

MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

PODER EXECUTIVO

ESTADO DE MATO GROSSO

DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 943/2026

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Fundamento Legal: Lei Federal nº 14.133/2021

1. DAS UNIDADES REQUISITANTES

Unidades Requisitantes	✓ Secretaria Municipal de Administração e Planejamento ✓ Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Assuntos Fundiários ✓ Secretaria Municipal de Assistência Social ✓ Secretaria Municipal de Educação e Cultura ✓ Secretaria Municipal de Fazenda ✓ Gabinete do Prefeito ✓ Secretaria Municipal de Infraestrutura e Obras ✓ Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável ✓ Secretaria Municipal de Saúde ✓ Secretaria Municipal de Urbanismo ✓ Secretaria Municipal de Turismo, Cultura e Esporte
Nome do Requisitante	Rogério Correa Zeferino
Cargo / Função	Chefe de Gabinete
DFD de Referência	DFD protocolado em 09 de abril de 2026
Fundamento Legal	Lei Federal nº 14.133/2021 – Nova Lei de Licitações

1.2. CHECKLIST DE CONFORMIDADE — Art. 18, § 1º, Lei nº 14.133/2021

- ✓ Descrição da necessidade da contratação (Art. 18, § 1º, inciso I, da Lei 14.133/2021)
- ✓ Demonstração da previsão da contratação no PCA (Art. 18, § 1º, inciso II, da Lei 14.133/2021)
- ✓ Requisitos da contratação (Art. 18, § 1º, inciso III, da Lei 14.133/2021)
- ✓ Estimativas das quantidades (Art. 18, § 1º, inciso IV, da Lei 14.133/2021)
- ✓ Levantamento de mercado (Art. 18, § 1º, inciso V, da Lei 14.133/2021)
- ✓ Estimativa do valor da contratação (Art. 18, § 1º, inciso VI, da Lei 14.133/2021)
- ✓ Descrição da solução como um todo (Art. 18, § 1º, inciso VII, da Lei 14.133/2021)
- ✓ Justificativas para o parcelamento ou não da contratação (Art. 18, § 1º, inciso VIII, da Lei 14.133/2021)
- ✓ Demonstrativo dos resultados pretendidos (Art. 18, § 1º, inciso IX, da Lei 14.133/2021)
- ✓ Providências a serem adotadas pela Administração (Art. 18, § 1º, inciso X, da Lei 14.133/2021)

MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

PODER EXECUTIVO

ESTADO DE MATO GROSSO

DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

- ✓ Contratações correlatas e/ou interdependentes (Art. 18, § 1º, inciso XI, da Lei 14.133/2021)
- ✓ Descrição de possíveis impactos ambientais (Art. 18, § 1º, inciso XII, da Lei 14.133/2021)
- ✓ Análise de Riscos (Art. 18, inciso X, da Lei 14.133/2021)
- ✓ Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação (Art. 18, § 1º, inciso XIII, da Lei 14.133/2021)

1.3. INTRODUÇÃO E BASE LEGAL

O presente Estudo Técnico Preliminar -ETP foi elaborado em atendimento ao disposto no art. 18 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e tem por finalidade subsidiar a aquisição de gêneros alimentícios para atender as demandas das Secretarias Municipais de Cotriguaçu-MT. A elaboração deste documento foi motivada pelo Documento de Formalização da Demanda – DFD, protocolado pela Secretaria Municipal de Turismo, em 09 de abril de 2026.

Fundamento Legal – Art. 18, Lei nº 14.133/2021

O Estudo Técnico Preliminar é documento obrigatório que deverá evidenciar o problema a ser resolvido, as necessidades da Administração, o conjunto de requisitos necessários e suficientes para confirmar que o objeto a ser contratado poderá ser entregue nas condições estabelecidas no edital, e as possíveis alternativas de soluções.

2.DO OBJETO DA CONTRATAÇÃO

2.1. O presente Estudo Técnico Preliminar tem por objeto subsidiar a: **“AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS”**.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º, inciso I, da Lei 14.133/2021)

3.1. A presente contratação tem por finalidade suprir a necessidade contínua e recorrente das Secretarias Municipais de Cotriguaçu – MT de dispor de gêneros alimentícios diversos, em quantidade e qualidade suficientes para garantir o pleno funcionamento das atividades institucionais desenvolvidas pelos órgãos municipais, em especial nas áreas de Educação, Saúde, Assistência Social, Administração e demais secretarias demandantes.

3.2. A necessidade decorre da obrigatoriedade legal e institucional de o Município assegurar a oferta regular de alimentação adequada aos seguintes públicos e contextos:

- a) Merenda escolar: fornecimento de refeições nutricionalmente equilibradas aos alunos da rede municipal de ensino, em cumprimento ao disposto na Lei Federal nº 11.947/2009 e às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, que impõe à Administração Municipal o dever de garantir, no mínimo, uma refeição diária durante o período letivo;
- b) Programas socioassistenciais: atendimento às demandas alimentares de usuários dos serviços e programas da Secretaria Municipal de Assistência Social, incluindo grupos de

MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

PODER EXECUTIVO

ESTADO DE MATO GROSSO

DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

convivência, centros de referência, atendimentos emergenciais e ações com famílias em situação de vulnerabilidade social;

- c) Unidades de saúde: suprimento de gêneros alimentícios para o preparo de refeições e lanches destinados a pacientes em atendimento prolongado, profissionais de saúde em regime de plantão e participantes de ações de educação em saúde promovidas pela Secretaria Municipal de Saúde;
- d) Atividades institucionais e administrativas: abastecimento das demais secretarias para o atendimento de demandas cotidianas, incluindo capacitações, reuniões técnicas, eventos institucionais, atividades comunitárias e o funcionamento das copas e refeitórios dos órgãos municipais.

3.3. O conjunto de itens demandados composto por 149 (cento e quarenta e nove) produtos, entre gêneros alimentícios perecíveis (frutas, verduras, legumes, carnes bovinas, suínas, de frango, frios e laticínios) e não perecíveis (grãos, farinhas, massas, enlatados, temperos, bebidas, produtos industrializados e itens especiais) reflete a diversidade e a pluralidade de usos institucionais, sendo indispensável à continuidade dos serviços públicos prestados à população cotriguaçuense.

3.4. A ausência ou insuficiência no fornecimento dos itens objeto desta contratação geraria prejuízos diretos e imediatos aos beneficiários das políticas públicas municipais, comprometendo, em especial:

- a) O direito constitucional à alimentação adequada dos estudantes da rede pública municipal, previsto no art. 6º da Constituição Federal;
- b) A continuidade dos serviços de saúde e assistência social, cujas ações dependem diretamente do abastecimento regular de alimentos para sua execução;
- c) O cumprimento de metas e obrigações pactuadas no âmbito de programas federais e estaduais de transferência de renda e segurança alimentar.

3.5. A realização do processo licitatório para aquisição dos gêneros alimentícios fundamenta-se, ainda, nos princípios constitucionais da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade e da eficiência (art. 37, *caput*, da Constituição Federal), bem como nos princípios específicos da contratação pública previstos no art. 5º da Lei nº 14.133/2021, notadamente a economicidade, a competitividade e o interesse público, assegurando ao Município a obtenção da proposta mais vantajosa e a transparência no uso dos recursos orçamentários.

3.6. Diante do exposto, a contratação é medida necessária, justificada e alinhada ao interesse público, sendo imprescindível para garantir a regularidade, a qualidade e a continuidade dos serviços públicos essenciais prestados pelo Município de Cotriguaçu – MT à sua população.

3.7. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PCA (Art. 18, § 1º, inciso II, da Lei 14.133/2021)

3.7.1. A contratação do objeto, está previsto no Plano de Contratações Anual do ano 2026.

SUBITEM: 1.23

SECRETARIA DEMANDANTE: DIVERSAS SECRETARIAS

NATUREZA DO OBJETO: CONSUMO

DESCRIÇÃO DO OBJETO: AQUISIÇÃO DE PANIFICAÇÃO, ÁGUA MINERAL E DEMAIS GENEROS ALIMENTÍCIOS.

MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

PODER EXECUTIVO

ESTADO DE MATO GROSSO

DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

GRAU DE PRIORIDADE: MÉDIA

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º, inciso III, da Lei 14.133/2021)

4.1. A empresa contratada deverá atender e manter regularizados os seguintes requisitos de habilitação durante toda a vigência da contratação, nos termos do Art. 62 da Lei nº 14.133/2021:

Art. 62. A habilitação é a fase da licitação em que se verifica o conjunto de informações e documentos necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, dividindo-se em:

I - jurídica;

II - técnica;

III - fiscal, social e trabalhista;

4.2. HABILITAÇÃO JURÍDICA

4.2.1. Registro comercial, no caso de empresa individual; ou;

4.2.2. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

4.2.3. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

4.2.4. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

4.2.5. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

4.2.6. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

4.2.7. Cópia, nítida do documento oficial de identidade ou outro equivalente que contenha foto, dos proprietários/sócios, e representante legal se houver.

4.3. REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

4.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (**CNPJ**);

4.3.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional (**FEDERAL**).

MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

PODER EXECUTIVO

ESTADO DE MATO GROSSO

DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

4.3.3. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre (**ESTADUAL**).

4.3.4. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal (**MUNICIPAL**).

4.3.5. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (**FGTS**).

4.3.6. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943; (**DÉBITOS TRABALHISTAS**).

4.3.7. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual; (**INSCRIÇÃO ESTADUAL OU MUNICIPAL**).

4.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

4.4.1. Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento: Expedido pela Vigilância Sanitária da sede do licitante comprovando que o local de armazenamento da empresa atende às normas de higiene.

4.4.2. Para os produtos de origem animal (ex: alcatra, costela, frango, suíno, lácteos) devem ter registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM).

5. EXECUÇÃO CONTRATUAL

5.1. Das condições de fornecimento e requisitos de qualidade

5.1. 1. Os produtos perecíveis como carnes, derivados de carne e frios deverão obrigatoriamente ser transportados com veículos refrigerados, devidamente ser aferidos conforme legislação vigente e/ou em caixas térmicas devidamente higienizadas e atendendo as seguintes condições:

a) Os alimentos perecíveis deverão ser transportados em veículos próprios ou terceirizados autorizados pela Vigilância Sanitária, equipados com sistema de refrigeração ou congelamento mecânico ativo, compatível com a natureza dos produtos.

b) Os compartimentos dos veículos devem estar limpos, laváveis, sem odores, ferrugem ou resíduos anteriores, e sem transporte conjunto com produtos químicos ou não alimentícios.

c) Os produtos devem ser organizados de forma a evitar contato direto com o piso, respeitar a separação por tipo e evitar empilhamentos que comprometam a integridade das embalagens.

5.1. 2. Os gêneros alimentícios deverão ser de ÓTIMA qualidade, frescos, saudáveis e aptos ao consumo humano, devendo atender rigorosamente às especificações técnicas descritas em cada item, às normas do Ministério da Saúde, ANVISA, MAPA e demais órgãos reguladores competentes.

5.1. 3. O fornecedor deverá garantir que no ato da entrega, os produtos deverão possuir, no mínimo, **75% (setenta e cinco por cento)** de sua validade total remanescente. Itens como Leite UHT e Ovos possuem regras específicas (mínimo de 90 dias e 15 dias, respectivamente).

5.1. 4. Todos os alimentos deverão ser entregues em perfeito estado de conservação, adequados ao consumo humano, sem sinais de deterioração, contaminação, odor estranho, umidade excessiva, infestação ou avarias físicas.

MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

PODER EXECUTIVO

ESTADO DE MATO GROSSO

DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

5.1. 5. Os itens devem estar em embalagens originais, lacradas, com identificação do fabricante, número do lote e data de validade visíveis.

5.1. 6. Alimentos industrializados devem ser de marcas reconhecidas no mercado, com registro nos órgãos reguladores, rotulagem adequada e conforme a legislação vigente (RDC 429/2020, entre outras).

5.1. 7. Embalagens danificadas, amassadas, enferrujadas, sujas ou sem identificação adequada serão recusadas de imediato.

5.1. 8. A contratada deverá substituir de imediato qualquer item entregue em desacordo com as especificações ou em condições inadequadas.

5.1. 9. Referente ao item 84 (leite condensado), não será aceito mistura láctea condensada, devendo ser entregue o produto conforme a descrição solicitada.

5.2. Disposições gerais de qualidade

5.2. 1. Todos os gêneros alimentícios fornecidos deverão ser de PRIMEIRA QUALIDADE, frescos, saudáveis e em perfeitas condições de consumo humano, atendendo integralmente às especificações técnicas descritas para cada item, bem como às normas e legislações vigentes do Ministério da Saúde, ANVISA e demais órgãos competentes.

5.2. 2. Não serão aceitos produtos com características organolépticas anormais, tais como: odor desagradável ou estranho à espécie, coloração alterada, textura amolecida, viscosa ou ressecada de forma atípica, sabor alterado, presença de bolores, fungos, parasitas, insetos, larvas, corpos estranhos, sujidades, materiais terrosos ou qualquer outra contaminação visível ou detectável.

5.2. 3. O fiscal de contrato de cada secretaria solicitante possui autoridade para recusar, no ato da entrega, qualquer produto que não esteja em conformidade com as especificações técnicas, condições de qualidade, embalagem ou prazo de validade exigidos neste documento.

5.2. 4. O fornecedor deverá efetuar a substituição imediata dos itens recusados, sem ônus para a Administração Pública, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

5.3. Requisitos específicos para frutas frescas (Banana, Laranja, Maçã, Mamão, Melancia, Melão e similares)

5.3.1. As frutas deverão ser entregues frescas, de PRIMEIRA qualidade, com grau de maturação adequado que permita suportar o manuseio, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo imediato ou em curto prazo, sem comprometimento da qualidade nutricional e organoléptica.

5.3.2. As frutas deverão apresentar: tamanho, coloração e conformação uniformes e característicos da espécie e variedade; polpa firme, íntegra e sem cavidades; casca limpa, sem lesões físicas, mecânicas, rachaduras, cortes, perfurações, manchas de origem patológica ou fisiológica, amassados, cicatrizes ou sinais de pressão excessiva decorrentes do transporte ou manuseio inadequado.

5.3.3. Não serão aceitas frutas: verdes demais (que não atinjam maturação adequada no prazo de entrega), excessivamente maduras ou em início de fermentação, com sinais de podridão mesmo que parcial, com presença de bolores ou fungos visíveis na casca ou polpa, murchas, ressecadas,

MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

PODER EXECUTIVO

ESTADO DE MATO GROSSO

DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

com odor fermentado ou anormal, com resíduos de agrotóxicos visíveis ou com odor químico, ou que tenham sido submetidas a tratamentos não permitidos pela legislação vigente.

5.3.4. As frutas deverão ser bem desenvolvidas, graúdas, devendo respeitar o tamanho mínimo exigido nas especificações de cada item. A entrega de frutas com tamanho nitidamente inferior ao padrão comercial será recusada integralmente.

5.4. Requisitos específicos para verduras e legumes (Alho, Batata, Beterraba, Cebola, Cenoura, Chuchu, Pimentão, Repolho, Tomate e similares)

5.4.1. As verduras e os legumes deverão ser entregues frescos, limpos, de ÓTIMA qualidade, compactos, firmes, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos de cada espécie e variedade. Deverão estar isentos de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, resíduos de defensivos agrícolas e qualquer substância estranha ao produto.

5.4.2. Os produtos deverão apresentar conformação, coloração e tamanho uniformes e característicos da espécie. Deverão ser bem desenvolvidos e graúdos, sem lesões de origem física ou mecânica, sem rachaduras, cortes, perfurações, brotamentos excessivos, desidratação, murchamento ou qualquer deterioração que comprometa a qualidade e o rendimento no preparo.

5.4.3. Tomates deverão ser graúdos, de polpa firme e íntegra, maduros, com coloração vermelha uniforme, isentos de manchas escuras, podridão, amolecimento ou fermentação, sem lesões físicas ou mecânicas provenientes do manuseio ou transporte.

5.4.4. Cebolas e alhos deverão ser entregues secos, curados, compactos e firmes, com película externa íntegra, isentos de brotamento excessivo, umidade interna, podridão ou fungo. Cebolas deverão ter tamanho e coloração uniformes. Alhos deverão apresentar bulbos bem desenvolvidos, com dentes intactos e firmes.

5.4.5. Batatas (lisa, doce) deverão ser entregues frescas, compactas, firmes, de tamanho e conformação uniformes, graúdas, sem lesões físicas ou mecânicas, sem rachaduras, sem partes esverdeadas (solanina), sem brotamento avançado, sem sinais de podridão ou umidade excessiva. A batata lisa deverá ser de primeira qualidade, sem resíduos de terra que excedam o padrão normal de colheita.

5.5. Requisitos específicos para carnes bovinas (Alcatra, Acém, Costela, Coxão Mole, Maminha, Músculo, Paleta, Patinho, Carne Moída, Fígado e similares)

5.5.1. As carnes resfriadas deverão ser entregues com temperatura entre 0°C e 4°C, e as congeladas entre -12°C e -18°C, conforme RDC ANVISA nº 216/2004 e legislação específica.

5.5.2. As carnes bovinas deverão apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios da espécie, sem coloração escurecida, esverdeada ou acinzentada, sem odor azedo, fermentado ou putrefato, sem textura pegajosa, viscosa ou amolecida de forma atípica. A carne deverá ter consistência firme, superfície levemente úmida, mas não exsudativa em excesso, e coloração vermelho-rosada característica.

5.5.3. As carnes deverão ser entregues acondicionadas em embalagens plásticas transparentes, atóxicas, devidamente vedadas a vácuo quando aplicável, com identificação do corte, peso líquido,

MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

PODER EXECUTIVO

ESTADO DE MATO GROSSO

DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

data de abate, data de embalagem e data de validade. O teor máximo de sebo e gordura aparente não poderá exceder 10% do peso total da peça, conforme especificação de cada item.

5.5.4. A carne moída (Paleta/Acém) deverá ser sem osso, sem pelanca e sem gordura excessiva, obtida exclusivamente do corte especificado (dianteiro), sem adição de partes de outras regiões ou de miúdos. Não será aceita carne moída com adição de água, conservantes não permitidos ou qualquer substância estranha à espécie.

5.5.5. O fígado bovino deverá ser entregue resfriado, em bifes, com aspecto e cor próprios (vermelho-arroxeados), firme, não pegajoso, isento de manchas esverdeadas, hematomas, calcificações, parasitas e qualquer alteração patológica. Não será aceito fígado com odor amoniacal, putrefato ou com textura amolecida.

5.6. Requisitos específicos para carnes suínas, frango e derivados (Bisteca, Costela Suína, Lombo, Frango Inteiro, Coxa-Sobrecoxa, Filé de Peito, Linguças, Mortadela, Presunto, Salsicha e similares)

5.6. 1. O frango inteiro congelado deverá ser entregue sem pés, pescoço e vísceras, com peso médio de 2 kg por unidade, sem queimaduras por congelamento (freezer burn), sem escurecimento da pele, sem hematomas, sem penas ou penugem residuais, sem ossos quebrados ou perfurações na carcaça.

5.6. 2. O filé de peito de frango deverá ser de primeira qualidade, limpo, sem ossos, sem cartilagens, sem pele, com forma e tamanho uniformes, isento de sujidades, parasitas, manchas e larvas. Deverá ser acondicionado em embalagem a vácuo, devidamente identificado. Não será aceito filé com injeção de salmoura, água ou qualquer substância que aumente artificialmente o peso do produto.

5.6. 3. As linguças (frescal de frango, toscana, calabresa defumada e salame artesanal) deverão apresentar aspecto normal, firme, sem umidade excessiva, não pegajosas, isentas de sujidades, parasitas e larvas. As linguças frescas deverão ser mantidas sob refrigeração adequada (entre 0°C e 4°C) até o momento da entrega. As defumadas deverão apresentar cor, sabor e aroma característicos do processo de defumação, sem odor rançoso ou ácido.

5.6.4. Mortadela, presunto e queijo mussarela deverão ser entregues em embalagem original íntegra, vedada a vácuo ou lacrada, com identificação completa do fabricante, data de fabricação, data de validade e número de inspeção. Esses produtos deverão apresentar coloração, odor e textura característicos, sem sinais de deterioração, manchas, odor azedo ou limoso.

5.7. Requisitos específicos para produtos lácteos e ovos (Leite UHT, Leite em Pó, Iogurte, Creme de Leite, Leite Condensado, Leite de Coco, Margarina, Queijo, Requeijão, Ovos e similares)

5.7.1. O leite longa vida (UHT) integral e desnatado deverá ser entregue em embalagem tetra pak íntegra, sem amassados, furos, vazamentos ou sinais de fermentação interna (embalagem estufada). Deverá ter validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega e registro no Ministério da Agricultura, conforme especificações dos itens correspondentes.

5.7.2. O leite condensado deverá ser entregue exclusivamente na forma de leite condensado tradicional (composto de leite integral, açúcar e lactose), conforme descrição do item

MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

PODER EXECUTIVO

ESTADO DE MATO GROSSO

DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

correspondente. Não será aceita, em hipótese alguma, mistura láctea condensada, creme de leite condensado ou qualquer produto similar que não atenda à composição exigida, independentemente da denominação comercial adotada pelo fabricante.

5.7.3. Os ovos de galinha deverão ser entregues frescos, de categoria e tamanho médio, acondicionados em embalagem apropriada (cartelas ou bandejas), isentos de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. A casca deverá estar limpa, intacta e sem rachaduras. Não serão aceitos ovos com casca trincada, manchada, com resíduos de fezes aderidas ou com odor característico de deterioração. O produto deverá ter validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega.

5.8. Requisitos específicos para produtos industrializados (Arroz, Feijão, Massas, Farinhas, Óleos, Temperos, Enlatados e demais produtos não perecíveis)

5.8.1. Os produtos industrializados deverão ser de marcas reconhecidas no mercado nacional, com registro válido nos órgãos reguladores competentes (ANVISA/MAPA), com rotulagem adequada e em conformidade com a legislação vigente, em especial a RDC ANVISA nº 429/2020 (rotulagem nutricional), RDC nº 259/2002 (rotulagem de alimentos embalados) e demais normas aplicáveis.

5.8.2. O arroz agulhinha tipo 1 e o arroz integral tipo 1 deverão ser entregues com grãos inteiros, longo, sem sujidades ou materiais estranhos, com umidade máxima de 15%, acondicionados em embalagem plástica íntegra e lacrada. O feijão carioca tipo 1 deverá ser novo (safra atual), constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies ou variedades.

5.8.3. Os óleos vegetais (soja e azeite de oliva) deverão ser entregues dentro do prazo de validade, com coloração, odor e sabor característicos, isentos de ranço, turvação anormal ou sedimentação. O azeite de oliva extra virgem deverá ter acidez igual ou inferior a 1%, com identificação do produtor, origem e certificação de autenticidade visíveis no rótulo.

5.8.4. As massas alimentícias (espaguete, parafuso, lasanha pré-cozida, macarrão de arroz, macarrão integral e similares) deverão ser entregues em embalagem plástica íntegra, transparente, lacrada, isentas de sujidades, umidade, parasitas, bolores e insetos. As massas deverão apresentar cor, odor, textura e sabor característicos, sem rancidez, fermentação ou corantes artificiais não declarados.

5.9. Requisitos de validade, embalagem e rastreabilidade

5.9.1. O fornecedor deverá garantir que todos os alimentos estejam dentro do prazo de validade mínima de 75% do total estipulado pelo fabricante na data de entrega. Produtos entregues com validade inferior a este percentual serão recusados e deverão ser substituídos no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, sem ônus para a Administração.

5.9.2. Todos os produtos industrializados deverão ser entregues em embalagens originais de fábrica, íntegras, lacradas, identificadas com: nome do produto, marca comercial, nome e endereço do fabricante/importador, número do lote, data de fabricação, data de validade, peso líquido, informações nutricionais, lista de ingredientes, número de registro no órgão regulador competente e instruções de conservação. Embalagens danificadas, amassadas, enferrujadas, estufadas, sujas, rasgadas, abertas ou sem identificação adequada serão recusadas de imediato.

MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

PODER EXECUTIVO

ESTADO DE MATO GROSSO

DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

5.9.3. O fornecedor deverá manter, pelo prazo mínimo de 12 (doze) meses após a entrega, registros de rastreabilidade dos produtos fornecidos (nota fiscal de compra, certificado de origem, registros de temperatura durante transporte e armazenamento), disponibilizando-os à fiscalização quando solicitado, em conformidade com a RDC ANVISA nº 24/2015 e demais normas de rastreabilidade aplicáveis.

6. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES (Art. 18, § 1º, inciso IV, da Lei 14.133/2021)

Base Legal

Art. 18, § 1º, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021 – O ETP deve conter as estimativas das quantidades para a contratação, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte.

Código	Descrição	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Médio	Valor Total Médio
040.001.096	ACAFRAO, CURCUMA EM PÓ PACOTE DE 30 GRAMAS	EMB30	655	2,93	1.919,15
027.001.034	ACUCAR - OBTIDO DA CANA DE ACUCAR, TIPO CRISTAL, COM ASPECTO COR, CHEIRO PRÓPRIOS, SABOR DOCE, COM TEOR DE SACAROSE MÍNIMO DE 99,3% P/P E UMIDADE MÁXIMA DE 0,3% P/P, SEM FERMENTAÇÃO, ISENTO DE SUJEIDADES, PARASITAS, MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, CONTENDO 2KG DO PRODUTO	PCT2Q	3.445	8,37	28.834,65
027.001.040	ADOÇANTE DIETÉTICO - COMPOSTO POR SACARINA SÓDICA E CICLAMATO DE SÓDIO, ÁGUA FILTRADA ETC, EM FRASCO DE 100 ML	FR10	141	10,58	1.491,78
051.002.260	ÁGUA MINERAL - NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM COPO DE POLIETILENO, LACRADO COM TAMPALUMINIZADA - COPO DE 200 ML	UNID	1.306	1,79	2.337,74
040.001.146	ÁGUA MINERAL - NATURAL, SEM GÁS, HIPOTERMAL NA FONTE, ACONDICIONADA EM GARRAFA PLÁSTICA RETORNAVEL, COM TAMPAL DE PRESSÃO, LACRE E SELADO DE SEGURANÇA APROVADO, CONTENDO DE 19,5 A 20 LITROS, ACONDICIONADA EM GARRAFA DE POLIPROPILENO VERDE TRANSPARENTE, DE ACORDO COM AS LEGISLAÇÕES ESPECÍFICAS E AS PORTARIAS 518/04 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE 387/08 DNPM E RDC ANVISA nº 274/05 E 275/05	GRF20	380	20,29	7.710,20
027.001.047	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GARrafa PET, TAMPAL COM ROSCA E LACRE, CONTENDO 500 ML PACOTE COM 12 UNID	PC 12	1.380	27,61	38.101,80
027.001.058	ALHO - BULBO, NACIONAL, DE ÓTIMA QUALIDADE, FRESCO, SEM LESÕES DE ORIGEM LIVRE DE RESÍDUOS, TAMANHO E COR UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE	QUILO	926	32,19	29.807,94

MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

PODER EXECUTIVO

ESTADO DE MATO GROSSO

DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

	SUJIDADES, P ARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO E M SACO PLÁSTICO, PESANDO APROXIMADAMENTE PESANDO EM KILO				
027.001.062	ALIMENTO ACHOCOLATADO EM PO - OBTIDO PELA MISTURA DE CACAU EM PO SO LUVEL, LEITE EM PO, VITAMINADO, COM EXTRATO DE MALTE, ACUCAR, SAL, CACAU, CONSTITUIDO DE EM PO FINO E HOMOGENEO, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, ADMITINDO TEOR DE UMIDADE MAXIMA DE 3% EM PESO, ACONDICIONADO EM EM LATA APROPRIADA - 370 GRAMAS	L370G	447	14,60	6.526,20
027.001.063	ALIMENTO CHOCOLATE EM PÓ - OBTIDO DA MISTURA DE 70% CACAU EM PÓ LETICINADO E AÇUCAR, ACONDICIONADO EM M CAIXA DE 200 G	C200G	690	36,29	25.040,10
027.002.033	AMENDOIM CRU, COM PELE, CONSTITUIDO EM GRAOS INTEIROS E LIMPOS DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM FERMENTAÇÃO E MOFO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO - PACOTE 400 GRAMAS	UNID	623	13,11	8.167,53
027.001.074	AMIDO DE MILHO - PRODUTO AMILACEO EXTRAÍDO DO MILHO, PARA O PREPARO DE MINGAU, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, SABOR: TRADICIONAL,, COM UMIDADE MAX 14% POR PESO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM SACO DE PAPEL IMPERMEÁVEL, FECHADO, ETC, REEMBALADO EM CAIXA DE PAPEL CAIXA, VEDADO, ETC, COM PESO LÍQUIDO DE 200 GRAMAS.	C200G	460	6,63	3.049,80
027.001.083	ARROZ - INTEGRAL, TIPO 1, LONGO, CONSTITUIDOS DE GRAUS INTEIROS, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, ACONDICIONADO EM PACOTE DE 01KG	PC1KG	196	16,07	3.149,72
027.001.084	ARROZ AGULHINHA TIPO 1, LONGO, GRAOS INTEIROS, COM TEOR DE UMIDADE MAXIMA DE 15%, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, CONTENDO 5 QUILOS	PC 5	1.968	23,04	45.342,72
027.001.087	AVEIA - INTEGRAL, EM FLOCOS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ADMITINDO UMIDADE MAXIMA DE 15% POR PESO, PACOTE COM 500G	P500G	326	9,34	3.044,84
027.001.088	AVEIA - INTEGRAL 100% NATURAL, EM FLOCOS FINOS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ADMITINDO UMIDADE MAXIMA DE 15% POR PESO - 200 GRAMAS	PC200	486	7,53	3.659,58
027.001.093	AZEITONA EM CONSERVA - VERDE, INTEIRA COM CAROCO, IMERSA EM LÍQUIDO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA, DEVENDO SER CONSIDERADO COMO PESO LÍQUIDO O PRODUTO DRENADO 500 G	UNID	412	20,72	8.536,64
040.001.339	BALA CARAMELO TIPO TOFFEE, MACIA, ACUCAR, XAROPE DE GLICOSE, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, COM COR,	SC500	777	27,18	21.118,86

MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

PODER EXECUTIVO

ESTADO DE MATO GROSSO

DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

	ODOR E SABOR PROPRIOS,ACONDICIONADOS DE FORMA ADEQUADA,E EMBALADO EM MATERIAL APROPRIADO P ACOTE/SACO 500 GRAMAS				
027.002.026	BANANA - DA TERRA,EM PENCAS, DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURACAO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULACAO, O TRANSPORTE E A CONSERVACAO EM CONDICOES ADEQUADAS PARA CONSUMO, COM AUSENCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	QUILO	931	10,73	9.989,63
027.002.027	BANANA - MACA, EM PENCAS, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE	QUILO	910	7,06	6.424,60
027.002.028	BANANA - NANICA, EM PENCAS, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE	QUILO	1.005	8,18	8.220,90
027.001.132	BATATA - LISA, DE PRIMEIRA, COMPACTA E FIRME, SEM LESOES DE ORIGEM SEM LESOES FISICAS OU MECANICAS, TAMANHO E CONFORMACAO UNIFORME, DEVENDO SER GRAUDA,	QUILO	2.860	7,70	22.022,00
027.001.134	BATATA DOCE - ROXA, DE PRIMEIRA, SEM RAMA, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, FRESCA, COMPACTA E FIRME, SEM LESOES DE ORIGEM SEM RACHADURAS E CORTES, SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS	QUILO	1.065	7,46	7.944,90
027.002.034	BATATA PROCESSADA - TIPO PALHA,EM BALADA EM SACO PLASTICO,ESTERILIZADA EM ATMOSFERA,ACONDICIONADA PARA TRANSPORTE EM SACO PLASTICO,HIGIENIZADA, CORTADA EM TIRAS,COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS,FIRME E INTACTA,LIVRE DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS - PACOTE DE 800 GRAMAS A 1 KILO	UNID	346	42,86	14.829,56
027.001.140	BETERRABA - OTIMA QUALIDADE, FRESCA, COMPACTA E FIRME, ISENTA DE ENFERMIDADES E SUJIDADES, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA.	QUILO	1.316	9,64	12.686,24
027.001.143	BISCOITO COM SAL - TIPO AGUA E SAL, CREAM CRACKER COMPOSICAO BASICA FARINHA DE TRIGO,GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AGUA,SAL E OUTRAS SUBSTANCIAS PERMITIDAS, PESANDO DE 345 A 360 GRAMAS	UNID	6.340	6,42	40.702,80
027.001.144	BISCOITO COM SAL - TIPO INTEGRAL, COMPOSICAO BASICA FARINHA DE TRIGO,GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AGUA, SAL E OUTRAS SUBSTANCIAS PERMITIDAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 345 A 360 GRAMAS	UNID	822	6,48	5.326,56
027.001.157	BISCOITO DOCE SEM RECHEIO TIPO TIPO MAIZENA, COMPOSICAO BASICA FARINHA DE	UNID	5.840	7,05	41.172,00

MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

PODER EXECUTIVO

ESTADO DE MATO GROSSO

DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

	TRIGO, GORDURA VEGETAL HIDR OGENADA, SAL, ACUCAR SUBSTANCIAS PERMITIDAS, ACONDICIONADAS EM EMB ALAGEM DE 345 A 360 GRAMAS				
027.001.210	CAFE - TIPO 1, DE QUALIDADE, DEVEND O CONTER ATÉ 30% GRAOS CONILLON,2 0% PRETOS/VERDES/ARDIDOS, ISENTO DE GRAOS PRETOS-VERDES OU FERME NTADOS PROCEDENTE DE GRAOS CRUS ,SAOS E LIMPOS, NA COR CASTANHO CL ARO A MODERADO ESCURO,S/AMARGOR EM PO HOMOGENEO,TORRADO E MOIDO , AROMA E SABOR CARACTERISTICOS D E REGULAR A INTENSO ISENTO DE GOS TO RIOZONA, QUALIDADE GLOBAL MINIM O ACEITAVEL MAIOR QUE 3,5 PONTOS N A ESCALA SENSORIAL DE ZERO A DEZ, C ONTENDO IMPUREZAS MAXIMO DE 1%,O UTROS PRODUTOS 0% E UMIDADE ATÉ 5 %, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM AD EQUADA, - PACOTE 500 GRAMAS	P500G	4.700	31,74	149.178,00
027.001.220	CALDO DE CARNE - COMPOSTO DE SAL, AMIDO,GLUTAMATO MONOSSODICO,ACU CAR, ALHO,CEBOLA GORDURA VEGETAL ,EXTRATO DE CARNE BOVINA, EM TABLE TE, ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPE L CARTAO (EM 12 UNIDADES)	CX 12	652	6,08	3.964,16
027.001.003	CALDO DE GALINHA COMPOSTO DE SAL, AMIDO,GLUTAMATO MONOSSODICO,ACU CAR.ALHO,CEBOLA,GORDURA VEGETAL, EXTRATO DE CARNE DE FRANGO, EM TA BLETE, ACONDICIONADO EM 12 UNIDAD ES	CX 12	752	6,20	4.662,40
027.002.042	CANELA - EM PAU, OBTIDA DA CASCA DE ESPECIMES VEGETAIS GENUINOS, CASC A SAES E LIMPAS, DE COLORACAO PARD O AMARELADA OU MARROM CLARO, CO M ASPECTO CHEIRO AROMATICO E SÁB OR PROPRIOS, LIVRE DE SUJIDADES E M ATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPECIE, A CONDICIONADO EM PACOTE DE 20 GRA MAS	UNID	877	5,86	5.139,22
027.001.229	CANELA EM PO FINA HOMOGENEA, OBTI DA DA CASCA DE ESPECIMES VEGETAIS GENUINOS,GRAOS E LIMPOS, PARD O AM ARELADA OU MARROM CLARO, COM ASP ECTOS CHEIROS AROMATICOS E SABOR PROPRIOS, LIVRE DE SUJIDADES E MAT ERIAS ESTRANHOS A SUA ESPECIE, AC ONDICIONADA EM SACO PLASTICO TRAN SPARENTE,ATOXICOLADA, 10 GRAMAS	PC10G	922	4,97	4.582,34
027.001.232	CANJIQUEINHA - DE MILHO AMARELO FIN A, FABRICADA A PARTIR DE MATERIAS-P RIMAS LIMPAS E ISENTAS DE MATERIA T ERROSA E PARASITAS. NAO DEVEM EST AR UMIDAS, FERMENTADAS OU RANCOS AS,EMABALAGEM COM 500 G	EM500	706	4,81	3.395,86
027.001.235	CARNE BOVINA - TIPO ALCATRA SEM PE LANCA, EM BIFE AMACIADO, RESFRIADA, E NO MAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMPA,COM ASPECTO,COR,CHEIRO E SA BOR PROPRIOS E NO	QUILO	1.945	51,35	99.875,75

MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

PODER EXECUTIVO

ESTADO DE MATO GROSSO

DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

	MAXIMO 10% DE SEBO OU GORDURA, EMBALADA EM EMBALAGEM PRÓPRIA, PESANDO SEM SUJEIDADES E AÇÃO DE MICROBIOS, INSPECIONADA PELO SIF				
027.001.237	CARNE BOVINA - TIPO COSTELA, EM PEÇA DIVIDIDA DE ACORDO COM O PESO, CONGELADA, E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMPAS, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS E NO MÁXIMO 10% DE SEBO OU GORDURA, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, INSPECIONADA PELO SIF	QUILO	1.695	26,13	44.290,35
027.001.238	CARNE BOVINA - TIPO MOÍDA, DIANTEIRA SEM OSSO, TIPO PALETA OU ACÉM, SEM PELANCA, SEM GORDURA, CONGELADA, LIMPAS, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM EMBALAGEM ADEQUADA, SEM SUJEIDADES E AÇÃO DE MICROBIOS, INSPECIONADA PELO SIF	QUILO	4.195	35,73	149.887,35
027.001.239	CARNE BOVINA - TIPO MÚSCULO, EM PEÇA DIVIDIDA DE ACORDO COM O PESO, CONGELADA, (ENTRE -10°C E -25°C) E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR E CHEIRO E SABOR PRÓPRIO.	QUILO	2.016	26,59	53.605,44
027.001.240	CARNE BOVINA - TIPO PALETA DE SEGUNDA SEM OSSO (DIANTEIRA), EM PEÇA DIVIDIDA DE ACORDO COM O PESO, CONGELADA, E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMPAS, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM EMBALAGEM ADEQUADA, SEM SUJEIDADES E AÇÃO DE MICROBIOS, INSPECIONADA PELO SIF	QUILO	1.825	33,76	61.612,00
027.001.247	CARNE BOVINA TIPO ACÉM, SEM OSSO, EM PEÇA INT. CONGELADA, E NO MÍNIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMPAS, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS E NO MÁX 10% DE SEBO OU GORDURA, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, INSPECIONADA PELO SIF	QUILO	1.905	35,67	67.951,35
027.001.248	CARNE BOVINA TIPO BOVINA, TIPO MAMINHA, EM PEÇA DIVIDIDA DE ACORDO COM O PESO, RESFRIADA, E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMPAS, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS E NO MÁXIMO 10% DE SEBO OU GORDURA, EMBALADA EM EMBALAGEM PRÓPRIA, PESANDO SEM SUJEIDADES E AÇÃO DE MICROBIOS, INSPECIONADA PELO SIF.	QUILO	1.095	47,06	51.530,70
027.001.249	CARNE BOVINA TIPO COXA MOLE, BIFE, RESFRIADO, E NO MÁX 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE,	QUILO	1.371	39,97	54.798,87
027.001.251	CARNE BOVINA TIPO PATINHO, BIFE, ISCAS OU CUBOS, RESFRIADO, E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO, E SABOR PRÓPRIO, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE	QUILO	1.880	37,48	70.462,40

MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

PODER EXECUTIVO

ESTADO DE MATO GROSSO

DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

027.001.286	CARNE SUINA - TIPO COSTELA, CONGELADO, COM OSSO, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO,	QUILO	1.205	25,08	30.221,40
027.001.288	CARNE SUINA - TIPO LOMBO, EM PEÇA INTEIRA, CONGELADO, SEM OSSO, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, ISENTO DE PELE E GORDURA	QUILO	1.405	26,11	36.684,55
027.001.285	CARNE SUINA - TIPO BISTECA, EM BIFE, CONGELADO, COM OSSO, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO,	QUILO	905	24,18	21.882,90
040.001.974	CARNE SUINA SALGADA - TIPO BACON DEFUMADO, EM PEDACO ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO	QUILO	845	46,43	39.233,35
027.001.293	CEBOLA - BRANCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURACOES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONAMENTO ADEQUADO, EM SACO DE POLIETILENO	QUILO	1.707	6,56	11.197,92
027.001.304	CENOURA - VERMELHA, DE PRIMEIRA, SEM RAMA, FRESCA, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM SEM RACHADURAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS , DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS, ACONDICIONADA EM CAIXA DE MADEIRA , PESANDO APROXIMADAMENTE POR QUILO	QUILO	1.577	10,22	16.116,94
027.001.315	CHA- ERVA MATE CHA - ERVA MATE QUEIMADO, CONSTITUÍDO DE FOLHAS NOVAS, DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUINOS DESSECADOS, TOSTADOS E PARTIDOS , DE COR PARDACENTA, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM AGRANDEL, EMBALADO EM CAIXA PAPEL CARTÃO 250G	CX250	1.450	16,68	24.186,00
027.001.311	CHA CAMOMILA, CONSTITUÍDO DE FLORES, DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUINOS DESSECADOS, DE COR, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, EMBALAGEM DE 5G	SACHE	831	3,06	2.542,86
040.002.058	CHOCOLATE - AO LEITE, TIPO GRANULADO, PREPARADO COM CACAU, AÇÚCAR, LEITE, LICOR DE CACAU, MANTEIGA DE CACAU E OUTRAS SUBSTÂNCIAS, EMBALADO EM SACO - PESANDO ENTRE 100 A 150 GRAMAS	UNID	392	5,60	2.195,20
027.001.334	CHOCOLATE - EMBALAGEM DE MÍNIMO 250G, COM BOMBONS DE CHOCOLATE SORTIDOS EMBALADOS INDIVIDUALMENTE	CX250	822	18,78	15.437,16
027.001.335	CHOCOLATE - MEIO AMARGO, TIPO BARRA, PREPARADO COM CACAU, AÇÚCAR, LEITE, LICOR DE CACAU, MANTEIGA DE CACAU E OUTRAS SUBSTÂNCIAS, CONTEM GLUTEN, EMBALADO EM EMBALAGEM ATÓXICA 1KG.	BR1QU	312	42,53	13.269,36

PREFEITURA MUNICIPAL DE COTRIGUAÇU-MT CNPJ/MF N.º 37.465.309/0001-67

PAÇO MUNICIPAL ANTÔNIO SKURA

AVENIDA 20 DE DEZEMBRO, N.º 725, CENTRO, COTRIGUAÇU-MT, CEP.: 78.330-000 - CX. POSTAL 01 FONE: (66) 3555-1224

SITE: WWW.COTRIGUAÇU.MT.GOV.BR E-MAIL: LICITACAOCOTRIMT@GMAIL.COM OU LICITACAO@COTRIGUAÇU.MT.GOV.BR

MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

PODER EXECUTIVO

ESTADO DE MATO GROSSO

DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

027.002.035	CHOCOLATE - TIPO BIS - CAIXA COM 16 UNIDADES; PESANDO ENTRE 100 A 126G ; CROCANTE RECHEADO E COBERTO CO M CHOCOLATE AO LEITE.	CAIXA	772	9,37	7.233,64
027.002.036	CHOCOLATE AO LEITE, TIPO BOMBOM, R EDONDO, PREPARADO COM CACAU, AC UCAR, LEITE, LICOR DE CACAU, MANTEI GA DE CACAU E OUTRAS SUBSTANCIA S, EMBALADO EM EMB ATOXICA - SACO CO M 50 UNIDADES, PESANDO NO MÍNIMO 1 5 GRAMAS CADA BOMBOM	UNID	715	68,44	48.934,60
027.001.349	CHUCHU - DE BOA QUALIDADE, TAMANH O E COLORACAO UNIFORME, LIVRE DE ENFERMIDADES, SEM DANOS FISICOS E MECANICOS, ACONDICIONADO EM EM SA CO PLASTICO ATOXICO, PESO POR KILO	QUILO	1.406	8,76	12.316,56
027.001.353	COCO RALADO - AMENDOAS DE COCO P URO, PARCIALMENTE DESIDRATADO, OB TIDO POR PROCESSO TECNOLÓGICO AD EQUADO, COM UMIDADE MÁXIMA DE 4% P/P E LÍPIDIOS ENTRE 35% A 60%, ISENT O DE IMPUREZAS (100 G)	P100G	775	8,37	6.486,75
027.001.361	COLORAL- COLOROFICO EM PÓ FINO HO MOGENEO, OBTIDO DE FRUTOS MADUR OS, LIMPOS, DESSECADOS E MOIDOS, D E COLORAÇÃO VERMELHA, COM ASPEC TO COM COR, CHEIRO E SABOR PROPRI O, ISENT O DE MATERIAIS ESTRANHOS E A SUA ESPECIE, ACONDICIONADO EM SA CO PLASTICO TRASNPARENTE E ATOXIC O, HERMETICAMENTE VEDADO E RESIST ENTE, EMBALADO EM SACO PLASTICO IN DIVIDUALMENTE DE 250GRAMAS.	UNID	688	4,98	3.426,24
040.002.279	CRAVO DA INDIA- OBTIDO DO BOTÃO FLO RAL DE ESPECIME GENUINA, DE COLOR AÇÃO PARDO ESCURA, CHEIRO E SABO R PROPRIOS, COM TEOR DE HUMIDADE MÁXIMA DE 16%, ISENT O DE DETRITOS D O PROPRI O PRODUTO E IMPUREZAS DO S GRAOS OU SEMENTES, ACONDICIONA DO EM SACO PASTICO, TIPO TRASNPAR ENTE - PACOTE 20 GRAMAS	PT20	585	8,66	5.066,10
027.001.385	CREME DE LEITE APRESENTANDO TEOR DE GORDURA MIN DE 25%, EMBALDO EM CX DE CARTONADA, PESANDO 200 GRS	C200G	1.034	4,20	4.342,80
027.001.410	DOCE DE LEITE- TIPO CREMOSO, EM PA STA, COMPOSTO DE LEITE E AÇUCAR, C ONDICIONADO EM LATA 400 GRAMAS	UNID	511	9,20	4.701,20
027.001.425	EMULSIFICANTE PARA MASSA - DO TIPO SORVETES, BOLOS E CREMES EM GERA L - 200 GRAMAS	PT200	262	16,62	4.354,44
027.001.429	ERVA DOCE- EM GRÃO, OBTIDA DE PRIM EIRA QUALIDADE APRESENTANDO TAMA NHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DE ESPECIME DE VEGETAIS GENUINOS, ISE NTO DE FERMENTAÇÃO E MOFO, HOMO GENE A, COM ASPECTO, CHEIRO E SABO R PROPRIOS, ISENTA DE AUSENCIA DE S UJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACON DICIONADA EM SACO POLIETILENO, EST ERILIZADO EM ATMOSFERA MODIFICADA	PC10G	765	3,61	2.761,65

MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

PODER EXECUTIVO

ESTADO DE MATO GROSSO

DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

	, EMABALADO EM EMBALAGEM APROPRIADA - pacote 10 gramas				
027.002.037	ERVA MATE CHIMARRAO - TIPO PN-1 COMPOSIÇÃO: ERVA MATE E AÇUCAR, NÃO CONTEM GLUTEN - 500 GRAMAS	P500G	107	12,75	1.364,25
040.002.422	ERVILHA VERDE EM CONSERVA SIMPLES, INTEIRA, IMERSA EM LIQUIDO, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, ACONDICIONADA EM LATA PESANDO 170 GRS SENDO CONSIDERADO COMO PRODUTO DRENADO	L170	823	4,56	3.752,88
040.002.445	ESSENCIA ARTIFICIAL - PREPARADA COM VEGETAIS GENUINOS MADUROS, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR DE BAUNILHA, ACONDICIONADA EM FRASCO DE 30 ML, PLASTICO, TRANSPARENTE E ATÓXICO	FR30M	222	8,60	1.909,20
027.001.453	FARINHA DE MANDIOCA - TORRADA, SECA, FINA, TIPO 1, BRANCA, ISENTA DE SUJIDADES, ACONDICIONADA EM SACO PLASTICO, TRANSPARENTE CONTENDO 01 KG APRESENTANDO PRAZO DE VALIDADE DE NO MINIMO 06 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICACAO E ROTULO DE ACONDICIONADO COM AS NORMAS VIGENTES	PC1KG	627	11,86	7.436,22
027.001.458	FARINHA DE ROSCA - SECA, FINA, LIGEIRAMENTE TORRADA, DE COR AMARELADA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELAO REFORÇADO - PACOTE 500 GRAMA	P500G	457	11,97	5.470,29
027.001.460	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, OBTIDO DO TRIGO MOIDO, COR BRANCA, ISENTA DE SUJIDADES, SEM FERMENTACAO, EM BALADO EM 1 KG	UNID	1.965	6,42	12.615,30
027.001.462	FEIJAO CARIOCA TIPO 1, NOVO, CONSTITUÍDO DE GRAOS INTEIROS E SADIOS, COM A UMIDADE PERMITIDA EM LEI, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES, E MISTURAS DE OUTRAS ESPECIES, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO, CONTENDO 1 KG	QUILO	2.366	9,44	22.335,04
027.001.468	FERMENTO BIOLOGICO TIPO GRANULADO SECO INSTANTANEO, COMPOSTO DE SACCHAROMYCES CEREVISIAL, AGENTE DE REIDRATAÇÃO, ACONDICIONADO E EMBALAGEM APROPRIADA - 10 GRAMAS	PC10G	1.752	2,04	3.574,08
027.001.471	FERMENTO QUIMICO - TIPO EM PO, COMPOSTO DE PIROFOSFATO ACIDO DE SODIO, BICARBONATO DE SODIO, FOSFATO MONOCÁLCICO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA. 100 g	PT100	1.407	5,96	8.385,72
027.001.476	FIGADO - BOVINO EM BIFE, RESFRIADO, COM ASPECTO PROPRIO, FIRME, NÃO PEGAJOSO, ISENTO DE MANCHAS ESVERDEADAS, COM CHEIRO E SABOR PROPRIO, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, PESANDO APROXIMADAMENTE 150G POR UNIDADE	QUILO	741	17,00	12.597,00

MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

PODER EXECUTIVO

ESTADO DE MATO GROSSO

DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

027.001.478	FILE DE PEITO DE FRANGO PROCESSADO O FRANGO PROCESSADO - FRANGO PR OCESSADO,FILE DE PEITO DE FRANGO, CARNE DE FRANGO DE PRIMEIRA QUALI DADE,LIMPA,SEM OSSOS,COM FORMA E TAMANHO UNIFORMES,COM ASPECTO, C OR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS,ISENT O DE SUJIDADES, PARASITAS, MANCHAS E LARVAS,DEVENDO SER CONSIDERADO O PESO LIQUIDO DO PRODUTO DRENAD O,ACONDICIONADO EM EMBALAGEM A V ACUO,	QUILO	2.355	31,21	73.499,55
040.002.720	FORMULA - INDICADO PARA ADULTOS M AIS 35. CONTEM PROTEINAS QUE CONTR IBUEM PARA A FORMAÇÃO DOS MUSCUL OS COM VITAMINAS DO COMPLEXO B, Q UE PARTICIPAM DA GERAÇÃO DE ENER GIA RICO EM VITAMINA D E CALCIO QUE AUXILIAM NA SAUDE OSSEA E ENCONTA DA EM VARIOS SABORES: BAUNILHA, CH OCOLATE,MORANGO E BANANA. PARA U MA ALIMENTAÇÃO EQUILIBRADA QUE SO MANDO A PRATICA DE ATIVIDADES FISIC AS, COMPLEMENTAM UM ESTILO DE VID A SAUDAVEL. REFERENCIA SUSTAGEM	LT400	302	90,78	27.415,56
090.001.456	FRANGO INTEIRO, SEMI PROCESSADO, CONGELADO, SEM PÉS, PESCOÇO E VIS CERAS, SEM QUEIMADURAS POR CONG ELAMENTO, COM ASPECTO COR E CHEI RO PROPRIO, COLORAÇÃO NORMAL E U NIFORME, SEM MANCHAS, PELE COMPLE TA, AUSENCIA DE PENAS E PENUGEM, P ERFURAÇÕES, COAGULOS, OSSOS QUE BRADOS, ACONDICIONADO EM SACO PL ASTICO ATOXICO, PESO EM MEDIA 2KG POR UNIDADE.	QUILO	4.090	17,64	72.147,60
027.001.485	FRANGO PROCESSADO EM PECA NAO T EMPERADO, COXA-SOBRECOXA, CONTE NDO CONGELADO PESO EM MEDIA 2KG, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, ISENT O DE SUJIDADES, PAR ASITAS, MANCHAS E LARVAS, EMB. EM S ACO PLASTICO POLIETILENO, TRANSPARENTE ATOXICO, INSPECIONADO PELO SIF	QUILO	2.840	16,42	46.632,80
027.001.494	FRUTA CRISTALIZADA - MISTA, PREPARA DA COM SACAROSE E FRUTAS DESIDRA TADAS EM PEDACOS, COBERTURA COM CRISTAIS DE ACUCAR COM TECNOLOGIA ADEQUADA, COM ASPECTO COR,CHEIRO E SABOR PROPRIOS, ISENTA DE SUJIDA DES DETRITOS ANIMAIS,VEGETAIS E OU TRAS SUBSTANCIAS, ACONDICIONADA E M SACO PLASTICO ATOXICO,VEDADO - P ACOTE 100 GRAMAS	P100G	337	3,63	1.223,31
027.001.502	FUBA DE MILHO SIMPLES DE GRAO DE M ILHO AMARELO MOIDO, DE COR AMAREL A, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABO R PROPRIOS, COM AUSENCIA DE UMIDA DE, FERMENTACAO, RANCO, ISENT O DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACO NDICIONADO EM SACO PLASTICO TRANS PARENTE, ATOXICO - 1 KG	PC1KG	910	7,03	6.397,30
027.001.505	GELADINHO - PREPARO PARA GELADO C OMESTIVEL, PASTEURIZADO, COMPOST O POR AGUA, ACUCAR, ACIDULANTE, AC IDO CITRICO,	EMB40	612	13,98	8.555,76

MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

PODER EXECUTIVO

ESTADO DE MATO GROSSO

DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

	VARIOS SABORES, NAO CO NTEM GLUTEN- EMBALAGEM/FARDO 40 U NIDADE				
027.002.038	GELEIA DE FRUTA- OBTIDA DA COCCAO DE CONCENTRADO, ACIDULANTE, AROM A NATURAL DA FRUTA, ACIDO CITRICO, CONSERVANTE SORBATO DE POTASSIO, ADMITINDO ADIÇÃO DE AÇUCAR, GLICO SE, ISENTO DE SUJIDADES, LIVRE DE FE RMENTAÇÕES E LIVRE DE SUBSTANCIAS ESTRANHAS, ACONDICIONADO EM EMBA LAGEM PLASTICA, ATOXICA, CONTENDO 230 GRAMAS, SABORES DIVERSOS TIPO: UVA, GOIABA, MORANGO.	UNID	362	13,54	4.901,48
027.001.526	IOGURTE - SABOR NATURAL, DE CONSIS TENCIA CREMOSA, INTEGRAL ACONDICI ONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, P ESANDO ENTRE 160 A 170 GRAMAS	UNID	592	6,73	3.984,16
027.001.532	LARANJA COR AMARELA ESVERDEADA, DE PRIMEIRA, LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES SABOR E CHEIRO CITRIC OS, TAMANHO GRANDE, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, BOA Q UALIDADE, ACONDICIONADA DE FORMA APROPRIADA	QUILO	4.440	11,39	50.571,60
027.001.535	LEITE CONDENSADO COMPOSTO DE LEI TE INTEGRAL, ACUCAR E LACTOSE TRA DICIONAL, DE CONSISTENCIA CREMOSA E TEXTURA HOMOGENEA, ACONDICIONA DO EM CAIXA CARTONADA 395 GRS	CX395	955	8,23	7.859,65
027.001.542	LEITE DE COCO NATURAL CONCENTRAD O, ACUCARADO, OBTIDO ENDOSPERMA DE COCO, PROCEDENTE FRUTAS SAOS E MADURAS, ISENTO DE SUJIDADES, PA RASITAS E LARVAS, COM ASPECTO DE C OR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, ACON DICIONADO EM EMB ADEQUADA - FRASC O 200 ML	FR200	835	3,92	3.273,20
040.003.060	LEITE EM PO - FORMULA INFANTIL - DE P ARTIDA, EM PO, PARA LACTENTES ATE O 6 MESES, COM ADICAO DE PREBIOTICOS, A BASE DE PROTEINAS MODIFICADAS E M SUA RELACAO CASEINA/PROTEINA DO SORO DO LEITE, ENRIQUECIDA COM FER RO E VITAMINAS, EMBALAGEM ADEQUAD A AO PRODUTO. LATA DE 800 GRAMAS	LT800	1.096	68,59	75.174,64
027.001.552	LEITE EM PO INTEGRAL - GORDURAS TO TAIS 6,9 A 8,0 G, GORDURAS SATURADA S 4,0 A 5,0 G, GORDURA TRANS O G, FIBR A ALIMENTAR OG, CALCIO 239MG A 239,2 MG, SODIO 85MG A 111MG, VALOR ENER GETICO DE 129 A 150 KCAL, CARBOIDRA TO DE 9,6 A 12G, PROTEÍNA DE 6,7 A 12G ., EMBALADO EM PACOTE ALUMINIZADO. PACOTE 400 GRAMAS	UNID	1.325	20,18	26.738,50
040.003.064	LEITE EM PO MODIFICADO - ALIMENTO IS ENTO DE LACTOSE, COM VITAMINAIS MI NERAIS E FERRO, EM PO, ACONDICIONA DO EM LATA PESANDRO ENTRE 380 A 40 OG, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR	UNID	352	26,59	9.359,68

MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

PODER EXECUTIVO

ESTADO DE MATO GROSSO

DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

027.001.566	LEITE LONGA VIDA - DESNATADO, TEOR DE MATERIA GORDA MAXIMO DE 0,5%, RECIPIENTE HERMETICO EM CAIXA ALUMINIZADA, COM 1 LITRO E VAL DE NO MIN 90 DIAS	UNID	702	6,63	4.654,26
027.001.568	LEITE LONGA VIDA UHT INTEGRAL, TEOR DE MATERIA GORDA COMPOSTO DE CARBONATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS E SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA, SÓDIO E CÁLCIO, RECIPIENTE HERMETICO EM TIPO TETRA PAK COM 1 LITRO E VAL DE NO MIN 90 DIAS, COM REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA	UNID	4.545	7,63	34.678,35
027.001.574	LINGUIÇA - DEFUMADA, TIPO SALAME ARTESANAL, PREPARADA COM CARNE MISTA, TOUCCINHO E CONDIMENTOS, COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA AMBIENTE ADEQUADA	QUILO	375	34,10	12.787,50
027.001.575	LINGUIÇA - FRESCAL, DE FRANGO, PREPARADA COM CARNE NAO MISTA, TOUCCINHO E CONDIMENTOS, COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, NAO PEGAJOSA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERACAO ADEQUADA, ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO	QUILO	345	35,63	12.292,35
027.001.576	LINGUIÇA - FRESCAL, TIPO TOSCANA, PREPARADA COM CARNE NAO MISTA, TOUCCINHO E CONDIMENTOS, COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, NAO PEGAJOSA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERACAO ADEQUADA, ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO	QUILO	1.325	21,94	29.070,50
027.001.578	LINGUIÇA DEFUMADA TIPO CALABRESA, PREPARADA COM CARNE NAO MISTA, TOUCCINHO E CONDIMENTOS, COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO.	QUILO	1.284	32,72	42.012,48
027.001.585	LOURO - EM FOLHAS SECAS, OBTIDO DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUINOS, GRÃO SAOS, LIMPOS E SECOS, DE COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTOS DE MATERIAIS ESTRANHOS À SUA ESPÉCIE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO - PACOTE 5 GRAMAS	PCT5G	715	3,71	2.652,65
027.001.590	MACA VERMELHA GRANDE NACIONAL DE PRIMEIRA APRESENTAÇÃO TAMANHO COM E CONFORMAÇÃO UNIFORME DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA COM POLPA ÍNTEGRA E FIRME SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE ACONDICIONADA EM CX PAPELÃO ONDULADO	QUILO	3.431	13,98	47.965,38

MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

PODER EXECUTIVO

ESTADO DE MATO GROSSO

DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

027.001.592	MACARRAO - MASSA ALIMENTICIA 500G MASSA ALIMENTICIA - TIPO SECA PARA SOPA, FORMATO PADRE NOSSO, COR A MARELA, OBTIDA PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, OVOS E DEMAIS SUBSTANCIAS PERMITIDAS, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJID ADES. (500g)	P500G	1.240	6,03	7.477,20
027.001.609	MAIONESE - 200G MAIONESE - EMULSAO CREMOSA OBTIDA COM OVOS E OLEO V EGETAL, SEM ADICAO DE CONDIMENTOS, SUBSTANCIAS COMESTIVEIS E SEM CO RANTES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, AMARELO CLARO, COM CHEIRO E SABO R PROPRIO, ISENT O DE SUJIDADES E SE US INGREDIENTES EM PERFEITO ESTAD O DE CONSERVACAO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM COM 200 G, EM DEPOSI TO PLASTICO	UNID	590	4,77	2.814,30
027.002.029	MAMAO - FORMOSA, DE PRIMEIRA, LIVRE DE SUJIDADES,PARASITAS E LARVAS, TA MANHO E COLORACAO UNIFORMES, BE M DESENVOLVIDO E MADURO, COM POL PA FIRME E INTACTA, SEM DANOS FISIC OS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUS EIO E TRANSPORTE	QUILO	3.515	10,14	35.642,10
027.002.030	MAMAO - PAPAYA, DE PRIMEIRA, LIVRE D E SUJIDADES,PARASITOS E LARVAS, TA MANHO E COLORACAO UNIFORME, BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADO EM E MBALAGEM APROPRIADA	QUILO	1.430	10,24	14.643,20
027.001.626	MARGARINA VEGETAL- SEM SAL, COMPO STO DE 82% DE GORDURA E LEITE, POD ENDO CONTER VITAMINA E OUTRAS SUB STANCIAS PERMITIDAS, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO, ACON DICONADO EM POTE PLASTICO, ATOXICO, EMABLADO EM CAIXA DE PAPELÃO 50 OG.	PT500	230	11,68	2.686,40
027.001.625	MARGARINA VEGETAL COM SAL COMPO STO DE 80% GORDURA E LEITE(LIPIDE O S), PODENDO CONTER VITAMINA E OUTR AS SUBSTANCIAS PERMITIDAS, COM ASP ECTO COR, CHEIRO, E SABOR PROPRIO, ACONDICIONADO EM POTE CONTENDO 5 00 GRS EMBALADO EM POTE INDIVIDUA L DE 500 GRS	PT500	1.785	11,65	20.795,25
027.001.632	MASSA ALIMENTICIA - MACARRAO DE AR ROZ, TIPO PARAFUSO, SEM OVOS, SEM MILHO, SEM GLUTEN, COR, ODOR, SABO R E TEXTURA CARACTERISTICA, PESAN DO 500 G.	P500G	151	6,08	918,08
027.001.635	MASSA ALIMENTICIA - MACARRAO INTEG RAL TIPO ESPAGUETE CONTEM SEMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FOLICO, FARELO DE TRIGO E FIB RA DE TRIGO, PACOTE 500 G	P500G	236	7,55	1.781,80
027.001.637	MASSA ALIMENTICIA - TIPO SECA PARA MACARRONADA, FORMATO PARAFUSO, COR NA	P500G	1.495	5,47	8.177,65

MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

PODER EXECUTIVO

ESTADO DE MATO GROSSO

DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

	COR AMARELA, OBTIDA PELO A MASSAMENTO DA COMPOSTA DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, OVOS E DEMAIS SUBSTANCIAS PERMITIDAS, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, (500G)				
027.001.643	MASSA PARA LASANHA PRE-COZIDA - COMPOSTA DE FARINHA OU SEMOLA, OVOS E DEMAIS SUBSTANCIAS PERMITIDAS , DE COR AMARELADA, COM SABOR E O DOR CARACTERISTICOS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E CORANTES ARTIFICIAIS, ACONDICIONADA EM SACOS PRO PRIOS,TRANSPARENTES-PACOTE 500 G RAMA	P500G	830	12,46	10.341,80
027.001.644	MASSA PARA PASTEL - COMPOSTA POR FARINHA DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FOLICO, AGUA, ACUCAR , SAL, GORDURA VEGETAL, MARGARINA, ALCOOL ALIMENTICIO -1 KG	QUILO	907	25,31	22.956,17
027.001.647	MASSAS ALIMENTICIAS TIPO SECA PAR A MACARONADA FORMATO ESPAGUETE, COM FIO FINO E LONGO COMP ENTRE 2 5 E 30 CM,COR AMARELA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO, TEXTURA E SABOR PR OPRIOS, OBTIDA PELO AMASSAMENTO D A FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, SEMOL A DE TRIGO, OVOS E DEMAIS SUBSTANC IAS PERMITIDAS, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS , SUJIDADES, PARASITAS, A DMITINDO UMIDADE MAX 13%, ACONDICI ONADA EM SACO PLASTICO, TRANSPAR ENTE, ATOXICO 500 GRS	P500G	1.145	6,00	6.870,00
027.002.031	MELANCIA - REDONDA, GRAUDA, DE PRI MEIRA, LIVRE DE SUJIDADES,PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORACAO UNI FORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E I NTACTA, ACONDICIONADA EM A GRANEL	QUILO	9.175	5,34	48.994,50
027.002.032	MELAO - AMARELO, DE PRIMEIRA, TAMA NHO E COLORACAO UNIFORMES, DEVEN DO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURO , COM POLPA INTACTA E FIRME, ACONDI CIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA.	QUILO	5.240	11,66	61.098,40
027.001.661	MILHO PIPOCA DE PRIMEIRA QUALIDAD E, BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO, ISENT O DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ADMITINDO UMIDADE MAX DE 14% POR PESO, ACONDICIONADO EM SACO FILME BOP - PACOTE 500 G	P500G	1.175	4,48	5.264,00
027.001.663	MILHO SECO PROCESSADO (CANJICA) - EM GRAOS CRUS, INTEIROS, PARA O PR EPARO DE MUNGUZA,GRAOS GRANDES, HIGIENIZADOS,COM AUSENCIA PARCIAL OU TOTAL DO GERMEM, SEM PRESENCA DE ESCARIFICACAO MECANICA OU MAN UAL,COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SAB OR PROPRIOS,LIVRE DE SUJIDADES, PA RASITOS, LARVAS E DESTRITOS ANIMAI S OU VEGETAIS,COM UMIDADE MAXIMA DE 13%,ACONDICIONADO EM SACO PLA STICO	P500G	1.070	4,99	5.339,30

MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

PODER EXECUTIVO

ESTADO DE MATO GROSSO

DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

	RESISTENTE, EMBALADO EM EMBALAGEM SECUNDARIA LACRADA 500G				
027.002.039	MILHO VERDE EM CONSERVA SIMPLES GRAOS INTEIROS, IMERSO EM LÍQUIDO DE COBERTURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PESANDO NO MÍNIMO 240 GRAMAS DEVENDO SER CONSIDERADO COMO PESO LÍQUIDO	UNID	855	4,53	3.873,15
027.001.677	MISTURA PARA O PREPARO BEBIDA LACTEA SABOR MORANGO - CONSTITUÍDA DE: LEITE EM PO DESNATADO, MALTODEXTRINA, SACAROSE, PERMITIDO CONTER ÓXIDO DE MAGNÉSIO, VITAMINA C, SULFATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO, NÍACINA, VITAMINA E, NÃO DEVERA CONTER VITAMINAS: B6, B1, B2, A, ÁCIDO FOLÍCO, BIOTINA, K1 E B12, DEVERA SER DE FÁCIL PREPARO AROMATIZANTE E ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, COM ASPECTO, 380 GRAMAS	UNID	157	24,16	3.793,12
040.003.451	MISTURA PARA PREPARO DE BEBIDA LACTEA - TIPO MINGAU DE AMIDO DE ARROZ (MUCILON), COMPOSTO DE CEREJAS, AÇÚCARES E VITAMINAS, LATA DE METAL COM 400 G	LT400	467	14,90	6.958,30
027.001.678	MISTURA PARA PREPARO DE BOLO - SABORES DIVERSOS. NÃO SERÁ ACEITO O PRODUTO COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS ANORMAIS. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER AS LEGISLAÇÕES APLICÁVEIS VIGENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ TER IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, IMPORTADOR OU DISTRIBUIDOR. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO, QUALIDADE, QUANTIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. 400 GRAMAS	P400G	1.199	8,60	10.311,40
027.001.679	MISTURA PARA SORVETE - COMPOSTO POR PRODUTOS LACTEOS, AÇÚCAR, ESTABILIZANTE, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AROMATIZANTE E CORANTE, SABORES VARIADOS - PACOTE 150 GRAMAS	P150G	207	15,03	3.111,21
027.001.681	MOLHO DE TOMATE, PRODUTO PREPARADO COM FRUTAS MADURAS E SALS, SEM SEMENTES, ACRESCIDAS DE CONDIMENTOS, SAL, AÇÚCAR, CEBOLA, GLUTAMATO MONOSSÓDICO, E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, ISENTO DE SUJEIDADES, PARASITAS, LARVAS E FERMENTAÇÕES, LIVRE DE DEFEITOS DE PROCESSAMENTO, ACONDICIONADO EM SACHE - 300 GRAMAS	S300G	1.200	2,98	3.576,00
027.001.683	MORTADELA - CONSTITUÍDA DA MISTURA DE CARNES BOVINA, COMPOSTA DE CONDIMENTOS, APRESENTANDO NO MÁXIMO 10% DE CUBOS DE TOUQUINHO, DE PRIMEIRA QUALIDADE,, ISENTO DE SUJEIDADES E OUTRAS ISENTA DE SUJEIDADES E CORPOS ESTRANHOS, ACONDICIONADO EM EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTES E ATÓXICO, PESANDO 1 KG, INPECIONADA PELO SIF	UNID	116	18,10	2.099,60
027.001.691	NOZ MOSCADA EM PO 20G NOZ MOSCADA - EM PO, CONSTITUÍDA DE AMENDOAS SECAS E MOIDAS, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTA DE FERMENTAÇÃO, MOFO E	UNID	266	4,71	1.252,86

MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

PODER EXECUTIVO

ESTADO DE MATO GROSSO

DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

	SUBSTANCIAS E STRANHAS, ACONDICIONADO EM PACOT E DE 20GRAMAS				
027.001.695	OLEO COMESTIVEL - AZEITE DE OLIVA, E XTRA VIRGEM, OBTIDO DE AZEITONAS S AS, COM SABOR E CHEIRO DE AZEITONA , ISENTO DE RANCO E SUBSTANCIAS ES TRANHAS,ACIDEZ IGUAL OU INFERIOR A 1% APTO PARA CONSUMO MA MESA, EM BALADO EM CAIXA DE PAPELAO REFOCA DO VIDRO 500ML	UNID	344	50,06	17.220,64
027.001.696	OLEO COMESTIVEL - DE SOJA, OBTIDO D E ESPECIE VEGETAL, ISENTO DE RANCO E SUBSTANCIAS ESTRANHAS, ACONDICI ONADO EM FRASCO PLASTICO COM 900 ML	UNID	2.741	10,91	29.904,31
027.002.040	OREGANO - EM FOLHAS SECAS, OBTIDO DE ESPECIMES VEGETAIS GENUINOS, G RAOS SAO E LIMPOS, DE COLORACAO V ERDE PARDACENTA, COM CHEIRO AROM ATICO E SABOR PROPRIO, ISENTO DE S UIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS A S UA ESPECIE, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE - ENTRE 5 A 8 GRAMAS	UNID	1.012	4,02	4.068,24
027.001.709	OVO - DE GALINHA, MEDIO, ISENTO DE S UIDADES,FUNGOS E SUBSTANCIAS TOX ICAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	DUZIA	2.215	15,15	33.557,25
027.001.798	PIMENTAO VERDE DE OTIMA QUALIDAD E, GRANDE SEM LESOES DE ORIGEM B OA, ACONDICIONADO EM SACO PLASTIC O TRANSPARENTE.	QUILO	596	15,52	9.249,92
027.001.801	PIRULITO ARTIFICIAL COM SABOR DE FR UTA, NO FORMATO REDONDO, PACOTE COM 50 UNIDADES, COM NO MÍNIMO 12 GRAMAS A UNIDADE	PACOT	673	23,41	15.754,93
027.002.041	PÓ PARA GELATINA SABORES DIVERSO S, COMPOSTO DE ACUCAR, SAL, AGENT E TAMPONANTE, ACIDULANTE, AROMA A RTIFICIAL, CORANTES ARTIFICIAS E OUT RAS SUBSTANCIAS PERMITIDAS, QUALID ADE INGREDIENTES SAOS E LIMPOS, UM IDADE DE 2% P/P, ACONDICIONADO EM E MBALAGEM APROPRIADA, PESANDO 20 GRAMAS CADA. SABOR A SER DEFINIDO NA ORDEM DE FORNECIMENTO	UNID	1.252	2,97	3.718,44
027.001.845	POLPA DE FRUTA - CONGELADA,SEM AC UCAR, SABORES DIVERSOS, COM ASPE CTO COR,CHEIRO E SABOR PROPRIO, A USENTE DE SUBSTANCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSICAO, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, AT OXICO,CONTENDO 10 UNIDADES DE 100 GRAMAS CADA. SABOR A SER DEFINIDO NA ORDEM DE FORNECIMENTO	QUILO	2.070	42,95	88.906,50
027.001.870	POLVILHO AZEDO, BRANCA, ACONDICIO NADO EM SACO PLASTICO TRANSPAREN TE, ATOXICO, ISENTO DE SUJIDADES, PA RASITAS E LARVAS -	QUILO	1.257	12,56	15.787,92

MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

PODER EXECUTIVO

ESTADO DE MATO GROSSO

DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

	ROTULO DE ACORD O COM AS NORMAS VIGENTES)				
027.001.871	POLVILHO DOCE, BRANCA, ACONDICION ADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENT E, ATOXICO, ISENTO DE SUJIDADES, PAR ASITAS E LARVAS - ROTULO DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES	QUILO	1.257	10,99	13.814,43
027.001.881	PREPARADO SOLIDO ARTIFICIAL PARA R EFRESCO (SUÇO) - SABORES DIVERSOS, COMPOSTO DIETETICO, ISENTO DE GLIC OSE E SACAROSE, EM PO, DISSOLUVEL E M AGUA, LIVRE DE CONSERVANTES E S UBSTANCIAS ESTRANHAS, ACONDICION ADO EM ENVELOPE PARA PREPARO DE 1 LITRO SABOR A SER DEFINIDO NA ORD EM DE FORNECIMENTO, PACOTE PESAN DO ENTRE 18 A 20 GRAMAS	UNID	320	1,61	515,20
027.001.886	PRESUNTO MAGRO PRE COZIDO EM CA RNE SUINA, COM ASPECTO, COR, CHEIR O E SABOR PROPIOS, ISENTO DE SUJID ADES, PARASITAS ELARVAS, ACONDICIO NADO EM PLASTICA, ATOXICA	QUILO	676	40,57	27.425,32
027.001.889	QUEIJO MUSSARELA EMB EM PLASTICO I NVIOLAVEL, SELADO A VACUO	QUILO	1.480	56,76	84.004,80
027.001.901	REFRIGERANTE- COMPOSTO DE EXTRAT O DE GUARANA, AGUA GASEIFICADA, AÇ UCAR, 0,02G A 0,2G DE EXTRATO DE SE MENTE DE GUARANA, CORANTES ARTIFI CIAIS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO PET COM T AMPA DE ROSCA, CONTENDO 2 LITROS CADA.	UNID	1.197	9,97	11.934,09
027.001.904	REFRIGERANTE- COMPOSTO DE EXTRAT O DE LARANJA, AGUA GASEIFICADA, AR OMA NATURAL, MENOS DE 1,5 KCAL, CO RANTES, LIVRE DE SUJIDADES, PARASIT AS E LARVAS, ACONDICIONADO EM GAR RAFA DE 2 LITROS	UNID	1.197	9,37	11.215,89
040.003.959	REFRIGERANTE COMPOSTO DE EXTRAT O DE COLA, AGUA GASEIFICADA, SACARI NA, EXTRATOS VEGETAIS, CAFEINA, CO RANTE, CARAMELO, ISENTO DE CORANT ES ARTIFICIAIS, LIVRE DE SUJIDADES, P ARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO E M EMB PET DE 02 LTS, QUALIDADE EQUI VALENTE A COCA COLA	UNID	1.197	11,67	13.968,99
027.001.916	REPOLHO - LISO, FRESCO, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, D EVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, OTIM A QUALIDADE, FIRME E INTACTO, SEM L ESOES DE ORIGEM RACHADURAS OU C ORTES, ACONDICIONADO EM ENGRADA DOS DE MADEIRA, PESANDO APROXIMA DAMENTE POR QUILO	QUILO	1.305	9,10	11.875,50
027.001.919	REQUEIJAO - TIPO CREMOSO, PARA USO CULINARIO, EM EMBALAGEM CONTENDO IDENTIFICACAO DO PRODUTO , MARCA D O FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, M ARCAS E CARIMBOS OFICIAIS - BISNAGA 400 GRAMAS	UNID	609	19,38	11.802,42
027.001.927	SAGU - PRODUTO AMILACEO EXTRAIDO E PREPARADO A PARTIR DE OUTROS AM IDOS E FECULAS EM FORMA GRANULAD A, ISENTO DE	P500G	370	13,43	4.969,10

MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

PODER EXECUTIVO

ESTADO DE MATO GROSSO

DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

	SUJIDADES E SUBSTANCIA S ESTRANHAS, ACONDICIONADO EM SA CO PLASTICO - ATOXICO,TRANSPARENTE E HERMETICAMENTE VEDADO PCT 500G				
027.001.930	SAL - GROSSO, COM O MINIMO EM PORC ENTAGEM DE 99,87, CLORETO DE SODIO / UMID 0,1 CALCIO 0,006, MAGN 0,004 SUL F O,025, GROSSO MARINHO DE PRIMEIR A QUALIDADE. DEVERA SER AUSENTE D E IODO, PARA TRATAMENTO DE AGUA P ARA USO EM EQUIPAMENTO DE OSMOS E REVERSA PARA HEMODIALISE, COM N O MINIMO 96,95% DE CLORETO DE SODI O E COM NO MINIMO 96,95% DE CLORET O DE SODIO, UMIDADE MAXIMA DE 0,2%, ACONDICIONADO EM SACO COM CAPACI DADE DE 25KG. DEVERÁ ESTAR DE ACO RDO COM ANTA 71, ACOMPANHADO DE L AUDD ANALITICO, DECRETO 12486 DE 20 /10/78 - PACOTE 1 KG	PC1KG	150	5,03	754,50
027.001.932	SAL - REFINADO, IODADO, EXTRAIDO DE FONTES NATURAIS, AUSENCIA DE SUJID ADES IMPUREZAS ORGANICAS, COM NO MINIMO 96,95% DE CLORETO DE SODIO E SAIS DE IODO, UMIDADE MAXIMA DE 0, 2%, ACONDICIONADO EM SACO DE POLI ETILENO COM 1KG	QUILO	828	4,07	3.369,96
027.001.961	SALSICHA-VIENA, COMPOSTA DE CARNE BOVINA E TOUCINHO, FRESCA C/CONDI MENTOS TRITURADOS, MISTURADOS, C OXIDOS, A GRANEL, PESANDO APROXIM ADAMENTE 50G POR UNIDADE	QUILO	606	16,22	9.829,32
027.001.973	SUCO CONCENTRADO - SABOR DE UVA, BENZOATO DE SODIO E OUTRAS SUBST ANCIAS PERMITIDAS, INTEGRAL, SEM AG UA, SEM ACUCAR, FRUTAS FRESCAS E S ELECONADAS, CONTENDO 1 LITRO	UNID	330	25,24	8.329,20
027.001.983	TEMPERO - COMPLETO SEM PIMENTA, S AL,POLPA DE ALHO, POTE DE 1 KG	UNID	618	13,14	8.120,52
027.001.988	TOMATE - MADURO, BOA QUALIDADE, G RAUDA, DE POLPA FIRME E INTACTA, ISE NTO DE ENFERMIDADES MATERIAL TER ROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, L IVRE DE RESIDUOS E FERTILIZANTES, S UJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM L ESOES DE ORIGEM FISICA OU MECANIC A ORIUNDA DE MANUSEIO OU TRANSPORTE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA PARA O SEU MANUSEIO, V ENDA POR PESO	QUILO	2.760	11,13	30.718,80
027.002.014	TRIGO - FARINHA INTEGRAL, ISENTO DE SUJIDADES,PARASITAS E LARVAS, LIVRE DE MOFO E MATERIAIS TERROSOS, ACO NDICIONADO EM SACO PLASTICO TRANS PARENTE, ATOXICO - PACOTE 1 KG	PC1KG	1.060	6,34	6.720,40
027.002.015	TRIGO PARA QUIBE - TRIGO EM GRAO IN TEGRAL, TORRADO E MOIDO- PACOTE 5 00 GRAMA	P500G	568	9,45	5.367,60

MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

PODER EXECUTIVO

ESTADO DE MATO GROSSO

DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

027.002.016	UVA PASSA - OBTIDA POR PERDA PARCIAL DE ÁGUA DA FRUTA MADURA (PRETA) , DE CONSISTÊNCIA PRÓPRIA E UMIDADE MÁXIMA DE 25% P.P., AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO, TRANSPARENTE, ATÓXICO PACOTE 1 KG	QUILO	179	31,69	5.672,51
027.002.022	VINAGRE - DE VINHO BRANCO, PRODUTO NATURAL FERMENTADO ACÉTICO SIMPLES, ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, ÁCIDOS ORGÂNICOS E MINERAIS ESTRANHOS, LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAL , LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAL TERROSO, ERROSO, E DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS, ACONDICIONADO EM FRASCO PLÁSTICO ACONDICIONADO EM GARRAFÃO DE VIDRO COM TAMPÃO INVIOLÁVEL HERMETICAMENTE FECHADO, COM 750 ML	FR750	441	8,69	3.832,29

A estimativa de quantitativos para a presente demanda foi definida pelas unidades requisitantes para consumo dos próximos 12 (doze) meses.

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO (Art. 18, § 1º, inciso V, da Lei 14.133/2021) E JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

7.1. Levantamento das Possíveis Soluções de Mercado

No processo de planejamento da presente contratação, foram identificadas as seguintes alternativas de mercado aptas a atender a demanda municipal por gêneros alimentícios:

Solução 1 – Aquisição direta por dispensa de licitação (Art. 75 da Lei nº 14.133/2021)

Consiste na contratação direta de fornecedores locais ou regionais, sem procedimento licitatório formal, nos casos em que o valor estimado se enquadre nos limites legais para dispensa. Embora viável para demandas pontuais e de pequeno valor, essa modalidade não se mostra adequada ao presente objeto, tendo em vista o volume e a diversidade dos 149 itens demandados e o valor total estimado, que supera os limites previstos no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021. Ademais, a contratação direta fragmentada implicaria risco de fracionamento indevido de despesa, vedado pelo art. 145 da mesma lei.

Solução 2 – Participação em Ata de Registro de Preços de outro ente federativo (Carona – Art. 86 da Lei nº 14.133/2021)

Consiste na adesão à ata de registro de preços gerenciada por outro órgão ou entidade da Administração Pública, aproveitando processo licitatório já realizado. Embora seja uma alternativa formalmente admitida, a prática da adesão exige que os itens registrados correspondam exatamente às especificações técnicas municipais, o que raramente ocorre em sua totalidade para objetos com a diversidade e a especificidade dos gêneros alimentícios demandados pelo

MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

PODER EXECUTIVO

ESTADO DE MATO GROSSO

DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

Município. Há ainda o risco de indisponibilidade de saldo nas atas vigentes, limitações logísticas de entrega no Município de Cotriguaçu-MT e ausência de vínculo contratual direto com o fornecedor, o que dificulta a fiscalização e a responsabilização contratual.

Solução 3 – Inadequação da Modalidade Concorrência

Inadequação da Modalidade Concorrência para Gêneros Alimentícios

A aquisição de gêneros alimentícios não se enquadra na modalidade Concorrência, uma vez que tais itens possuem padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos pelo edital por meio de especificações usuais de mercado. De acordo com a Lei nº 14.133/2021, essa característica define os alimentos como bens comuns, o que impõe a obrigatoriedade do uso da modalidade Pregão (art. 6º, inciso XLI, e art. 29).

Solução 4 – Licitação na modalidade Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços (SRP)

Consiste na realização de pregão eletrônico, com ampla publicidade e competição entre fornecedores, para registro de preços dos gêneros alimentícios demandados, com posterior emissão de ordens de fornecimento conforme a necessidade das secretarias. Trata-se da solução que melhor atende aos princípios da economicidade, competitividade, eficiência e interesse público, conforme demonstrado no item 7.2 a seguir.

7.2. Justificativa da Solução Escolhida — Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços

Após a análise comparativa das alternativas disponíveis, a Administração Municipal optou pela realização de Pregão Eletrônico, na forma eletrônica, com adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP), pelos seguintes fundamentos técnicos e jurídicos:

a) Adequação ao objeto: Os gêneros alimentícios constituem bens comuns, de fácil padronização, cujas especificações técnicas podem ser objetivamente descritas no edital, sendo plenamente adequados à modalidade pregão, nos termos do art. 6º, inciso XIII, e do art. 29 da Lei nº 14.133/2021.

b) Conveniência do Sistema de Registro de Preços: A demanda por gêneros alimentícios é contínua ao longo do exercício e está sujeita a variações de consumo em função de calendários letivos, atendimentos de saúde, ações socioassistenciais e eventos institucionais. O SRP, regulamentado pelo art. 82 e seguintes da Lei nº 14.133/2021 e pelo Decreto Federal nº 11.462/2023, permite à Administração adquirir apenas as quantidades efetivamente necessárias em cada período, evitando desperdícios, vencimento de validade dos produtos e imobilização desnecessária de recursos orçamentários.

c) Economicidade e competitividade: O pregão eletrônico promove ampla concorrência entre fornecedores de todo o território nacional, com disputa por lances em tempo real, o que tende a resultar em preços mais vantajosos para a Administração, conforme preconizado nos arts. 11 e 33 da Lei nº 14.133/2021.

d) Atendimento a múltiplas unidades requisitantes: O SRP viabiliza que diversas secretarias municipais realizem requisições ao longo da vigência da ata, sem necessidade de instauração de

DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

novos procedimentos licitatórios para cada demanda, conferindo racionalidade administrativa e celeridade no abastecimento.

e) Flexibilidade quantitativa: O registro de preços dispensa a definição de quantitativos fixos e rígidos desde o início da contratação, permitindo ajustes em função da demanda real de cada secretaria, com fundamento no art. 82, § 4º, da Lei nº 14.133/2021.

f) Fundamento legal expresso: O art. 82, inciso I, da Lei nº 14.133/2021 expressamente autoriza a adoção do SRP quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração, hipótese que se verifica no presente caso, dado o caráter descentralizado das requisições e a diversidade de secretarias demandantes.

7.3. Conclusão do Levantamento de Mercado

Diante da análise realizada, conclui-se que a solução mais vantajosa, eficiente e juridicamente adequada para o atendimento da demanda municipal é a realização de Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços, adjudicado por item, garantindo ampla participação de fornecedores, maior competitividade, flexibilidade no fornecimento e economicidade no uso dos recursos públicos municipais.

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º, inciso VI, da Lei 14.133/2021)

Base Legal

Art. 18, § 1º, inciso VI, da Lei nº 14.133/2021 – O ETP deve conter a estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte.

8.1. Metodologia Adotada para a Composição do Valor Estimado

A estimativa do valor da presente contratação foi elaborada em conformidade com o disposto no art. 23 da Lei nº 14.133/2021, que determina que o valor estimado seja definido com base em parâmetros objetivos e verificáveis, assegurando a adequação dos preços referenciais ao praticado no mercado e afastando a possibilidade de sobrepreço ou superfaturamento.

A pesquisa de preços foi realizada mediante a consulta a múltiplas fontes, com o objetivo de compor uma base referencial confiável, representativa e atualizada para cada um dos 149 (cento e quarenta e nove) itens integrantes do objeto. As fontes utilizadas foram: pesquisa direta junto a estabelecimentos comerciais locais e regionais (Supermercado Pasquall e Super Mais), consulta a preços praticados em plataformas de comércio eletrônico (sites especializados) e consulta ao sistema RADAR Repositório de Dados, Análises e Referências de Aquisição, ferramenta pública disponibilizada para apoio ao planejamento de contratações da Administração Pública.

Para a composição do preço unitário referencial de cada item, foi adotada a média aritmética simples entre os preços válidos coletados nas fontes consultadas para aquele item, desconsiderando as fontes que não apresentaram cotação (campos zerados), em conformidade com a boa prática de tratamento estatístico de amostras de preços. O critério de exclusão de

MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

PODER EXECUTIVO

ESTADO DE MATO GROSSO

DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

valores discrepantes observou a razoabilidade dos preços coletados em relação ao padrão de mercado, preservando a amostra mais representativa para cada item.

O valor unitário médio resultante foi então aplicado ao quantitativo estimado de cada item, obtendo-se o valor total por produto. O somatório dos valores totais de todos os itens compõe o valor global estimado da contratação, que totaliza **R\$ 3.011.159,27 (três milhões, onze mil, cento e cinquenta e nove reais e vinte e sete centavos)**.

8.2. Fontes Consultadas

A pesquisa de preços foi instruída com base nas seguintes fontes de informação, conforme documentação constante no processo administrativo:

- a) Supermercado Pasquall** — estabelecimento comercial localizado no município ou região, com cotação de preços coletada diretamente para os itens disponíveis em seu portfólio;
- b) Super Mais** — estabelecimento comercial regional, com cotação de preços coletada para os itens de sua linha de fornecimento;
- c) Pesquisa em plataformas eletrônicas (sites)** — consulta a preços praticados no comércio eletrônico para itens específicos, especialmente aqueles sem cotação disponível nos estabelecimentos locais;
- d) RADAR — Preço Público** — sistema público de referenciamento de preços, utilizado como fonte de validação e parametrização dos valores coletados nas demais fontes, conferindo maior segurança e aderência ao valor de mercado praticado no âmbito das contratações públicas.

8.3. Memória de Cálculo

O valor unitário referencial de cada item foi calculado conforme o seguinte método:

Passo 1 — Coleta: Para cada item, foram coletados até 3 (três) preços em fontes distintas (Pasquall, Super Mais, sites e RADAR), sendo registradas apenas as cotações efetivamente obtidas.

Passo 2 — Tratamento: Foram excluídas as fontes que não apresentaram preço para determinado item (valor zerado na planilha), evitando distorção da média pelo uso de valor nulo como dado válido.

Passo 3 — Média aritmética: O preço unitário referencial foi calculado pela média aritmética simples dos preços coletados válidos para cada item.

Passo 4 — Aplicação ao quantitativo: O preço unitário referencial foi multiplicado pelo quantitativo estimado de cada item, conforme memória de quantitativos constante no item 6 deste ETP.

Passo 5 — Totalização: Os valores totais por item foram somados, resultando no valor global estimado da contratação.

8.4. Tabela-Resumo do Valor Estimado

Categoria	Nº de Itens	Valor Total Estimado (R\$)
Frutas frescas e in natura	9	223.906,31
Verduras e legumes	8	93.963,04

MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

PODER EXECUTIVO

ESTADO DE MATO GROSSO

DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

Categoria	Nº de Itens	Valor Total Estimado (R\$)
Carnes bovinas	9	603.513,86
Carnes suínas e frango	9	261.929,55
Laticínios, ovos e frios	12	297.861,60
Produtos industrializados não perecíveis	72	1.313.163,67
Bebidas e refrigerantes	9	123.592,47
Itens especiais e fórmulas	5	109.548,43
Chocolates, balas e confeitos	8	118.297,35
Temperos, condimentos e óleos	8	85.382,99
TOTAL GERAL	149	R\$ 3.011.159,27

Nota: Os valores por categoria são meramente ilustrativos para fins de organização analítica. O valor contratual será gerido por item, conforme a ata de registro de preços.

8.5. Adequação dos Preços ao Mercado e Ausência de Sobrepreço

Os preços unitários referenciais obtidos estão condizentes com os valores praticados no mercado regional e nacional para os respectivos produtos, tendo sido validados por pelo menos duas fontes distintas na maioria dos itens pesquisados. A utilização do sistema RADAR como fonte complementar permitiu verificar a aderência dos valores coletados localmente aos preços referenciais de contratações públicas similares realizadas por outros entes da Federação.

Ressalta-se que a metodologia adotada observa os parâmetros do art. 23, § 1º, da Lei nº 14.133/2021, que autoriza a composição do preço estimado por meio de pesquisa em sítios eletrônicos especializados, em contratações similares de outros entes públicos e junto a fornecedores, sendo a média aritmética o critério estatístico mais adequado para a natureza e diversidade dos itens pesquisados. Não foram identificados indícios de sobrepreço ou superfaturamento nos valores apurados.

8.6. Publicidade ou Sigilo do Valor Estimado

O valor estimado da contratação não será mantido em sigilo, sendo publicado integralmente no instrumento convocatório, em atenção aos princípios da publicidade e da transparência previstos no art. 5º da Lei nº 14.133/2021, e considerando que a natureza do objeto bens comuns de fácil aferição no mercado não justifica a adoção da faculdade prevista no art. 18, § 1º, inciso VI, parte final, da mesma lei. A divulgação do valor referencial desde a publicação do edital favorece a competitividade e permite que os licitantes ajustem suas propostas com maior segurança e objetividade.

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (Art. 18, § 1º, inciso VII, da Lei 14.133/2021)

MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

PODER EXECUTIVO

ESTADO DE MATO GROSSO

DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

Base Legal

Art. 18, § 1º, inciso VII, da Lei nº 14.133/2021 – O ETP deve conter a descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso.

9.1. Visão Geral da Solução

A solução adotada pelo Município de Cotriguaçu para atendimento da demanda por gêneros alimentícios das Secretarias Municipais consiste na realização de Pregão Eletrônico, na forma eletrônica, com adoção do Sistema de Registro de Preços — SRP, para aquisição de 149 (cento e quarenta e nove) itens de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados ao abastecimento regular das unidades administrativas municipais, com vigência de 12 (doze) meses a partir da assinatura da Ata de Registro de Preços.

A solução foi estruturada de forma a contemplar o ciclo completo da contratação, abrangendo as fases de planejamento, seleção do fornecedor, formalização contratual, execução, fiscalização e encerramento, conforme descrito nos subitens seguintes.

9.2. Objeto e Abrangência

O objeto compreende a aquisição parcelada, mediante emissão de ordens de fornecimento, de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, organizados nas seguintes categorias:

a) Perecíveis: frutas frescas in natura (banana, laranja, maçã, mamão, melancia, melão e similares); verduras e legumes frescos (alho, batata, beterraba, cebola, cenoura, chuchu, pimentão, repolho, tomate e similares); carnes bovinas resfriadas e congeladas (alcatra, acém, costela, coxão mole, maminha, músculo, paleta, patinho, carne moída e fígado); carnes suínas congeladas (bisteca, costela e lombo); frango inteiro congelado, coxa-sobrecoxa e filé de peito; embutidos e frios refrigerados (linguiças frescal, toscana, calabresa, salame artesanal, mortadela, presunto, salsicha e queijo mussarela); laticínios (leite UHT integral e desnatado, leite condensado, leite em pó, leite de coco, iogurte, creme de leite, margarina, requeijão e doce de leite); ovos de galinha e polpa de fruta congelada.

b) Não perecíveis: grãos e cereais (arroz agulhinha tipo 1, arroz integral, feijão carioca, milho pipoca, canjica, canjiquinha, aveia e fubá); farinhas e amidos (farinha de mandioca, farinha de rosca, farinha de trigo, farinha integral, amido de milho, polvilho azedo e doce, trigo para quibe e sagu); massas alimentícias (espaguete, parafuso, padre nosso, lasanha pré-cozida, macarrão de arroz, macarrão integral e massa para pastel); óleos e gorduras (óleo de soja, azeite de oliva extra virgem e margarinas); temperos e condimentos (açúcar cristal, sal refinado, sal grosso, café torrado e moído, tempero completo, colorau, orégano, louro, canela em pó e em pau, cravo da índia, noz-moscada, erva doce, caldo de carne e de galinha); enlatados e conservas (azeitona, ervilha, milho verde, molho de tomate); bebidas (água mineral em copo, garrafa e garrafão, refrigerantes, suco concentrado de uva, adoçante, chá); produtos especiais (chocolate em diversas

MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

PODER EXECUTIVO

ESTADO DE MATO GROSSO

DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

apresentações, achocolatado, leite em pó fórmula infantil, fórmula para adultos, mistura para bolo, sorvete e mingau, gelatina, geleia de fruta, bala, pirulito, fruta cristalizada e demais itens).

9.3. Modalidade, Forma e Critério de Julgamento

A contratação será realizada mediante Pregão Eletrônico, conforme o art. 28, inciso I, combinado com o art. 29, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, por se tratar de bens comuns com padrões de desempenho e qualidade objetivamente definíveis. A licitação será conduzida na forma eletrônica, por meio de sistema certificado pelo Governo Federal, com critério de julgamento pelo menor preço por item, nos termos do art. 33, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, assegurando a seleção da proposta mais vantajosa para cada produto individualmente, com ampla participação de fornecedores especializados em diferentes categorias de gêneros alimentícios.

9.4. Sistema de Registro de Preços

A execução da contratação será regida pelo Sistema de Registro de Preços — SRP, com fundamento no art. 82 da Lei nº 14.133/2021 e no Decreto Federal nº 11.462/2023, em razão das seguintes características do objeto:

- a) a impossibilidade de definição prévia e exata dos quantitativos a serem consumidos pelas secretarias ao longo do exercício, dada a variação da demanda em função do calendário letivo, atendimentos de saúde, ações socioassistenciais e eventos institucionais;
- b) a conveniência de manter preços registrados disponíveis para fornecimento parcelado e contínuo, sem necessidade de instauração de novos procedimentos licitatórios para cada requisição;
- c) o atendimento a múltiplas unidades administrativas com necessidades e periodicidades distintas de abastecimento, que se beneficiam da centralização da licitação e da descentralização das requisições.

A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, vedada a prorrogação, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021. Os quantitativos registrados são estimativos, e o fornecedor registrado não estará obrigado a fornecer as quantidades máximas previstas, nem a Administração obrigada a adquiri-las integralmente, ressalvado o quantitativo mínimo eventualmente pactuado.

9.5. Forma de Fornecimento e Entrega

O fornecimento dos gêneros alimentícios será realizado de forma parcelada, conforme as necessidades de cada secretaria, mediante emissão de Ordens de Fornecimento pelo fiscal designado para cada unidade requisitante. As entregas deverão ser realizadas nos locais indicados pela Administração Municipal, dentro do Município de Cotriguaçu-MT, no prazo máximo de 02 (DOIS) dias corridos e 10 (dez) dias corridos para itens não perecíveis, a contar do recebimento da ordem de fornecimento, observadas as condições de conservação, transporte e qualidade definidas nas especificações técnicas deste ETP e no futuro Termo de Referência.

MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

PODER EXECUTIVO

ESTADO DE MATO GROSSO

DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

Os itens perecíveis que exijam refrigeração ou congelamento deverão ser transportados em veículos devidamente equipados e autorizados pela Vigilância Sanitária, em conformidade com a legislação vigente. O recebimento será precedido de verificação qualitativa e quantitativa pelo fiscal de contrato de cada secretaria, com rejeição imediata de produtos em desconformidade com as especificações, e substituição obrigatória no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, sem ônus para a Administração.

10. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (Art.18, §1º, inciso VIII, da Lei 14.133/2021)

Base Legal

Art. 18, § 1º, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021 – O ETP deve apresentar as justificativas para o parcelamento ou não da contratação.

A licitação será de forma parcelada o objetivo é ampliar a participação de pequenos fornecedores e obter melhores preços por especialidade.

- a) Ampliação da Competitividade: "A divisão do objeto em itens independentes visa permitir a participação de um maior número de licitantes, inclusive micro e pequenas empresas (LC 123/2006), que podem se especializar em nichos específicos (ex: hortifrúti, carnes ou estocáveis), resultando em propostas mais vantajosas para a Administração."
- b) Natureza Distinta dos Produtos: "Os gêneros alimentícios requisitados possuem cadeias produtivas e logísticas distintas. Produtos perecíveis exigem entregas frequentes e refrigeração, enquanto gêneros secos permitem estocagem. O parcelamento respeita essas especialidades de mercado."
- c) Redução do Risco de Desabastecimento: "Ao adjudicar itens para fornecedores diferentes, a Administração mitiga o risco de interrupção total do fornecimento. Caso um fornecedor falhe, os demais itens essenciais à merenda/consumo permanecem garantidos por outros contratos vigentes."
- d) Economia de Escala por Segmento: "O parcelamento permite que produtores locais ou distribuidores diretos de determinados segmentos (como cooperativas agrícolas) ofereçam preços de atacado, eliminando intermediários que ocorreriam caso houvesse um lote único e genérico."
- e) Facilitação da Logística de Entrega: "Considerando que alguns itens exigem transporte especializado (caminhão frigorífico), o parcelamento permite que empresas com frotas específicas para cada tipo de alimento participem, garantindo a integridade dos produtos conforme normas da ANVISA."

11. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS (Art. 18, § 1º, inciso IX, da Lei 14.133/2021)

**DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E
CONTRATAÇÕES**

Base Legal

Art. 18, § 1º, inciso IX, da Lei nº 14.133/2021 – O ETP deve conter o demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade, de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais ou financeiros disponíveis.

11.1. Considerações Iniciais

O presente tópico tem por finalidade demonstrar os benefícios diretos e indiretos esperados com a execução da contratação, em atendimento ao disposto no art. 18, § 1º, inciso IX, da Lei nº 14.133/2021, que exige a indicação dos resultados pretendidos em termos de economicidade, de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive com eventual redução de processos redundantes.

Os resultados pretendidos foram definidos com base nas necessidades institucionais identificadas no Documento de Formalização da Demanda — DFD e nas diretrizes do planejamento municipal, considerando os impactos esperados sobre a qualidade dos serviços públicos prestados à população de Cotriguaçu-MT.

11.2. Resultados Esperados por Dimensão

a) Continuidade e regularidade dos serviços públicos essenciais

O principal resultado pretendido é a garantia de abastecimento contínuo, regular e de qualidade de gêneros alimentícios para todas as Secretarias Municipais demandantes, eliminando rupturas no fornecimento que possam comprometer a prestação dos serviços públicos essenciais. Espera-se, em especial, assegurar o fornecimento ininterrupto da merenda escolar aos alunos da rede municipal de ensino durante todo o calendário letivo de 2026, em cumprimento à Lei Federal nº 11.947/2009 e às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar — PNAE, bem como o abastecimento regular das unidades de saúde, dos programas socioassistenciais e das demais secretarias municipais.

b) Economicidade e vantajosidade para o erário municipal

A realização do Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços permitirá a obtenção de preços competitivos mediante ampla disputa entre fornecedores, com potencial de redução dos valores unitários em relação aos preços referenciais apurados na pesquisa de mercado. A centralização da licitação para atendimento de múltiplas secretarias em um único procedimento elimina a redundância de processos, reduz custos administrativos e otimiza o uso de recursos humanos da área de licitações e contratos. Estima-se que a adoção do SRP, ao permitir aquisições parceladas conforme a demanda real, evite a aquisição de quantitativos excessivos e o consequente desperdício de produtos com prazo de validade vencido, gerando economia adicional ao erário.

c) Qualidade e segurança alimentar

A contratação mediante processo licitatório formal, com especificações técnicas detalhadas e rigorosas condições de qualidade previstas no instrumento convocatório, proporcionará o

**DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E
CONTRATAÇÕES**

fornecimento de gêneros alimentícios que atendam integralmente às normas sanitárias vigentes estabelecidas pelo Ministério da Saúde, pela ANVISA e pelo MAPA, assegurando a segurança alimentar dos beneficiários das políticas públicas municipais. O resultado pretendido é a eliminação do risco de fornecimento de produtos fora dos padrões de qualidade, validade ou rastreabilidade exigidos pela legislação.

d) Transparência, legalidade e controle social

A realização do processo licitatório na modalidade pregão eletrônico assegura ampla publicidade, impessoalidade e transparência na seleção do fornecedor, em conformidade com os princípios do art. 5º da Lei nº 14.133/2021 e com o art. 37, caput, da Constituição Federal. O resultado pretendido é a plena conformidade legal da contratação, com rastreabilidade de todos os atos administrativos, publicação no Portal Nacional de Contratações Públicas — PNCP e disponibilização das informações aos órgãos de controle interno, externo e à sociedade.

e) Racionalização administrativa e eficiência operacional

A centralização da demanda de onze secretarias em um único processo licitatório resulta em significativa redução do número de procedimentos administrativos que seriam necessários caso cada unidade conduzisse suas próprias contratações isoladamente. Isso implica melhor aproveitamento da equipe técnica de licitações, redução de prazos para atendimento das demandas e padronização das condições de fornecimento em toda a estrutura administrativa municipal. A adoção do SRP, com emissão descentralizada de ordens de fornecimento por cada secretaria, concilia a eficiência da contratação centralizada com a agilidade operacional das unidades demandantes.

f) Cumprimento de obrigações legais e programáticas

A contratação viabilizará o cumprimento das obrigações legais do Município relativas à alimentação escolar, à assistência social e à saúde pública, bem como o atingimento de metas pactuadas no âmbito de programas federais e estaduais de transferência de recursos. O resultado pretendido é a manutenção da elegibilidade do Município ao recebimento de repasses do FNDE, do Fundo Nacional de Saúde e demais fontes de financiamento federal condicionadas à regular execução dos programas assistenciais.

11.3. Indicadores de Resultado Esperados

Com vistas à aferição objetiva dos resultados pretendidos, a gestão e a fiscalização contratual deverão monitorar, ao longo da vigência da Ata de Registro de Preços, os seguintes indicadores:

Indicador	Resultado Esperado	Forma de Aferição
Atendimento das ordens de fornecimento no prazo	≥ 95% das entregas no prazo contratual	Registro pelo fiscal de contrato
Conformidade dos produtos entregues com as especificações	≤ 5% de itens recusados por não conformidade	Registro de recusas e substituições
Continuidade do fornecimento da merenda escolar	100% dos dias letivos abastecidos	Controle da Secretaria de Educação

MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

PODER EXECUTIVO

ESTADO DE MATO GROSSO

DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

Indicador	Resultado Esperado	Forma de Aferição
Redução de processos licitatórios redundantes	Unificação de 11 secretarias em 1 processo	Controle da unidade de licitações
Conformidade fiscal e trabalhista do fornecedor	Regularidade mantida durante toda a vigência	Consulta a certidões a cada pagamento
Economia obtida em relação ao preço de referência	Redução mínima de 5% pelo certame	Comparativo entre preço referencial e adjudicado

11.4. Benefícios Sociais Esperados

Do ponto de vista do impacto social, a contratação contribuirá diretamente para:

- a) a garantia do direito constitucional à alimentação adequada dos estudantes da rede pública municipal, previsto no art. 6º da Constituição Federal;
- b) a melhoria das condições de atendimento aos usuários dos serviços socioassistenciais, especialmente famílias em situação de vulnerabilidade social atendidas pela Secretaria Municipal de Assistência Social;
- c) o fortalecimento das ações de promoção da saúde e segurança alimentar desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Saúde junto à população cotriguaçuense;
- d) a valorização dos servidores públicos municipais, que terão asseguradas as condições adequadas de funcionamento das copas e refeitórios dos órgãos municipais durante o exercício de 2026.

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO (art. 18, § 1º, inciso x, da lei 14.133/2021)

Base Legal

Art. 18, § 1º, inciso X, da Lei nº 14.133/2021 – O ETP deve indicar as providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à gestão de riscos.

12.1. Considerações Iniciais

O presente tópico identifica as providências que deverão ser adotadas pela Administração Municipal previamente à celebração do contrato e ao longo da execução da Ata de Registro de Preços, com vistas a garantir as condições necessárias ao pleno atendimento do objeto contratado, a efetividade da fiscalização e a continuidade do fornecimento dos gêneros alimentícios às Secretarias Municipais de Cotriguaçu-MT.

As providências elencadas foram identificadas com base na análise das condições institucionais, operacionais e estruturais do Município, considerando as exigências legais da Lei nº 14.133/2021 e as boas práticas de gestão contratual pública.

**DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E
CONTRATAÇÕES**

12.2. Providências Anteriores à Publicação do Edital

a) Elaboração do Termo de Referência: Deverá ser elaborado o Termo de Referência — TR, documento que consolidará as especificações técnicas detalhadas de cada um dos 149 (cento e quarenta e nove) itens, os critérios de habilitação, as condições de fornecimento, os critérios de recebimento e aceitação, as obrigações das partes, as sanções administrativas e as demais cláusulas necessárias à condução do certame e à futura gestão contratual, nos termos do art. 6º, inciso XXIII, da Lei nº 14.133/2021.

b) Elaboração da minuta do Edital e da Ata de Registro de Preços: A unidade de licitações deverá elaborar a minuta do edital de pregão eletrônico e da respectiva Ata de Registro de Preços, em conformidade com o Termo de Referência, com o presente ETP e com os modelos padronizados disponibilizados pelos órgãos de controle e orientação, observando os requisitos dos arts. 25 e 85 da Lei nº 14.133/2021 e do Decreto Federal nº 11.462/2023.

c) Verificação da dotação orçamentária: A Secretaria Municipal de Fazenda deverá verificar e confirmar a existência de dotação orçamentária suficiente para cobertura das despesas estimadas, procedendo à reserva orçamentária prévia nos termos do art. 11, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021 aplicável subsidiariamente. A classificação da despesa deverá observar a Natureza de Despesa 3.3.90.30 — Material de Consumo, nas dotações próprias de cada secretaria demandante.

d) Análise jurídica e aprovação da minuta do edital: A minuta do edital, do Termo de Referência e da Ata de Registro de Preços deverá ser submetida à análise e aprovação da Procuradoria Jurídica do Município, nos termos do art. 53 da Lei nº 14.133/2021, que exige o controle prévio de legalidade dos instrumentos convocatórios por agente jurídico habilitado, antes da publicação do certame.

e) Publicação no Portal Nacional de Contratações Públicas — PNCP: O edital deverá ser publicado no Portal Nacional de Contratações Públicas — PNCP, em conformidade com o art. 54 da Lei nº 14.133/2021, respeitando os prazos mínimos de publicidade previstos para a modalidade pregão eletrônico. A publicação no PNCP é condição de eficácia do ato convocatório.

f) Designação da equipe de apoio e do pregoeiro: A autoridade competente deverá designar formalmente o Pregoeiro e a respectiva Equipe de Apoio, por meio de portaria ou ato equivalente, atribuindo-lhes as competências para condução do certame, nos termos do art. 8º da Lei nº 14.133/2021.

11.3. Providências Anteriores à Assinatura da Ata de Registro de Preços

a) Verificação da habilitação do fornecedor vencedor: Antes da assinatura da Ata de Registro de Preços, deverá ser realizada a verificação completa dos documentos de habilitação do licitante vencedor, nos termos do art. 62 da Lei nº 14.133/2021, incluindo a regularidade jurídica, fiscal, social, trabalhista e técnica, com consulta atualizada aos sistemas de certidões eletrônicas competentes.

b) Verificação de impedimentos e sanções: Deverá ser verificada a inexistência de sanções impeditivas de contratação em desfavor do licitante vencedor, mediante consulta ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas — CEIS, ao Cadastro Nacional de Empresas Punidas

MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

PODER EXECUTIVO

ESTADO DE MATO GROSSO

DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

— CNEP, ao Tribunal de Contas da União — TCU e ao cadastro municipal de fornecedores impedidos, nos termos do art. 159 da Lei nº 14.133/2021.

c) Designação do Gestor da Ata de Registro de Preços: A autoridade competente deverá designar formalmente, por meio de portaria específica, o Gestor da Ata de Registro de Preços, para o acompanhamento global da ata, controle dos quantitativos registrados, comunicação com o fornecedor e coordenação das atividades de fiscalização descentralizadas nas secretarias, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

d) Designação dos Fiscais de Contrato por Secretaria: Cada Secretaria Municipal demandante deverá designar formalmente, por ato próprio da autoridade competente, o respectivo Fiscal de Contrato, preferencialmente servidor efetivo com conhecimento sobre os produtos demandados pela sua unidade, com atribuições para verificar a conformidade das entregas, atestar notas fiscais, registrar ocorrências e comunicar ao Gestor da Ata qualquer irregularidade identificada na execução, nos termos do art. 117, § 1º, da Lei nº 14.133/2021.

e) Capacitação dos Fiscais de Contrato: Recomenda-se que os fiscais designados recebam orientação ou capacitação prévia à assinatura da ata, abordando as especificações técnicas dos produtos, os procedimentos de recebimento, verificação de qualidade e validade, os critérios de recusa e substituição, e os procedimentos de registro de ocorrências e notificação ao fornecedor, de modo a assegurar a efetividade da fiscalização técnica durante toda a vigência da contratação.

11.4. Providências Durante a Execução da Ata de Registro de Preços

a) Organização do sistema de requisições: A Secretaria Municipal de Administração e Planejamento deverá organizar e padronizar o fluxo de emissão das Ordens de Fornecimento pelas secretarias demandantes, definindo os canais de comunicação com o fornecedor registrado, os modelos de documentos a serem utilizados e os prazos internos para encaminhamento das requisições, de forma a assegurar o abastecimento regular e evitar rupturas no fornecimento.

b) Controle do saldo de quantitativos: O Gestor da Ata deverá manter controle atualizado dos quantitativos já fornecidos e do saldo remanescente de cada item, alertando as secretarias demandantes e a autoridade competente sempre que o consumo acumulado se aproximar dos quantitativos máximos registrados, de modo a possibilitar a abertura tempestiva de novo processo licitatório para continuidade do abastecimento.

c) Acompanhamento da regularidade do fornecedor: A regularidade fiscal, social e trabalhista do fornecedor registrado deverá ser verificada a cada pagamento, mediante consulta atualizada às certidões eletrônicas competentes, condicionando-se a liquidação da despesa à manutenção das condições de habilitação exigidas no edital, nos termos do art. 92, § 1º, da Lei nº 14.133/2021.

d) Registro e tratamento de ocorrências: Os fiscais de contrato deverão registrar formalmente todas as ocorrências identificadas durante a execução atrasos, recusas de produtos, substituições, descumprimentos parciais, comunicando-as ao Gestor da Ata para as providências cabíveis, incluindo notificação ao fornecedor, aplicação de advertência ou, em caso de reincidência ou inadimplemento grave, instauração de processo administrativo para apuração de responsabilidade e eventual aplicação das sanções previstas nos arts. 155 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

PODER EXECUTIVO

ESTADO DE MATO GROSSO

DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

e) **Avaliação periódica da execução:** Recomenda-se a realização de reuniões periódicas entre o Gestor da Ata, responsáveis pelos departamentos de Compras das secretarias demandantes, os Fiscais de Contrato das secretarias e o representante do fornecedor registrado, com periodicidade mínima trimestral, para avaliação do desempenho contratual, identificação de problemas recorrentes, alinhamento de expectativas e adoção de medidas corretivas tempestivas, em conformidade com as boas práticas de gestão contratual.

11.5. Síntese das Providências e Responsáveis

Providência	Responsável	Momento
Elaboração do Termo de Referência	Departamento de Planejamento	Pré-edital
Elaboração da minuta do edital e da ARP	Setor de Licitações	Pré-edital
Verificação e reserva orçamentária	Secretaria de Fazenda	Pré-edital
Análise jurídica do edital	Procuradoria Jurídica	Pré-edital
Publicação no PNCP	Setor de Licitações	Pré-edital
Designação do Pregoeiro e Equipe de Apoio	Autoridade competente	Pré-edital
Verificação de habilitação e sanções	Pregoeiro / Equipe de Apoio	Pré-assinatura da ARP
Designação do Gestor da ARP	Autoridade competente	Pré-assinatura da ARP
Designação dos Fiscais de Contrato	Secretarias demandantes	Pré-assinatura da ARP
Capacitação dos Fiscais de Contrato	Secretaria de Administração	Pré-assinatura da ARP
Organização do fluxo de requisições	Secretaria de Administração	Início da execução
Controle de quantitativos da ARP	Gestor da ARP	Durante a execução
Verificação de regularidade a cada pagamento	Gestor da ARP / Fazenda	Durante a execução
Registro e tratamento de ocorrências	Fiscais de Contrato	Durante a execução
Avaliação periódica da execução	Gestor da ARP	Durante a execução

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES (Art. 18, § 1º, inciso XI, da Lei 14.133/2021)

Base Legal

**DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E
CONTRATAÇÕES**

Art. 18, § 1º, inciso XI, da Lei nº 14.133/2021 – O ETP deve identificar as contratações correlatas e/ou interdependentes, para que a Administração possa planejar adequadamente sua execução.

12.1. Considerações Iniciais

O presente tópico identifica as contratações que guardam relação de correlação ou interdependência com o objeto da presente contratação, em atendimento ao art. 18, § 1º, inciso XI, da Lei nº 14.133/2021. O mapeamento dessas contratações é essencial para que a Administração planeje adequadamente a execução, evite lacunas no abastecimento e assegure a sinergia entre os contratos que concorrem para a mesma finalidade institucional.

12.2. Contratações Correlatas

Consideram-se contratações correlatas aquelas que, embora não dependam diretamente do objeto desta contratação para sua execução, compartilham finalidade, público beneficiário ou contexto institucional, influenciando ou sendo influenciadas pelo fornecimento dos gêneros alimentícios ora demandados.

a) Contratação de serviços de preparo e distribuição de refeições (merenda escolar): A aquisição dos gêneros alimentícios para a rede municipal de ensino está diretamente correlacionada à contratação de merendeiras, cozinheiras e demais profissionais responsáveis pelo preparo e distribuição da alimentação escolar nas unidades de ensino do Município. A ausência ou insuficiência de mão de obra para o preparo das refeições tornaria ineficaz o fornecimento dos insumos alimentares, assim como a falta dos gêneros comprometeria a atividade dos profissionais contratados. Recomenda-se que a vigência desta Ata de Registro de Preços esteja alinhada ao período de vigência dos contratos de prestação de serviços de alimentação escolar.

b) Contratação de serviços de limpeza e conservação das cozinhas e refeitórios: O adequado funcionamento das cozinhas institucionais das secretarias municipais depende da contratação regular de serviços de limpeza e higienização dos ambientes e equipamentos de preparo de alimentos, em conformidade com as normas da ANVISA. A contaminação dos ambientes ou dos utensílios por deficiência nos serviços de limpeza pode comprometer diretamente a qualidade e a segurança dos alimentos fornecidos, impactando os resultados pretendidos com a presente contratação.

c) Contratação de manutenção de equipamentos de refrigeração e cozinha: A conservação adequada dos gêneros alimentícios perecíveis especialmente carnes, laticínios, frios e polpas de frutas congeladas depende do pleno funcionamento dos equipamentos de refrigeração e congelamento instalados nas unidades municipais. A ausência de contrato de manutenção preventiva e corretiva desses equipamentos representa risco direto à conservação dos produtos adquiridos e à segurança alimentar dos beneficiários. Recomenda-se verificar a existência e a vigência de contrato de manutenção de equipamentos de frio e de cocção nas unidades demandantes.

MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

PODER EXECUTIVO

ESTADO DE MATO GROSSO

DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

d) Contratação de serviço de transporte escolar: No contexto da alimentação escolar, a contratação de transporte escolar guarda relação indireta com o fornecimento de gêneros alimentícios, na medida em que o número de alunos transportados interfere no quantitativo de refeições a serem preparadas e servidas em cada unidade escolar, influenciando as requisições de gêneros alimentícios ao longo do período letivo.

e) Contratos de repasse do FNDE — Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE): A execução da presente contratação está correlacionada ao Termo de Adesão e às obrigações pactuadas pelo Município no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar — PNAE, administrado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação — FNDE. O cumprimento das diretrizes do PNAE, incluindo a obrigatoriedade de aquisição mínima de 30% dos gêneros alimentícios da agricultura familiar (art. 14 da Lei nº 11.947/2009), deverá ser observado em contratação específica e complementar à presente, sob pena de devolução de recursos federais transferidos ao Município.

12.3. Contratações Interdependentes

Consideram-se contratações interdependentes aquelas cuja execução condiciona ou é condicionada pela presente contratação, de modo que a inviabilização de uma pode comprometer diretamente a outra.

a) Contratação de gêneros alimentícios da agricultura familiar (Lei nº 11.947/2009): A presente contratação é interdependente da contratação de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar, realizada por meio de chamada pública, conforme exigência do art. 14 da Lei nº 11.947/2009, que determina que no mínimo 30% dos recursos do PNAE repassados ao Município sejam aplicados na aquisição de produtos da agricultura familiar local e regional. As duas contratações devem ser planejadas de forma coordenada, de modo que os itens fornecidos pelos agricultores familiares sejam complementares aos adquiridos por meio desta licitação, evitando superposição de objetos e garantindo o cumprimento integral da obrigação legal.

12.4. Recomendações

Recomenda-se que o Gestor da Ata de Registro de Preços, em conjunto com a Secretaria Municipal de Administração e Planejamento, verifique periodicamente a vigência e a regularidade das contratações correlatas e interdependentes elencadas neste tópico, adotando as providências necessárias para evitar que a descontinuidade de qualquer dessas contratações comprometa a efetividade do fornecimento dos gêneros alimentícios e a continuidade dos serviços públicos essenciais prestados pelo Município.

14. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS (Art. 18, § 1º, inciso XII, da Lei 14.133/2021)

Base Legal

**DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E
CONTRATAÇÕES**

Art. 18, § 1º, inciso XII, da Lei nº 14.133/2021 – O ETP deve descrever os possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluindo os instrumentos de proteção ambiental.

13.1. Considerações Iniciais: A Lei nº 14.133/2021 incorporou, de forma expressa, a dimensão socioambiental ao planejamento das contratações públicas, determinando que o Estudo Técnico Preliminar identifique os possíveis impactos ambientais decorrentes da contratação e as respectivas medidas mitigadoras. A presente contratação, embora não envolva obras ou serviços de engenharia, apresenta impactos ambientais inerentes ao ciclo de vida dos produtos adquiridos, desde a produção e embalagem até o descarte final das embalagens e dos resíduos alimentares gerados nas unidades municipais.

13.2. Possíveis Impactos Ambientais Identificados

a) Geração de resíduos sólidos de embalagens

A aquisição de 149 itens de gêneros alimentícios, em sua grande maioria acondicionados em embalagens plásticas, cartonadas, metálicas (latas) e de vidro, gerará volume significativo de resíduos sólidos nas unidades municipais que receberem os produtos. O descarte inadequado dessas embalagens pode causar contaminação do solo e de corpos hídricos, proliferação de vetores e degradação da paisagem urbana, em desconformidade com a Política Nacional de Resíduos Sólidos — PNRS, instituída pela Lei Federal nº 12.305/2010.

b) Geração de resíduos orgânicos e desperdício alimentar

O manuseio, o preparo e a distribuição dos gêneros alimentícios nas cozinhas e refeitórios municipais geram resíduos orgânicos (cascas, aparas, sobras de alimentos e produtos com prazo de validade vencido). O descarte inadequado desses resíduos em aterros sem tratamento prévio contribui para a emissão de gases de efeito estufa, em especial o metano (CH₄), agravando o impacto climático. O desperdício alimentar, além do impacto ambiental, representa perda de recursos públicos e contrariedade ao princípio da eficiência administrativa.

c) Emissão de gases poluentes pelo transporte

O transporte dos gêneros alimentícios pelos fornecedores até as unidades municipais, especialmente dos produtos perecíveis que exigem veículos refrigerados, implica consumo de combustíveis fósseis e consequente emissão de dióxido de carbono (CO₂) e outros poluentes atmosféricos, contribuindo para a degradação da qualidade do ar e para o agravamento do aquecimento global.

d) Uso de embalagens plásticas de uso único

Grande parte dos itens adquiridos é acondicionada em embalagens plásticas de uso único, cujo processo de fabricação consome recursos naturais não renováveis e cujo descarte inadequado resulta em contaminação de solos, rios e fauna, dado o longo período de decomposição do plástico no meio ambiente. O volume de plástico gerado por uma contratação de 149 itens destinados a onze secretarias ao longo de 12 meses é expressivo e merece atenção específica no plano de gerenciamento de resíduos.

e) Riscos de contaminação por armazenamento inadequado

O armazenamento inadequado de gêneros alimentícios perecíveis nas unidades municipais, por falha nos equipamentos de refrigeração ou por acondicionamento incorreto, pode resultar na

**DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E
CONTRATAÇÕES**

deterioração dos produtos e na geração de resíduos orgânicos contaminados, com risco de contaminação do solo e dos sistemas de drenagem caso o descarte não seja realizado conforme as normas sanitárias e ambientais vigentes.

13.3. Medidas Mitigadoras e Instrumentos de Proteção Ambiental

a) Plano de gerenciamento de resíduos sólidos nas unidades municipais: Recomenda-se que a Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável oriente as unidades municipais beneficiárias sobre a correta segregação, acondicionamento e destinação dos resíduos sólidos gerados pelo consumo dos gêneros alimentícios adquiridos, em conformidade com o Plano Municipal de Gestão Integrada de Resíduos Sólidos — PMGIRS e com as diretrizes da Lei nº 12.305/2010.

b) Controle do desperdício alimentar e gestão de estoques: A adoção do Sistema de Registro de Preços, com fornecimento parcelado conforme a demanda real de cada secretaria, já constitui, por si só, uma medida de redução do desperdício alimentar, ao evitar a aquisição de quantitativos superiores à capacidade de consumo e armazenamento das unidades. Recomenda-se, adicionalmente, que os fiscais de contrato adotem o método PEPS — Primeiro que Entra, Primeiro que Sai — no controle de estoque dos produtos recebidos, priorizando o consumo dos itens com prazo de validade mais próximo do vencimento.

c) Exigência de adequação dos veículos de transporte à legislação ambiental: O instrumento convocatório deverá exigir que os veículos utilizados pelo fornecedor para entrega dos gêneros alimentícios estejam em conformidade com a legislação de controle de emissões vigente, com licenciamento regular junto ao DETRAN e, quando aplicável, com autorização da Vigilância Sanitária para transporte de alimentos perecíveis, em conformidade com a RDC ANVISA nº 216/2004 e demais normas aplicáveis.

15. ANÁLISE DE RISCOS (Art. 18, inciso X, da Lei 14.133/2021)

Base Legal

Art. 18, § 1º, inciso X (combinado), da Lei nº 14.133/2021 – A gestão de riscos é obrigatória no planejamento da contratação, devendo identificar os principais riscos, avaliar sua probabilidade e impacto, e propor medidas de mitigação.

14.1. Considerações Iniciais

A análise de riscos constitui etapa obrigatória do planejamento da contratação pública, nos termos do art. 18, § 1º, inciso X, da Lei nº 14.133/2021, tendo por finalidade identificar, avaliar e estabelecer respostas adequadas aos eventos incertos que possam comprometer o alcance dos resultados pretendidos com a aquisição dos gêneros alimentícios pelas Secretarias Municipais de Cotriguaçu-MT.

A metodologia adotada baseia-se na avaliação matricial de riscos, considerando dois parâmetros fundamentais: a probabilidade de ocorrência do evento de risco e o impacto que sua

MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

PODER EXECUTIVO

ESTADO DE MATO GROSSO

DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

materialização causaria sobre a execução contratual, os serviços públicos municipais e o erário. A combinação desses dois parâmetros resulta no nível de risco, que orienta a priorização das medidas de resposta.

14.2. Escala de Avaliação Adotada

Probabilidade de Ocorrência:

Nível Classificação Descrição

- | | | |
|---|-------------|--|
| 1 | Rara | Evento improvável; ocorre apenas em circunstâncias excepcionais |
| 2 | Improvável | Evento pouco provável; pode ocorrer em algum momento |
| 3 | Possível | Evento moderadamente provável; pode ocorrer em determinadas circunstâncias |
| 4 | Provável | Evento com alta probabilidade de ocorrência |
| 5 | Quase certa | Evento muito provável; espera-se que ocorra na maioria das circunstâncias |

Impacto sobre a Execução Contratual:

Nível Classificação Descrição

- | | | |
|---|----------------|---|
| 1 | Insignificante | Impacto desprezível; não compromete a execução |
| 2 | Baixo | Impacto pequeno; facilmente contornável sem prejuízo relevante |
| 3 | Médio | Impacto moderado; exige ação corretiva, mas não interrompe a execução |
| 4 | Alto | Impacto relevante; compromete parcialmente os resultados pretendidos |
| 5 | Crítico | Impacto severo; pode inviabilizar a execução contratual ou causar dano grave ao erário ou à população |

Nível de Risco (Probabilidade × Impacto):

Pontuação Nível de Risco Cor de Referência

- | | | |
|---------|---------|----------|
| 1 a 4 | Baixo | Verde |
| 5 a 9 | Médio | Amarelo |
| 10 a 16 | Alto | Laranja |
| 17 a 25 | Crítico | Vermelho |

14.3. Identificação, Avaliação e Resposta aos Riscos

RISCO 01 — Ausência ou insuficiência de licitantes no certame (Deserto ou Fracassado)

MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

PODER EXECUTIVO

ESTADO DE MATO GROSSO

DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

Atributo	Descrição
Categoria	Risco de seleção do fornecedor
Descrição	Possibilidade de o pregão eletrônico resultar em lote deserto (ausência de propostas) ou fracassado (propostas acima do valor referencial ou com habilitação negada) para um ou mais itens, comprometendo o abastecimento das secretarias
Probabilidade	3 — Possível
Impacto	4 — Alto
Nível de Risco	12 — Alto
Medidas Preventivas	Elaborar especificações técnicas claras e não restritivas; adotar critério de julgamento por item, ampliando a participação de fornecedores especializados; realizar ampla divulgação do edital; fixar preços referenciais compatíveis com o mercado
Medidas Contingência	Realizar nova licitação para os itens desertos ou fracassados; adotar de contratação direta por dispensa, nos termos do art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, para os itens de menor valor e urgência comprovada; autorizar adesão temporária a ata de outro ente, se disponível e compatível
Responsável pelo Monitoramento	Pregoeiro e Setor de Licitações

RISCO 02 — Inadimplemento parcial ou total do fornecedor registrado

Atributo	Descrição
Categoria	Risco de execução contratual
Descrição	Possibilidade de o fornecedor registrado deixar de entregar os produtos requisitados nas quantidades, prazos ou condições estabelecidos na Ata de Registro de Preços, seja por dificuldades financeiras, logísticas ou operacionais
Probabilidade	3 — Possível
Impacto	5 — Crítico
Nível de Risco	15 — Alto
Medidas Preventivas	Verificar capacidade técnica e operacional do licitante na fase de habilitação; exigir comprovação de experiência anterior no fornecimento de gêneros alimentícios; monitorar a regularidade do fornecedor ao longo da vigência da ata
Medidas Contingência	Notificar o fornecedor para regularização imediata; registrar o inadimplemento e instaurar processo administrativo para apuração e aplicação de sanções; acionar o segundo colocado da ata (cadastro reserva), nos termos do art. 86 da Lei nº 14.133/2021; realizar contratação emergencial para itens essenciais

MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

PODER EXECUTIVO

ESTADO DE MATO GROSSO

DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

Atributo	Descrição
Responsável pelo Monitoramento	Gestor da Ata e Fiscais de Contrato

RISCO 03 — Entrega de produtos em desconformidade com as especificações técnicas

Atributo	Descrição
Categoria	Risco de qualidade
Descrição	Possibilidade de entrega de gêneros alimentícios fora dos padrões de qualidade, validade, conservação ou embalagem exigidos, expondo os beneficiários a risco alimentar e gerando desperdício de recursos públicos
Probabilidade	4 — Provável
Impacto	4 — Alto
Nível de Risco	16 — Alto
Medidas Preventivas	Elaborar especificações técnicas detalhadas no Termo de Referência; capacitar os fiscais de contrato para identificação de produtos não conformes; exigir que os produtos atendam às normas da ANVISA, MAPA e demais órgãos reguladores
Medidas de Contingência	Recusar os produtos não conformes no ato da entrega; notificar o fornecedor para substituição no prazo de 24 horas; registrar a ocorrência; aplicar as penalidades contratuais cabíveis em caso de reincidência
Responsável pelo Monitoramento	Fiscais de Contrato de cada Secretaria

RISCO 04 — Variação de preços de mercado acima do valor registrado (desequilíbrio econômico-financeiro)

Atributo	Descrição
Categoria	Risco econômico
Descrição	Possibilidade de elevação significativa dos preços de mercado dos gêneros alimentícios durante a vigência da ata, tornando o valor registrado antieconômico para o fornecedor e motivando pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro ou desistência do registro
Probabilidade	3 — Possível
Impacto	3 — Médio
Nível de Risco	9 — Médio
Medidas Preventivas	Monitorar periodicamente os preços de mercado dos principais itens; incluir cláusula de reequilíbrio econômico-financeiro na ata, nos termos do art. 124 da Lei nº 14.133/2021; realizar pesquisa de preços atualizada antes de cada renovação ou revisão

MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

PODER EXECUTIVO

ESTADO DE MATO GROSSO

DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

Atributo	Descrição
Medidas Contingência	Analisar o pedido de reequilíbrio com base em documentação de comprobatória do fornecedor; conceder reequilíbrio quando devidamente demonstrado; cancelar o item da ata e realizar nova licitação caso os novos preços excedam os limites orçamentários disponíveis

Responsável pelo Monitoramento Gestor da Ata e Secretaria de Fazenda

RISCO 05 — Insuficiência orçamentária para cobertura das despesas

Atributo	Descrição
Categoria	Risco orçamentário e financeiro
Descrição	Possibilidade de insuficiência de créditos orçamentários nas dotações das secretarias demandantes para cobertura das despesas geradas pelas ordens de fornecimento emitidas ao longo da vigência da ata, especialmente em razão de contingenciamentos, bloqueios orçamentários ou subestimativa da demanda
Probabilidade	2 — Improvável
Impacto	4 — Alto
Nível de Risco	8 — Médio
Medidas Preventivas	Realizar reserva orçamentária prévia compatível com o valor estimado; monitorar o consumo orçamentário por secretaria; alinhar as requisições ao calendário de liberação de créditos orçamentários
Medidas Contingência	Solicitar abertura de crédito adicional ou suplementação orçamentária; de suspender temporariamente as emissões de ordens de fornecimento não urgentes; priorizar o abastecimento das unidades essenciais (educação, saúde e assistência social)

Responsável pelo Monitoramento Secretaria de Fazenda e Gestores Orçamentários de cada Secretaria

RISCO 06 — Descontinuidade do fornecimento por falência ou encerramento das atividades do fornecedor

Atributo	Descrição
Categoria	Risco de execução contratual
Descrição	Possibilidade de o fornecedor registrado encerrar suas atividades, entrar em processo de falência ou recuperação judicial durante a vigência da ata, inviabilizando o cumprimento das obrigações contratadas
Probabilidade	2 — Improvável
Impacto	5 — Crítico
Nível de Risco	10 — Alto

MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

PODER EXECUTIVO

ESTADO DE MATO GROSSO

DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

Atributo	Descrição
Medidas Preventivas	Verificar a situação econômico-financeira do licitante na fase de habilitação; monitorar a regularidade fiscal e trabalhista a cada pagamento; manter cadastro reserva na ata para os principais itens
Medidas de Contingência	Acionar imediatamente o cadastro reserva da ata; realizar contratação emergencial para itens essenciais; instaurar processo de rescisão e aplicar as penalidades legalmente cabíveis
Responsável pelo Monitoramento	Gestor da Ata

RISCO 07 — Fraude ou conluio entre licitantes (manipulação do certame)

Atributo	Descrição
Categoria	Risco de integridade
Descrição	Possibilidade de ocorrência de conluio entre licitantes para manipulação dos preços ofertados no pregão eletrônico, resultando em preços artificialmente elevados e prejuízo ao erário municipal
Probabilidade	2 — Improvável
Impacto	4 — Alto
Nível de Risco	8 — Médio
Medidas Preventivas	Adotar critério de julgamento por item, ampliando a concorrência; monitorar os lances durante o certame em busca de padrões suspeitos; realizar análise comparativa dos preços ofertados com os referenciais de mercado; publicar amplamente o edital para maximizar a participação
Medidas de Contingência	Suspender o certame e comunicar os fatos ao Ministério Público e aos órgãos de controle; anular os lotes afetados e realizar novo procedimento licitatório; registrar os indícios nos autos do processo
Responsável pelo Monitoramento	Pregoeiro e Autoridade Competente

RISCO 08 — Atraso na entrega dos produtos perecíveis com risco à segurança alimentar

Atributo	Descrição
Categoria	Risco operacional e de saúde pública
Descrição	Possibilidade de atraso na entrega de produtos perecíveis (carnes, laticínios, frutas, verduras), comprometendo o preparo da merenda escolar, das refeições nas unidades de saúde e das ações socioassistenciais, com risco direto à saúde dos beneficiários
Probabilidade	3 — Possível
Impacto	5 — Crítico
Nível de Risco	15 — Alto

MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

PODER EXECUTIVO

ESTADO DE MATO GROSSO

DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

Atributo	Descrição
Medidas Preventivas	Estabelecer prazo de entrega de 24 horas para perecíveis nas ordens de fornecimento; incluir cláusula de penalidade específica para atrasos em itens essenciais; planejar as requisições com antecedência mínima de 48 horas
Medidas de Contingência	Acionar o fornecedor imediatamente; adquirir os itens em estabelecimento local por dispensa emergencial; registrar a ocorrência e aplicar as penalidades contratuais; comunicar ao Gestor da Ata para providências
Responsável pelo Monitoramento	Fiscais de Contrato de cada Secretaria

RISCO 09 — Impugnações e recursos que atrasem a conclusão do certame

Atributo	Descrição
Categoria	Risco jurídico e processual
Descrição	Possibilidade de interposição de impugnações ao edital ou recursos administrativos por licitantes, gerando atraso na conclusão do pregão e, consequentemente, na assinatura da ata e no início do fornecimento
Probabilidade	3 — Possível
Impacto	3 — Médio
Nível de Risco	9 — Médio
Medidas Preventivas	Elaborar edital e Termo de Referência com linguagem clara, especificações objetivas e requisitos de habilitação proporcionais; submeter os documentos à análise jurídica prévia; observar rigorosamente os prazos legais de publicidade
Medidas de Contingência	Responder às impugnações e recursos no prazo legal; corrigir eventuais vícios apontados mediante errata; manter estoques emergenciais para cobrir eventual atraso no início da ata
Responsável pelo Monitoramento	Pregoeiro, Procuradoria Jurídica e Setor de Licitações

RISCO 10 — Falha na fiscalização contratual por falta de capacitação dos fiscais

Atributo	Descrição
Categoria	Risco de gestão
Descrição	Possibilidade de falha na verificação da qualidade, quantidade e conformidade dos produtos entregues em razão de despreparo técnico dos fiscais de contrato designados pelas secretarias, permitindo o recebimento de produtos não conformes sem a devida recusa ou registro
Probabilidade	3 — Possível
Impacto	4 — Alto

MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

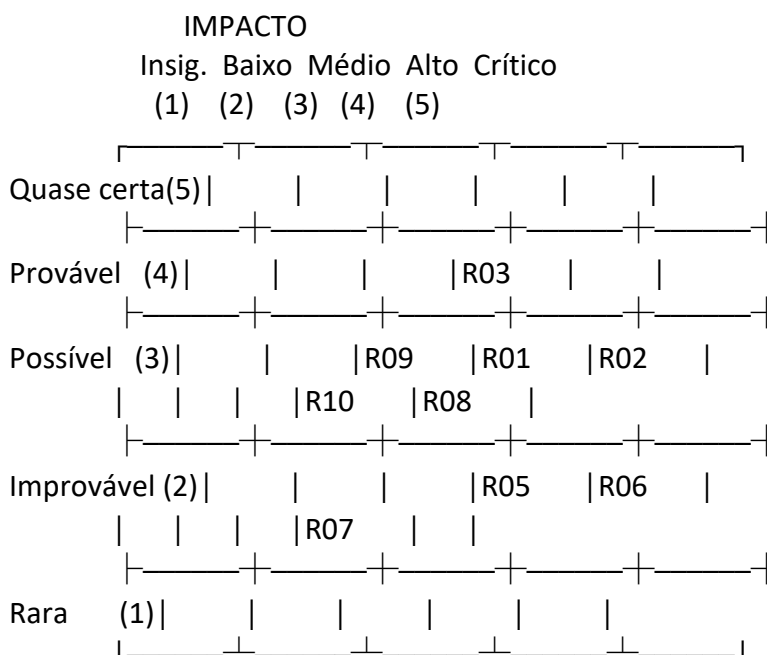
PODER EXECUTIVO

ESTADO DE MATO GROSSO

DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

Atributo	Descrição
Nível de Risco	12 — Alto
Medidas Preventivas	Designar fiscais com perfil técnico adequado; promover capacitação prévia sobre especificações dos produtos, critérios de recusa e procedimentos de fiscalização; elaborar manual ou checklist de fiscalização por categoria de produto
Medidas de Contingência	Substituir o fiscal por outro com maior capacitação técnica; solicitar apoio da Vigilância Sanitária municipal para verificação de produtos em casos específicos; rever os recebimentos atestados indevidamente
Responsável pelo Monitoramento	Gestor da Ata e Secretaria de Administração

14.4. Mapa de Riscos — Matriz de Calor



14.5. Consolidação do Mapa de Riscos

Nº Risco	Prob.	Impacto	Nível	Responsável
R01 Pregão deserto ou fracassado	3	4	Alto (12)	Setor de Licitações
R02 Inadimplemento do fornecedor	3	5	Alto (15)	Gestor da Ata
R03 Produtos em desconformidade	4	4	Alto (16)	Fiscais de Contrato
R04 Desequilíbrio econômico-financeiro	3	3	Médio (9)	Gestor da Ata / Fazenda

MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

PODER EXECUTIVO

ESTADO DE MATO GROSSO

DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

Nº	Risco	Prob.	Impacto	Nível	Responsável
R05	Insuficiência orçamentária	2	4	Médio (8)	Secretaria de Fazenda
R06	Falência ou encerramento do fornecedor	2	5	Alto (10)	Gestor da Ata
R07	Fraude ou conluio no certame	2	4	Médio (8)	Pregoeiro / Autoridade
R08	Atraso na entrega de perecíveis	3	5	Alto (15)	Fiscais de Contrato
R09	Impugnações e recursos no certame	3	3	Médio (9)	Pregoeiro / Jurídico
R10	Falha na fiscalização contratual	3	4	Alto (12)	Gestor da Ata / Adm.

14.6. Conclusão da Análise de Riscos

A análise empreendida identificou 10 (dez) riscos relevantes associados à presente contratação, dos quais 3 (três) foram classificados como de nível alto/crítico (R02, R03 e R08), merecendo atenção prioritária da Administração Municipal. Os riscos de nível alto concentram-se na fase de execução contratual, especialmente quanto à qualidade dos produtos entregues, à pontualidade no fornecimento de perecíveis e ao inadimplemento do fornecedor, o que reforça a necessidade de fiscalização técnica rigorosa, capacitação dos fiscais de contrato e manutenção de cadastro reserva na ata para os itens de maior criticidade.

A adoção das medidas preventivas e de contingência elencadas neste documento, aliada ao monitoramento contínuo pelos responsáveis designados, é condição essencial para a mitigação dos riscos identificados e para o alcance pleno dos resultados pretendidos com a contratação.

16. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º, inciso XIII, da Lei 14.133/2021)

Base Legal

Art. 18, § 1º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021 – O ETP deve conter o posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina.

Com fundamento nas informações levantadas ao longo deste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação de gêneros alimentícios diversos se revela integralmente adequada e necessária para o atendimento das necessidades das Secretarias Municipais de Cotriguaçu-MT.

A adequação da contratação justifica-se pelos seguintes motivos:

- ✓ **Viabilidade Técnica:** A solução baseia-se em itens de amplo domínio de mercado, com especificações que garantem a segurança alimentar e nutricional dos beneficiários, especialmente alunos da rede municipal e usuários da assistência social.

MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

PODER EXECUTIVO

ESTADO DE MATO GROSSO

DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

-] **Interesse Público:** A manutenção do fornecimento é condição para a continuidade de serviços públicos essenciais e para o cumprimento de obrigações constitucionais e legais (PNAE e Saúde).
-] **Economicidade:** A estratégia de realizar um processo licitatório centralizado para diversas unidades requisitantes favorece a economia de escala, permitindo a obtenção de preços mais competitivos e a padronização dos produtos.
-] **Conformidade Legal:** O estudo demonstra que a demanda está alinhada ao Plano de Contratações Anual (PCA) de 2026 e respeita todos os requisitos de habilitação e fiscalização previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

Diante do exposto, este setor manifesta-se **FAVORAVELMENTE** ao prosseguimento do feito, com a elaboração do Termo de Referência e demais atos necessários para a deflagração do certame licitatório, por considerá-lo a solução mais eficaz, eficiente e vantajosa para a Administração Pública Municipal.

17. APROVAÇÃO E ASSINATURA

O presente Estudo Técnico Preliminar foi elaborado em conformidade com o art. 18 e seus parágrafos da Lei Federal nº 14.133/2021, e submetido à aprovação da autoridade competente para autorização do prosseguimento do processo de contratação.

Cotriguaçu-MT, 11 de maio de 2026.

Gislaine Moreira de Oliveira
Assessora de Planejamento e Contratações

Rogério Correa Zeferino
Chefe de Gabinete
Requisitante