 450ML	UN	50
132.	SUCO DE FRUTAS CÍTRICAS, EMBALAGEM DE 2 LITROS	UN	50
133.	SUCO DE FRUTAS EM PÓ, ADOÇADO, DIVERSOS SABORES, COM VITAMINAS A, C E FERRO, COLORIDO ARTIFICIALMENTE, EMBALADO PLASTICO ATOXICO, PACOTES DE 1KG. PRODUTO ROTULADO CONFORME PORTARIA 42 DE 14/01/1998, RDC Nº 359 ERDC Nº360 DE 23/12/2003 DA ANVISA	PCT	50
134.	SUCO DE FRUTAS INTEGRAL, DE UVA – EMBALAGEM DE 1 LITRO – (ACONDICIONADA EM EMBALAGEM INDIVIDUAL). SUCO DE FRUTA INTEGRAL, SABOR UVA, SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, AÇÚCAR E CONSERVANTES, ISENTO DE FERMENTAÇÃO E OUTRAS MATÉRIAS ESTRANHAS OU IMPRÓPRIAS AO PRODUTO, COM COR VARIANDO DE VINHO, ROSADO A TRANSLÚCIDO, CHEIRO, SABOR E AROMA PRÓPRIOS, EMBALAGEM PRIMÁRIA APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 01, DE 7 DE JANEIRO DE 2000 (MAPA) RCD 259/2002, RDC 360/2003, RDC 12/2001, RDC 14/2014 DA ANVISA E ALTERAÇÕES POSTERIORES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	LT	50



	VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DO RECEBIMENTO DA MERCADORIA. EMBALAGEM DE 1 LITRO		
135.	SUCO INDUSTRIALIZADO PRONTO PARA BEBER À BASE DE NECTAR DE FRUTAS SABORES DIVERSOS EMBALAGEM TETRA PACK CX. DE 01 LITRO	UN	200
136.	SUCO INDUSTRIALIZADO PRONTO PARA BEBER À BASE DE NECTAR DE FRUTAS SABORES DIVERSOS EMBALAGEM TETRA PACK CX. DE 200 ML	UN	200
137.	TRIGO PARA QUIBE, PACOTE COM 500 G	PCT	500
138.	UVAS PASSAS, SEM CAROÇO, NA COR BRANCA, COM EMBALAGEM DE 500 GRAMAS, HERMETICAMENTE VEDADA E RESISTENTE COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.	PCT	120
139.	UVAS PASSAS, SEM CAROÇO, NA COR PRETA, COM EMBALAGEM DE 500 GRAMAS, HERMETICAMENTE VEDADA E RESISTENTE COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.	PCT	120
140.	XAROPE DE GROSELHA, FRASCO DE 1 LITRO	L	30

Ressalta-se que os quantitativos indicados possuem caráter estimativo e poderão sofrer variações ao longo da vigência da ata de registro de preços, conforme a efetiva necessidade das Secretarias Municipais, sendo as contratações realizadas de forma parcelada, mediante emissão de Autorizações de Fornecimento, respeitados os limites registrados.

Dessa forma, a presente contratação visa solucionar o problema do abastecimento irregular e da ausência de planejamento integrado para aquisição de gêneros alimentícios, promovendo maior eficiência administrativa, economicidade e atendimento ao interesse público, em conformidade com os princípios e diretrizes estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021.

4. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL (ART. 18, §1º, II)





Considerando que a Lei 14.133/21 facultou a adoção ao plano de contratações anual e não tendo o Município de Congonhal o adotado até o momento, não há como preencher o requisito da demonstração de indicação no PCA, ficando este tópico prejudicado.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (ART. 18, §1º, III)

Muito embora o Estudo técnico preliminar ainda não se trate do efetivo projeto básico ou termo de referência que norteará a contratação, ele tem um papel importante na definição das soluções que desaguarão em um destes instrumentos de planejamento. Logo, é importante que neste tópico sejam definidos parâmetros orientadores da contratação.

Considerando a natureza do objeto — gêneros alimentícios destinados ao atendimento das diversas Secretarias Municipais da Prefeitura de Congonhal/MG —, a solução deverá atender, no mínimo, aos seguintes requisitos:

1. Requisitos Técnicos e de Qualidade

- Os gêneros alimentícios deverão estar em conformidade com as normas sanitárias e de qualidade vigentes, especialmente aquelas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, pelo Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA e demais órgãos competentes;
- Os produtos deverão apresentar prazo de validade compatível com o consumo previsto, não sendo aceitos itens com prazo de validade reduzido ou em desacordo com as especificações técnicas;
- Os gêneros alimentícios perecíveis deverão ser entregues em condições adequadas de conservação, respeitando-se as exigências de refrigeração, congelamento ou acondicionamento apropriado;
- As embalagens deverão estar íntegras, devidamente lacradas, rotuladas e conter informações claras quanto à composição, data de fabricação, prazo de validade, lote e identificação do fabricante;
- Os produtos deverão atender às especificações e padrões de qualidade definidos no Termo de Referência, vedado o fornecimento de itens de qualidade inferior ou diversa da registrada.

2. Requisitos Operacionais e Logísticos

- O fornecimento deverá ocorrer de forma **parcelada**, conforme a necessidade de cada Secretaria Municipal, mediante emissão de Autorização de Fornecimento;





- O prazo máximo para entrega deverá observar o estabelecido no instrumento convocatório ou na Ata de Registro de Preços;
- O fornecedor deverá dispor de meios logísticos adequados para garantir a entrega dos produtos nos locais indicados, em perfeitas condições de consumo;
- As entregas deverão ser realizadas nos dias e horários previamente definidos pela Administração, com acompanhamento e conferência por servidor designado.

3. Requisitos de Sustentabilidade

- Sempre que possível, deverão ser priorizados produtos que adotem práticas sustentáveis, tais como embalagens recicláveis ou reutilizáveis e processos produtivos com menor impacto ambiental;
- Deverá ser observada a legislação ambiental aplicável, bem como as diretrizes da Administração Pública Sustentável;
- Será incentivada a aquisição de produtos com menor geração de resíduos e maior eficiência no uso de recursos naturais.

4. Requisitos Administrativos e Legais

- O fornecedor deverá atender a todas as exigências de habilitação jurídica, fiscal, trabalhista e econômico-financeira previstas na legislação vigente;
- Deverá ser assegurado o cumprimento integral das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços, no Termo de Referência e no instrumento convocatório;
- O fornecimento deverá observar os princípios da legalidade, eficiência, economicidade, isonomia e interesse público, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021;
- O pagamento somente será efetuado após o recebimento definitivo dos produtos e a devida liquidação da despesa.

Dessa forma, os requisitos ora definidos constituem parâmetros orientadores essenciais para a adequada contratação, assegurando a qualidade dos gêneros alimentícios, a eficiência logística, a observância das normas legais e a adequada aplicação dos recursos públicos.

6. ANÁLISE DE ALTERNATIVAS E ESTIMATIVA DO VALOR DA POTENCIAL CONTRATAÇÃO (ART. 18, §1º, V E VI) – REQUISITO OBRIGATÓRIO

6.1. Levantamento de mercado (art. 18, §1º, V)





No levantamento de mercado foram analisadas as alternativas disponíveis para suprir a necessidade de fornecimento de gêneros alimentícios às diversas Secretarias Municipais da Prefeitura de Congonhal/MG, considerando aspectos técnicos, operacionais, econômicos e administrativos.

A pesquisa foi subsidiada por diferentes fontes, tais como:

- contratações similares realizadas anteriormente pelo próprio Município;
- atas de registro de preços e contratos firmados por outros entes da Administração Pública com objeto semelhante;
- consultas a sítios eletrônicos especializados e portais oficiais de compras públicas;
- pesquisa junto a fornecedores do ramo alimentício atuantes no mercado regional.

A partir desse levantamento, identificaram-se as seguintes alternativas de solução:

Solução 1 – Aquisição direta por contratação pontual (sem Registro de Preços)

Consiste na realização de processos licitatórios ou contratações diretas específicas sempre que houver necessidade de aquisição de gêneros alimentícios.

Vantagens:

- Aquisição restrita à necessidade imediata;
- Possibilidade de ajustes pontuais nas especificações conforme a demanda específica.

Desvantagens:

- Maior número de processos administrativos ao longo do exercício;
- Maior tempo entre a identificação da necessidade e o recebimento dos produtos;
- Menor previsibilidade orçamentária;
- Risco de descontinuidade no fornecimento;
- Menor potencial de obtenção de preços vantajosos, em razão da fragmentação das compras.

Solução 2 – Contratação continuada por meio de Sistema de Registro de Preços

Consiste na realização de procedimento licitatório para registro de preços, possibilitando contratações futuras e parceladas, conforme a necessidade das Secretarias Municipais, durante a vigência da ata.

Vantagens:

- Flexibilidade para atender demandas variáveis e sazonais;
- Redução de estoques e do risco de desperdício de produtos perecíveis;
- Maior eficiência administrativa, com redução de processos repetitivos;





- Possibilidade de obtenção de melhores condições comerciais;
- Planejamento integrado das demandas das Secretarias;
- Atendimento mais célere às necessidades emergenciais.

Desvantagens:

- Necessidade de estimativa prévia de quantitativos, ainda que não obrigatória a contratação integral;
- Dependência da manutenção das condições registradas durante a vigência da ata.

6.2. Estimativa do valor da contratação (art. 18, §1º, VI)

A estimativa do valor da potencial contratação tem por objetivo mensurar o gasto aproximado com a solução escolhida, de modo a verificar sua viabilidade econômica e compatibilidade com a disponibilidade orçamentária do Município, não se confundindo com a fase de julgamento de propostas.

A estimativa foi elaborada com base em:

- consumo histórico de gêneros alimentícios dos exercícios anteriores;
- quantitativos estimados informados pelas Secretarias requisitantes;
- preços praticados em contratações similares realizadas por outros entes públicos;
- cotações obtidas junto a fornecedores do mercado local e regional;
- consulta a painéis oficiais de preços públicos.

Os valores estimados consideram os preços unitários referenciais por item, já contemplando custos indiretos, tais como tributos, encargos logísticos, despesas administrativas e demais custos incidentes sobre o fornecimento.

As memórias de cálculo, os preços unitários referenciais e os documentos que deram suporte à estimativa constam de planilha específica, a qual poderá ser juntada como anexo a este Estudo Técnico Preliminar, podendo ser classificada, caso a Administração opte por preservar seu sigilo até a conclusão do procedimento licitatório.

6.3. Escolha da solução (consequência dos incisos V e VI do art. 18, §1º)

Após a análise das alternativas disponíveis e da estimativa do valor da contratação, conclui-se que a **adoção do Sistema de Registro de Preços para futura e eventual fornecimento parcial de gêneros alimentícios** é a solução que melhor atende ao interesse público e às necessidades da Administração Municipal.

Sob o aspecto técnico, o Registro de Preços proporciona maior flexibilidade operacional, garantindo o fornecimento contínuo dos gêneros alimentícios, inclusive





diante de variações de demanda, sem comprometer a qualidade dos produtos ou a regularidade dos serviços públicos.

Sob o aspecto econômico, a solução mostra-se mais vantajosa a médio e longo prazo, ao permitir economia de escala, redução de custos administrativos, melhor planejamento orçamentário e mitigação de riscos relacionados ao desperdício e à formação de estoques desnecessários, especialmente no caso de produtos perecíveis.

Dessa forma, justifica-se tecnicamente e economicamente a escolha do Sistema de Registro de Preços como a solução mais adequada para atender à necessidade identificada neste Estudo Técnico Preliminar, em conformidade com os princípios da eficiência, economicidade e interesse público, previstos na Lei nº 14.133/2021.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA E CIRCUNSTÂNCIAS CORRELATAS (ART. 18, §1º, VII a XII)

7.1. Descrição da solução como um todo (art. 18, §1º, VII) – Requisito obrigatório

Após a análise das alternativas disponíveis, conforme descrito no item anterior deste Estudo Técnico Preliminar, identificou-se como solução mais adequada para atendimento da necessidade apresentada a **adoção do Sistema de Registro de Preços para futura e eventual aquisição parcial de gêneros alimentícios**, destinados às diversas Secretarias Municipais da Prefeitura de Congonhal/MG.

A solução consiste na **aquisição de bens de consumo**, não se tratando de contratação de serviços, com fornecimento de forma **parcelada**, conforme a necessidade efetiva de cada Secretaria Municipal, durante a vigência da Ata de Registro de Preços. Não se caracteriza como fornecimento continuado, mas como contratações eventuais e sob demanda, mediante emissão de Autorizações de Fornecimento.

A escolha do Sistema de Registro de Preços se fundamenta na natureza recorrente, porém variável, da demanda por gêneros alimentícios, especialmente em razão de fatores como sazonalidade, número de usuários atendidos, calendário escolar, programas sociais e demandas emergenciais. A solução não envolve o fornecimento de sistemas, equipamentos ou tecnologias associadas, restringindo-se ao fornecimento dos produtos alimentícios especificados.

Trata-se de uma única contratação estruturante, que resultará na formalização de Ata de Registro de Preços, da qual poderão decorrer múltiplas contratações ao longo de sua vigência, garantindo maior flexibilidade, eficiência administrativa, economicidade e continuidade no abastecimento.





7.1.1. Definição da forma de contratação

Diante da solução escolhida, indica-se a seguinte forma de contratação:

a) Forma de entrega/prestação de serviços:

- Entrega imediata.
- Entrega parcelada.
- Serviço ou fornecimento de natureza continuada.
- Contratação por escopo predefinido.

b) Modalidade de licitação ou forma de contratação direta:

- Dispensa eletrônica;
- Dispensa não eletrônica (valor inferior a 40% dos limites estabelecidos no art. 75, incisos I e II, da Lei nº 14.133/2021);
- Dispensa emergencial de licitação;
- Dispensa de licitação por outro fundamento;
- Inexigibilidade de licitação;
- Inexigibilidade de licitação através do credenciamento;
- Pregão eletrônico;
- Concorrência eletrônico;
- Leilão;
- Concurso;





Diálogo competitivo;

c) Sistema de Registro de Preços:

Será adotado;

Não será adotado;

7.2. Justificativas para o parcelamento ou não da contratação (art. 18, §1º, VIII) – Requisito obrigatório

A contratação deverá ser **parcelada por itens**, considerando a diversidade de gêneros alimentícios a serem adquiridos, suas diferentes características, formas de acondicionamento, prazos de validade e fornecedores especializados.

O parcelamento do objeto, neste caso, mostra-se técnica e economicamente viável, pois:

- amplia a competitividade do certame, possibilitando a participação de maior número de licitantes;
- permite que fornecedores especializados ofertem apenas os itens compatíveis com sua atuação;
- favorece a obtenção de preços mais vantajosos;
- não compromete a padronização, uma vez que as especificações técnicas serão claramente definidas no Termo de Referência.

Ressalta-se que tal parcelamento não configura fracionamento indevido da despesa, uma vez que não tem por objetivo a adoção de modalidade de licitação menos rigorosa, mas sim a ampliação da competitividade e a eficiência da contratação, em consonância com os arts. 40 e 47 da Lei nº 14.133/2021

7.3. Demonstrativo dos resultados pretendidos (art. 18, § 1º, IX)

Com a adoção do Sistema de Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios, a Administração Municipal pretende alcançar, entre outros, os seguintes resultados:

- garantia do abastecimento regular e contínuo das Secretarias Municipais;
- redução de custos decorrentes da compra excessiva e do desperdício de produtos perecíveis;





- maior eficiência administrativa, com diminuição do número de procedimentos licitatórios ao longo do exercício;
- melhor planejamento e controle orçamentário;
- racionalização do uso de recursos humanos, materiais e financeiros;
- melhoria da qualidade dos produtos fornecidos, assegurando condições adequadas de consumo;
- promoção da economicidade e do interesse público, considerando o ciclo de vida dos produtos adquiridos.

7.4. Providências a serem adotadas (art. 18, §1º, X)

Para a adequada implementação da solução proposta, deverão ser adotadas previamente as seguintes providências pela Administração:

- consolidação das demandas das Secretarias Municipais envolvidas;
- designação formal de servidores responsáveis pela gestão e fiscalização da Ata de Registro de Preços;
- capacitação, quando necessário, dos servidores designados para fiscalização do fornecimento;
- organização dos locais de recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios;
- definição clara dos fluxos administrativos para emissão das Autorizações de Fornecimento e atesto das notas fiscais.

Não se identificam, neste momento, outras providências estruturais ou operacionais relevantes que impeçam ou dificultem a execução da contratação.

7.5. Contratações correlatas e/ou interdependentes (art. 18, §1º, XI)

A presente contratação possui relação com outras contratações de gêneros alimentícios eventualmente realizadas pelo Município, especialmente aquelas destinadas à alimentação escolar, programas sociais ou eventos institucionais.

Todavia, não se identificam contratações interdependentes cuja execução esteja condicionada diretamente à presente contratação, nem que esta dependa de outra contratação específica para sua plena execução, sendo o objeto autônomo e operacionalmente independente.

7.6. Descrição de possíveis impactos ambientais (art. 18, §1º, XII)





A contratação poderá gerar impactos ambientais associados, principalmente, ao uso de embalagens, ao transporte dos produtos e à geração de resíduos.

Como medidas mitigadoras, serão observadas, sempre que possível:

- priorização de produtos com embalagens recicláveis ou reutilizáveis;
- incentivo à redução de embalagens excessivas;
- observância das normas ambientais e sanitárias vigentes;
- adoção de práticas de logística reversa, quando aplicável;
- orientação quanto ao correto descarte de resíduos e embalagens pelos setores requisitantes.

Tais medidas contribuem para a redução dos impactos ambientais e para a promoção do desenvolvimento sustentável, em consonância com as diretrizes da Administração Pública.

8. CONCLUSÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ART. 18, §1º, XIII) – REQUISITO OBRIGATÓRIO

Diante das análises realizadas ao longo do presente Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a **adoção do Sistema de Registro de Preços para futura e eventual aquisição parcial de gêneros alimentícios**, destinados ao atendimento das diversas Secretarias Municipais da Prefeitura de Congonhal/MG, mostra-se **técnica, operacional e economicamente viável**, além de adequada ao interesse público.

Restou demonstrado que a natureza da demanda é recorrente, porém variável, o que inviabiliza a definição precisa e antecipada dos quantitativos a serem adquiridos, justificando a escolha do Sistema de Registro de Preços como solução mais eficiente para garantir flexibilidade, continuidade no abastecimento e racionalização dos recursos públicos.

O levantamento de mercado evidenciou a existência de fornecedores aptos a atender às especificações técnicas exigidas, bem como a compatibilidade dos preços praticados com aqueles observados em contratações similares, indicando a viabilidade econômica da contratação. Ademais, os requisitos técnicos, operacionais, legais e de sustentabilidade foram devidamente identificados, assegurando a qualidade dos produtos e a observância das normas vigentes.

Verificou-se, ainda, que a solução escolhida atende aos princípios da legalidade, planejamento, eficiência, economicidade e desenvolvimento sustentável, previstos na Lei





nº 14.133/2021, não havendo óbices técnicos, administrativos ou ambientais relevantes que impeçam o prosseguimento da contratação.

Dessa forma, conclui-se que o presente Estudo Técnico Preliminar cumpre integralmente os requisitos legais e técnicos exigidos, estando a Administração Municipal **apta a dar continuidade à fase interna do procedimento licitatório**, com a elaboração do Termo de Referência e adoção das providências necessárias para a realização do certame, observadas as disposições legais e regulamentares aplicáveis.

9. APROVAÇÃO E ASSINATURA

O presente Estudo Técnico Preliminar foi realizado pela servidora abaixo:

Valquiria Vilela Silveira Castro
Agente Administrativo

O presente Estudo Técnico Preliminar foi aprovado pelos Secretários abaixo:

Bruno Teixeira Alves
Chefe de Gabinete

Taís Cristina dos Santos
Secretária M. de Desenvolvimento
Social e Habitação

Graciane Rodrigues da Silva
Secretária M. de Saúde

Débora Guimarães dos Santos Moreira
Secretária M. de Educação

José Carlos de Alvarenga
Secretário M. de Obras

