

**DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E  
CONTRATAÇÕES**

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

Fundamento Legal: Lei Federal nº 14.133/2021

**1. DAS UNIDADES REQUISITANTES**

<b>Unidades Requisiteiras</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Secretaria Municipal de Educação e Cultura – Merenda Escolar /</li><li>✓ Secretaria Municipal do Distrito de Nova União</li></ul>
<b>Nome dos Requisiteiros</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Cleide Dite Diniz-Secretária Municipal de Educação</li><li>✓ Delia Amâncio da Silva-Secretária Municipal do Distrito de Nova União</li></ul>
<b>DFD de Referência</b>	DFD protocolado em 08 de maio de 2026
<b>Fundamento Legal</b>	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)
- ✓ 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.

## DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

A elaboração deste documento foi motivada pelo Documento de Formalização da Demanda – DFD, protocolado em 08 de maio 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. OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

**2.1.** O presente Estudo Técnico Preliminar tem por objeto subsidiar a: **“AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE NOVA UNIÃO E DA MERENDA ESCOLAR DOS DISTRITOS DO MUNICÍPIO DE COTRIGUAÇU-MT”**.

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

A presente contratação decorre da necessidade de assegurar o fornecimento regular e contínuo de gêneros alimentícios destinados à preparação da merenda escolar nas unidades de ensino localizadas nos Distritos de Nova União, Nova Esperança e Ouro Verde dos Pioneiros Agrovila, pertencentes ao Município de Cotriguaçu-MT, bem como ao atendimento das demandas administrativas da Secretaria Municipal do Distrito de Nova União.

A alimentação escolar constitui política pública de natureza essencial, amparada constitucionalmente pelo art. 208, inciso VII, da Constituição Federal, que assegura o atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de alimentação. No plano infraconstitucional, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), regido pela Lei nº 11.947/2009 e pela Resolução CD/FNDE nº 6/2020, impõe ao Município, como entidade executora, a obrigação de oferecer, no mínimo, uma refeição diária aos alunos matriculados na rede pública durante o período letivo, garantindo padrões nutricionais adequados às faixas etárias atendidas.

Os Distritos beneficiários encontram-se a distâncias consideráveis da sede do Município Nova União a aproximadamente 110 km, Nova Esperança a aproximadamente 60 km e Ouro Verde dos Pioneiros Agrovila a aproximadamente 25 km, o que impõe planejamento logístico específico para o abastecimento das unidades escolares e da Secretaria distrital. A descontinuidade no fornecimento de gêneros alimentícios nesses locais não pode ser suprida de imediato por outros mecanismos, dada a distância em relação a centros fornecedores e a ausência de estrutura de apoio local suficiente para absorver eventuais interrupções de abastecimento.

No exercício corrente, a nutricionista responsável técnica pelo Município solicitou a unificação das demandas anteriormente processadas de forma isolada por cada distrito, com vistas a proporcionar maior padronização nutricional, melhor controle do fornecimento, eficiência administrativa e redução de custos operacionais. A consolidação da demanda em um único

---

**DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E  
CONTRATAÇÕES**

---

processo licitatório, formalizada por meio do DFD Unificado nº 008/2026, elaborado pelo Departamento Central de Compras em 07 de maio de 2026, atende ao princípio da eficiência previsto no art. 37, *caput*, da Constituição Federal e ao dever de planejamento das contratações públicas consagrado no art. 12, inciso VII, da Lei nº 14.133/2021.

A não realização da presente contratação implicaria risco concreto de interrupção da oferta de merenda escolar nas unidades dos distritos atendidos, com reflexos diretos sobre a frequência, o rendimento e a permanência dos alunos em sala de aula, além de comprometer o funcionamento ordinário das atividades administrativas da Secretaria Municipal do Distrito de Nova União. Tais consequências afetariam direitos fundamentais dos estudantes da rede pública municipal e configurariam descumprimento das obrigações legais impostas ao Município como entidade executora do PNAE.

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

3.1.1.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.

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

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](http://WWW.COTRIGUAÇU.MT.GOV.BR) E-MAIL: [LICITACAOCOTRIMT@GMAIL.COM](mailto:LICITACAOCOTRIMT@GMAIL.COM) OU [LICITACAO@COTRIGUAÇU.MT.GOV.BR](mailto:LICITACAO@COTRIGUAÇU.MT.GOV.BR)

---

## DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

---

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**).

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: carnes, 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 Transporte

---

**DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E  
CONTRATAÇÕES**

---

5.1.1. Os produtos perecíveis, tais como carnes bovinas, suínas, frango e derivados, frios e embutidos, deverão obrigatoriamente ser transportados em veículos refrigerados ou com caixas térmicas devidamente higienizadas, observadas 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 transportados;
- b) Os compartimentos dos veículos deverão estar limpos, laváveis, livres de odores, ferrugem ou resíduos de cargas anteriores, sendo vedado o transporte conjunto com produtos químicos ou não alimentícios;
- c) Os produtos deverão ser organizados de forma a evitar contato direto com o piso, respeitando a separação por tipo e evitando empilhamentos que comprometam a integridade das embalagens.

5.1.2. O prazo máximo para entrega dos produtos será de até 02 (dois) dias corridos para alimentos perecíveis e de até 10 (dez) dias corridos para alimentos não perecíveis, contados do recebimento da respectiva Autorização de Fornecimento (AF).

5.1.3. As entregas deverão ser realizadas diretamente nos locais indicados na Autorização de Fornecimento, nos Distritos de Nova União, Nova Esperança e Ouro Verde dos Pioneiros – Agrovila, conforme necessidade da Administração Municipal, considerando as distâncias de aproximadamente 110 km, 60 km e 25 km da sede do Município, respectivamente.

5.1.4. A fornecedora deverá comunicar à secretaria solicitante, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, a ocorrência de qualquer fato que possa implicar atraso no fornecimento dos produtos.

5.1.5. A contratada deverá substituir, sem ônus para a Administração Pública e no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer item entregue em desacordo com as especificações ou em condições inadequadas de conservação e qualidade.

## **5.2. Das Disposições Gerais de Qualidade**

5.2.1. Todos os gêneros alimentícios fornecidos deverão ser de primeira qualidade, frescos, saudáveis e em perfeitas condições para consumo humano, atendendo integralmente às especificações técnicas descritas para cada item, bem como às normas e legislações vigentes do Ministério da Saúde, ANVISA, MAPA e demais órgãos reguladores 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, devendo o fornecedor 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 por Categoria de Produto**

---

**DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E  
CONTRATAÇÕES**

---

**5.3.1. Frutas Frescas (Banana-da-terra, Banana-maçã, Laranja, Maçã, Mamão Formosa, Melancia e Melão)**

- a) 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;
- b) Deverão apresentar tamanho, coloração e conformação uniformes e característicos da espécie e variedade, com polpa firme, íntegra e sem cavidades, e casca limpa, livre de lesões físicas, mecânicas, rachaduras, cortes, perfurações, manchas de origem patológica ou fisiológica, amassados ou cicatrizes;
- c) Não serão aceitas frutas verdes demais, excessivamente maduras ou em início de fermentação, com sinais de podridão, bolores ou fungos visíveis, murchas, ressecadas, com odor fermentado ou anormal, com resíduos visíveis de agrotóxicos, ou que tenham sido submetidas a tratamentos não permitidos pela legislação vigente;
- d) As frutas deverão ser bem desenvolvidas e graúdas, respeitando o tamanho mínimo exigido nas especificações de cada item, sendo recusada integralmente a entrega de frutas com tamanho nitidamente inferior ao padrão comercial.

**5.3.2. Verduras e Legumes (Alho, Batata Lisa, Batata Doce, Beterraba, Cebola, Cenoura, Chuchu, Pimentão Verde, Repolho e Tomate)**

- a) Deverão ser entregues frescos, limpos, de ótima qualidade, compactos e firmes, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos de cada espécie, isentos de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, resíduos de defensivos agrícolas e qualquer substância estranha ao produto;
- b) 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;
- c) Cebolas e alhos deverão ser entregues secos, curados, compactos e firmes, com película externa íntegra, isentos de brotamento excessivo, umidade interna, podridão ou fungo, com tamanho e coloração uniformes; alhos deverão apresentar bulbos bem desenvolvidos, com dentes intactos e firmes;
- d) Batatas (lisa e 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 e sem sinais de podridão ou umidade excessiva.

**5.3.3. Carnes Bovinas (Alcatra, Acém, Costela, Coxão Mole, Maminha, Músculo, Paleta, Patinho, Carne Moída e Fígado)**

---

**DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E  
CONTRATAÇÕES**

---

- a) 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 vigente;
- b) Deverão apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios da espécie, com consistência firme, superfície levemente úmida e coloração vermelho-rosada característica, sem coloração escurecida, esverdeada ou acinzentada, sem odor azedo, fermentado ou putrefato, e sem textura pegajosa, viscosa ou amolecida de forma atípica;
- c) deverão ser entregues acondicionadas em embalagens plásticas transparentes, atóxicas, devidamente vedadas a vácuo quando aplicável, com identificação do corte, peso líquido, data de abate, data de embalagem e data de validade, com teor máximo de sebo e gordura aparente de 10% do peso total da peça;
- d) A carne moída deverá ser obtida exclusivamente de corte dianteiro (Paleta ou Acém), sem osso, sem pelanca, sem gordura excessiva e sem adição de água, conservantes não permitidos ou qualquer substância estranha à espécie;
- e) 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 e parasitas, não sendo aceito fígado com odor amoniacal, putrefato ou textura amolecida;
- f) Todas as carnes bovinas deverão ser inspecionadas pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF).

**5.3.4. Carnes Suínas, Frango e Derivados (Bisteca, Costela Suína, Lombo, Bacon Defumado, Frango Inteiro, Coxa-Sobrecoxa, Filé de Peito, Linguiças, Mortadela e Salsicha)**

- a) O frango inteiro congelado deverá ser entregue sem pés, pescoço e vísceras, com peso médio de 2 kg por unidade, sem queimaduras por congelamento, sem escurecimento da pele, sem hematomas, sem penas ou penugem residuais, sem ossos quebrados ou perfurações na carcaça;
- b) O filé de peito de frango deverá ser de primeira qualidade, limpo, sem ossos, sem cartilagens, sem pele, com forma e tamanho uniformes, acondicionado em embalagem a vácuo devidamente identificada, não sendo aceito filé com injeção de salmoura, água ou qualquer substância que aumente artificialmente o peso do produto;
- c) As linguiças (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 frescas mantidas sob refrigeração entre 0°C e 4°C, e as defumadas com cor, sabor e aroma característicos do processo de defumação, sem odor rançoso ou ácido;
- d) Mortadela e salsicha 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, apresentando coloração, odor e textura característicos, sem sinais de deterioração, manchas, odor azedo ou limoso.

**5.3.5. Produtos Lácteos e Ovos (Leite UHT Integral, Leite em Pó Integral, Leite em Pó Modificado, Creme de Leite, Margarina, Queijo Mussarela, Requeijão Cremoso e Ovos)**

---

**DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E  
CONTRATAÇÕES**

---

- a) O leite longa vida (UHT) integral deverá ser entregue em embalagem tetra pak íntegra, sem amassados, furos, vazamentos ou sinais de fermentação interna, com validade mínima de 90 (noventa) dias a partir da data de entrega e registro no Ministério da Agricultura;
- b) Os ovos de galinha deverão ser entregues frescos, de tamanho médio, acondicionados em cartelas ou bandejas apropriadas, isentos de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, com casca limpa, intacta e sem rachaduras, não sendo aceitos ovos com casca trincada, manchada ou com resíduos de fezes aderidas; a validade mínima exigida é de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega;
- c) Queijo mussarela e requeijão cremoso deverão ser entregues em embalagem plástica inviolável, selada a vácuo ou lacrada, com identificação completa do fabricante, data de fabricação e data de validade, apresentando coloração, odor e textura característicos do produto.

**5.3.6. Produtos Industrializados Não Perecíveis (Arroz, Feijão, Massas, Farinhas, Óleos, Temperos, Enlatados e Similares)**

- a) 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 e a RDC nº 259/2002;
- b) O arroz agulhinha tipo 1 deverá ser entregue com grãos inteiros, longos, sem sujidades ou materiais estranhos, com umidade máxima de 15%, acondicionado 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;
- c) Os óleos vegetais (soja e azeite de oliva extra virgem) 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;
- d) As massas alimentícias (espaguete, parafuso, lasanha pré-cozida, macarrão de arroz e similares) deverão ser entregues em embalagem plástica íntegra, transparente, lacrada, isentas de sujidades, umidade, parasitas e bolores, com cor, odor, textura e sabor característicos, sem rancidez, fermentação ou corantes artificiais não declarados.

**5.4. Dos Requisitos de Validade, Embalagem e Rastreabilidade**

5.4.1. O fornecedor deverá garantir que todos os alimentos entregues possuam, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) do prazo de validade total estipulado pelo fabricante remanescente na data de entrega, ressalvadas as regras específicas aplicáveis ao Leite UHT (mínimo de 90 dias) e aos Ovos (mínimo de 15 dias).

5.4.2. Todos os produtos industrializados deverão ser entregues em embalagens originais de fábrica, íntegras e lacradas, identificadas com: nome do produto, marca comercial, nome e endereço do fabricante ou importador, número do lote, data de fabricação, data de validade, peso

## DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

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.

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

### 5.5. Da Fiscalização e Gestão Contratual

5.5.1. A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada pelos fiscais designados por cada secretaria solicitante, conforme portarias de designação, sendo:

- Secretaria Municipal de Educação e Cultura – Merenda Escolar: Taís de Souza Gélío Schuster, designada pela Portaria nº 39/2026;
- Secretaria Municipal do Distrito de Nova União: Jaime Pinto Modesto, designado pela Portaria nº 36/2026.

5.5.2. Caberá aos fiscais de contrato, no âmbito de suas respectivas secretarias, verificar a conformidade dos produtos entregues com as especificações técnicas, as condições de qualidade e os prazos de validade exigidos, podendo recusar, de imediato e motivadamente, qualquer item que não atenda aos requisitos estabelecidos.

5.5.3. O recebimento provisório dos produtos será realizado no ato da entrega pelo fiscal competente, mediante conferência das quantidades, condições das embalagens, temperatura (quando aplicável) e prazo de validade. O recebimento definitivo ocorrerá após a verificação da conformidade do produto com as especificações técnicas, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis a contar do recebimento provisório, nos termos do art. 140 da Lei nº 14.133/2021.

### 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.

Item	Código	Descrição	Unidade de Medida	Quantidade
1	040.001.096	ACAFRAO, CURCUMA EM PÓ PACOTE D E 30 GRAMAS	EMB30	165
2	027.001.034	ACUCAR - OBTIDO DA CANA DE ACUCAR, TIPO CRISTAL, COM ASPECTO COR, C HEIRO PROPRIOS, SABOR DOCE, COM T EOR DE SACAROSE MINIMO DE 99,3%P/P E UMIDADE MAXIMA DE 0,3%P/P, SEM FERMENTACAO, ISENTO DE SUJIDADES,	PCT2Q	300

**DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E  
CONTRATAÇÕES**

		PARASITAS, MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO ATOXICO,CONTENDO 2KG DO PRODUTO		
3	051.002.260	AGUA MINERAL - NATURAL SEM GAS, ACONDICIONADA EM COPO DE POLIETILENO,LACRADO COM TAMPA ALUMINIZADA - COPO DE 200 ML	UNID	3
4	027.001.047	AGUA MINERAL NATURAL SEM GAS, ACONDICIONADA EM GARAFETA PET, TAMPA COM ROSCA E LACRE, CONTENDO 500 ML PACOTE COM 12 UNID	PC 12	40
5	027.001.058	ALHO - BULBO, NACIONAL, DE OTIMA QUALIDADE, FRESCO, SEM LESOES DE ORIGEM LIVRE DE RESIDUOS, TAMANHO E COR UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, PESANDO APROXIMADAMENTE PESANDO EM KILO	QUILO	290
6	027.001.063	ALIMENTO CHOCOLATE EM PÓ - OBTIDA MISTURA DE 70% CACAU EM PÓ LÉTICINADO E AÇUCAR, ACONDICIONADO EM CAIXA DE 200 G	C200G	80
7	027.001.074	AMIDO DE MILHO - PRODUTO AMILACEO EXTRAIDO DO MILHO, PARA O PREPARO DE MINGAU, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO, SABOR: TRADICIONAL,, COM UMIDADE MAX 14% POR PESO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM SACO DE PAPEL IMPERMEAVEL, FECHADO, ETC, REEMBALADO EM CAIXA DE PAPEL CAIXA, VEDADO, ETC,COM PESO LIQUIDO DE 200 GRAMAS.	C200G	145
8	027.001.084	ARROZ AGULHINHA TIPO 1, LONGO, GRASINTEIROS, COM TEOR DE UMIDADE MAXIMA DE 15%, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO, CONTENDO 5 QUILOS	PC 5	970
9	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	30
10	027.001.093	AZEITONA EM CONSERVA - VERDE, INTEIRA COM CAROCO, IMERSA EM LIQUIDO, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA, DEVENDO SER CONSIDERADO COMO PESO LIQUIDO O PRODUTO DRENADO 500 G	UNID	10
11	027.002.026	BANANA - DA TERRA, EM PENCAS, DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURACAO QUE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULACAO, O TRANSPORTE E A CONSERVACAO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA CONSUMO, COM AUSENCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	QUILO	465
12	027.002.027	BANANA - MACA, EM PENCAS, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES,	QUILO	2.000

# MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

## PODER EXECUTIVO

### ESTADO DE MATO GROSSO

#### DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

		COM POLPA FIRME E INTACTA, DE VENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MA DURA, SEM DANOS FISICOS E MECANIC OS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANS PORTE		
13	027.001.132	BATATA - LISA, DE PRIMEIRA, COMPACT A E FIRME, SEM LESOES DE ORIGEM SE M LESOES FISICAS OU MECANICAS, TA MANHO E CONFORMACAO UNIFORME, DEVENDO SER GRAUDA,	QUIL O	670
14	027.001.134	BATATA DOCE - ROXA, DE PRIMEIRA, SE M RAMA, TAMANHO E COLORACAO UNI FORMES, FRESCA, COMPACTA EFIRME, SEM LESOES DE ORIGEM SEM RACHAD URAS E CORTES, SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DE MANUSEI OE TRANSPORTE, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS	QUIL O	212
15	027.002.034	BATATA PROCESSADA - TIPO PALHA,EM BALADA EM SACO PLASTICO,ESTERILIZ ADA EM ATMOSFERA,ACONDICIONADA PARA TRANSPORTE EM SACO PLASTIC O,HIGIENIZADA, CORTADA EM TIRAS,CO M ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PR OPRIOS,FIRME E INTACTA,LIVRE DE FE RTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS - PACOTE DE 800 GRAMAS A 1 KILO	UNID	10
16	027.001.140	BETERRABA - OTIMA QUALIDADE, FRES CA, COMPACTA E FIRME, ISENTA DE EN FERMIDADES E SUJIDADES, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA.	QUIL O	585
17	027.001.143	BISCOITO COM SAL - TIPO AGUA E SAL, CREAM CRACKER COMPOSICAO BASIC A FARINHA DE TRIGO,GORDURA VEGET AL HIDROGENADA, AGUA,SAL E OUTRA S SUBSTANCIAS PERMITIDAS, PESAND O DE 345 A 360 GRAMAS	UNID	1.1 15
18	027.001.144	BISCOITO COM SAL - TIPO INTEGRAL, C OMPOSICAO BASICA FARINHA DE TRIG O,GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AGUA, SAL E OUTRAS SUBSTANCIAS PE RMITIDAS, ACONDICIONADO EM EMBAL AAGEM DE 345 A 360 GRAMAS	UNID	15
19	027.001.157	BISCOITO DOCE SEM RECHEIO TIPO TIP O MAIZENA, COMPOSICAO BASICA FARI NHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL HI DROGENADA, SAL, ACUCAR SUBSTANCI AS PERMITIDAS, ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM DE 345 A 360 GRAMAS	UNID	1.1 15
20	027.001.210	CAFE - TIPO 1, DE QUALIDADE, DEVEN DO CONTER ATÉ 30% GRAOS CONILLO N,20% PRETOS/VERDES/ARDIDOS, ISEN TO DE GRAOS PRETOS-VERDES OU FE RMENTADOS PROCEDENTE DE GRAOS CRUS,SAOS E LIMPOS, NA COR CASTAN HO CLARO A MODERADO ESCURO,S/AM ARGOR EM PO HOMOGENEO,TORRADO E MOIDO, AROMA E SABOR CARACTERI STICOS DE REGULAR A INTENSO ISENT O DE GOSTO RIOZONA, QUALIDADE GL OBAL MINIMO ACEITAVEL MAIOR QUE 3,	P500 G	250

# MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

## PODER EXECUTIVO

### ESTADO DE MATO GROSSO

#### DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

		5 PONTOS NA ESCALA SENSORIAL DE Z ERO A DEZ, CONTENDO IMPUREZAS MA XIMO DE 1%,OUTROS PRODUTOS 0% E UMIDADE ATE 5%, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, - PACOTE 500 GRAMAS		
21	027.001.220	CALDO DE CARNE - COMPOSTO DE SAL, AMIDO, GLUTAMATO MONOSSODICO, ACUCAR, ALHO, CEBOLA GORDURA VEGETAL, EXTRATO DE CARNE BOVINA, EM TABLETE, ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPEL CARTAO (EM 12 UNIDADES)	CX 12	14
22	027.001.003	CALDO DE GALINHA COMPOSTO DE SAL, AMIDO, GLUTAMATO MONOSSODICO, ACUCAR. ALHO, CEBOLA, GORDURA VEGETAL, EXTRATO DE CARNE DE FRANGO, E M TABLETE, ACONDICIONADO EM 12 UNIDADES	CX 12	10
23	027.002.042	CANELA - EM PAU, OBTIDA DA CASCA DE ESPECIMES VEGETAIS GENUINOS, CASCAES E LIMPAS, DE COLORACAO PARDA AMARELADA OU MARROM CLARO, COM ASPECTO CHEIRO AROMATICO E SABOR PROPRIOS, LIVRE DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPECIE, ACONDICIONADO EM PACOTE DE 20 GRAMAS	UNID	50
24	027.001.235	CARNE BOVINA - TIPO ALCATRA SEM PELANCA, EM BIFE AMACIADO, RESFRIADA, E NO MAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMPA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS E NO MAXIMO 10% DE SEBO OU GORDURA., EMBALADA EM EMBALAGEM PROPRIA, PESANDO SEM SUJIDADES E ACAO DE MICROBIOS, INSPECIONADA PELO SIF	QUIL O	80
25	027.001.237	CARNE BOVINA - TIPO COSTELA, EM PECA DIVIDIDA DE ACORDO COM O PESO., CONGELADA, E NO MAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMPA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS E NO MAXIMO 10% DE SEBO OU GORDURA., EMBALADA EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE E ATOXICO, INSPECIONADA PELO SIF	QUIL O	80
26	027.001.238	CARNE BOVINA - TIPO MOIDA, DIANTEIRA SEM OSSO, TIPO PALETA OU ACEM, SEM PELANCA, SEM GORDURA, CONGELADA, ISENTA DE SEBO, LIMPA, COM ASPECTO COR CHEIRO E SABOR PROPRIOS, EMBALADA EM EMBALAGEM APROPRIADA, SEM SUJIDADES E ACAO DE MICROBIOS, INSPECIONADA PELO SIF	QUIL O	2.3 50
27	027.001.239	CARNE BOVINA - TIPO MUSCULO, EM PECA DIVIDIDA DE ACORDO COM O PESO, CONGELADA, (ENTRE -10-C E -25-C) E NO MAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR E CHEIRO E SABOR PROPRIO.	QUIL O	350
28	027.001.240	CARNE BOVINA - TIPO PALETA DE SEGUNDA SEM OSSO (DIANTEIRA), EM PECA DIVIDIDA DE ACORDO COM O PESO, CONGELADA, E NO MAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMPA, COM ASPECTO, COR	QUIL O	770

# MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

## PODER EXECUTIVO

### ESTADO DE MATO GROSSO

#### DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

		,CHEIRO E SABOR PROPRIOS,, EMBALA DA EM EMBALAGEM APROPRIADA, SEM SUJIDADES E AÇÃO DE MICROBIOS, INSPECIONADA PELO SIF		
29	027.001.247	CARNE BOVINA TIPO ACEM, SEM OSSO, EM PEÇA INT. CONGELADA, E NO MINIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMPA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS E NO MAX 10% DE SEBO OU GORDURA, EMBALADA EM EMBALAGEM EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO, INSPECIONADA PELO SIF	QUIL O	360
30	027.001.248	CARNE BOVINA TIPO BOVINA, TIPO MAMINHA, EM PEÇA DIVIDIDA DE ACORDO COM O PESO, RESFRIADA, E NO MAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMPA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS E NOMAXIMO 10% DE SEBO OU GORDURA, EMBALADA EM EMBALAGEM PROPRIA, PESANDO SEM SUJIDADES E AÇÃO DE MICROBIOS, INSPECIONADA PELO SIF.	QUIL O	60
31	027.001.249	CARNE BOVINA TIPO COXAO MOLE, BIFE, RESFRIADO, E NO MAX 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO, EMBALADA EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE,	QUIL O	75
32	027.001.251	CARNE BOVINA TIPO PATINHO, BIFE, ISCAS OU CUBOS, RESFRIADO, E NO MAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO, E SABOR PROPRIO, EMBALADA EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE	QUIL O	760
33	027.001.286	CARNE SUINA - TIPO COSTELA, CONGELADO, COM OSSO, ACONDICIONADA EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO,	QUIL O	40
34	027.001.288	CARNE SUINA - TIPO LOMBO, EM PEÇA INTEIRA, CONGELADO, SEM OSSO, ACONDICIONADA EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO, ISENTO DE PELE E GORDURA	QUIL O	540
35	027.001.285	CARNE SUINA - TIPO BISTECA, EM BIFE, CONGELADO, COM OSSO, ACONDICIONADA EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO,	QUIL O	40
36	040.001.974	CARNE SUINA SALGADA - TIPO BACON DEFUMADO, EM PEDACO ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE ATOXICO	QUIL O	40
37	027.001.293	CEBOLA - BRANCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FISICA OU MECANICA, PERFURACOES E CORTES, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONAMENTO ADEQUADO, EM SACO DE POLIETILENO	QUIL O	650
38	027.001.304	CENOURA - VERMELHA, DE PRIMEIRA, SEM RAMA, FRESCA, COMPACTA E FIRME, SEM LESOES DE ORIGEM SEM RACHADURAS, SEM DANOS FISICOS E MECANICOS, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS,	QUIL O	750

# MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

## PODER EXECUTIVO

### ESTADO DE MATO GROSSO

#### DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

		ACONDICIONADA EM CAIXA DE MADEIRA, PESANDO APROXIMADAMENTE POR QUILO		
39	027.001.315	CHA- ERVA MATE CHA - ERVA MATE QUEIMADO, CONSTITUÍDO DE FOLHAS NO VASO, DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNS OS DESSECADOS, TOSTADOS E PARTIDOS, DE COR PARDACENTA, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM AGRANDEL, EMBALADO EM CAIXA PAPER CARTÃO 250G	CX250	250
40	027.001.349	CHUCHU - DE BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRE DE ENFERMIDADES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO ATOXICO, PESO POR QUILO	QUILO	30
41	027.001.353	COCO RALADO - AMENDOAS DE COCO PURO, PARCIALMENTE DESIDRATADO, OBTIDO POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, COM UMIDADE MÁXIMA DE 4% P/P E LÍPIDIOS ENTRE 35% A 60%, ISENTOS DE IMPUREZAS (100 G)	P100G	120
42	027.001.361	COLORAL- COLORÓFICO EM PÓ FINO HOMOGÊNEO, OBTIDO DE FRUTOS MADUROS, LIMPOS, DESSECADOS E MOÍDOS, DE COLORAÇÃO VERMELHA, COM ASPECTO COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTOS DE MATERIAIS ESTRANHOS E À SUA ESPÉCIE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ÀTOXICO, HERMETICAMENTE VEDADO E RESISTENTE, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO INDIVIDUALMENTE DE 250GRAMAS.	UNID	155
43	027.001.385	CREME DE LEITE APRESENTANDO TEOR DE GORDURA MÍNIMO DE 25%, EMBALADO EM CAIXA DE CARTONADA, PESANDO 200 GRS	C200G	220
44	040.002.422	ERVILHA VERDE EM CONSERVA SIMPLES, INTEIRA, IMERSA EM LÍQUIDO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ACONDICIONADA EM LATA PESANDO 170 GRAS SENDO CONSIDERADO COMO PESO O PRODUTO DRENADO	L170	10
45	027.001.453	FARINHA DE MANDIOCA - TORRADA, SECA, FINA, TIPO 1, BRANCA, ISENTA DE SUJIDADES, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO, TRANSPARENTE CONTENDO 01 KG APRESENTANDO PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO E ROTULO DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES	PC1KG	190
46	027.001.460	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, OBTIDO DO TRIGO MOÍDO, COR BRANCA, ISENTA DE SUJIDADES, SEM FERMENTAÇÃO, EMBALADO EM 1 KG	UNID	270
47	027.001.462	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1, NOVO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, COM A UMIDADE PERMITIDA EM LEI, ISENTOS DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES, E MISTURAS DE OUTRAS ESPÉCIES,	QUILO	890

# MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

## PODER EXECUTIVO

### ESTADO DE MATO GROSSO

#### DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

		ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO, CONTENDO 1 KG		
48	027.001.468	FERMENTO BIOLÓGICO TIPO GRANULA DO SECO INSTANTANEO, COMPOSTO D E SACCHARORNYCES CEREVISIAL, AGE NTE DE REIDRATAÇÃO, ACONDICIONAD O EM EMB APROPRIADA - 10 GRAMAS	PC10 G	100
49	027.001.471	FERMENTO QUIMICO - TIPO EM PO,COM POSTO DE PIROFOSFATO ACIDO DE SO DIO, BICARBONATO DE SODIO,FOSFAT O MONOCALCICO,ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA. 100 g	PT10 0	180
50	027.001.476	FIGADO - BOVINO EM BIFE, RESFRIADO, COM ASPECTO PROPRIO,FIRME,NAO PE GAJOSO, ISENTO DE MANCHAS ESVER DEADAS, COM CHEIRO E SABOR PROPR IO, ACONDICIONADO EM SACO PLASTIC O TRANSPARENTE,ATOXICO, PESANDO APROXIMADAMENTE 150G POR UNIDADE	QUIL O	20
51	027.001.478	FILE DE PEITO DE FRANGO PROCESSADO DO FRANGO PROCESSADO - FRANGO P ROCESSADO,FILE DE PEITO DE FRANG O,CARNE DE FRANGO DE PRIMEIRA QU ALIDADE,LIMPA,SEM OSSOS,COM FORM A E TAMANHO UNIFORMES,COM ASPEC TO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS,I SENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, MA NCHAS E LARVAS,DEVENDO SER CONSI DERADO O PESO LIQUIDO DO PRODUCT O DRENADO,ACONDICIONADO EM EMB ALAGEM A VACUO,	QUIL O	620
52	090.001.456	FRANGO INTEIRO, SEMI PROCESSADO, CONGELADO, SEM PÉS, PESCOÇO E VI SCERAS, SEM QUEIMADURAS POR CON GELAMENTO, COM ASPECTO COR E CH EIRO PROPRIO, COLORAÇÃO NORMAL E UNIFORME, SEM MANCHAS, PELE CO MPLETA, AUSÊNCIA DE PENAS E PENU GEM, PERFURAÇÕES, COAGULOS, OSS OS QUEBRADOS, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO ATOXICO, PESO EM ME DIA 2KG POR UNIDADE.	QUIL O	1.2 80
53	027.001.485	FRANGO PROCESSADO EM PECA NAO T EMPERADO, COXA-SOBRECOXA, CONT ENDO CONGELADO PESO EM MEDIA 2K G, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SAB OR PROPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, MANCHAS E LARVAS, EMB. EM SACO PLASTICO POLIETILENO, TRA NSPARENTE ATOXICO, INSPECIONADO PELO SIF	QUIL O	1.8 80
54	027.001.502	FUBA DE MILHO SIMPLES DE GRAO DE MILHO AMARELO MOIDO, DE COR AMAR ELA, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SA BOR PROPRIOS, COM AUSENCIA DE UM IDADE, FERMENTACAO, RANCO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO T RANSPARENTE, ATOXICO - 1 KG	PC1K G	105
55	027.001.532	LARANJA COR AMARELA ESVERDEADA, DE PRIMEIRA, LIVRE DE RESIDUOS DE F ERTILIZANTES SABOR E CHEIRO CITRIC OS,	QUIL O	3.0 00

# MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

## PODER EXECUTIVO

### ESTADO DE MATO GROSSO

#### DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

		TAMANHO GRANDE, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, BOA Q UALIDADE, ACONDICIONADA DE FORMA APROPRIADA		
56	027.001.552	LEITE EM PO INTEGRAL - GORDURAS TOTAIS 6,9 A 8,0 G, GORDURAS SATURADAS 4,0 A 5,0 G, GORDURA TRANS 0 G, FIBRA ALIMENTAR 0G, CALCIO 239MG A 239,2 MG, SODIO 85MG A 111MG, VALOR ENERGETICO DE 129 A 150 KCAL, CARBOIDRATO DE 9,6 A 12G, PROTEÍNA DE 6,7 A 12G., EMBALADO EM PACOTE ALUMINIZADO. PACOTE 400 GRAMAS	UNID	900
57	040.003.064	LEITE EM PO MODIFICADO - ALIMENTO ISENTO DE LACTOSE, COM VITAMINAIS MINERAIS E FERRO, EM PO, ACONDICIONADO EM LATA PESANDO ENTRE 380 A 400G, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR	UNID	30
58	027.001.568	LEITE LONGA VIDA UHT INTEGRAL, TEOR DE MATERIA GORDA COMPOSTO DE CARBONATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS E SATURADAS, GORDURAS TRANS 0G, FIBRA 0G, SODIO E CALCIO, RECIPIENTE HERMETICO EM TIPO TETRA PAK COM 1 LITRO E VALOR DE NO MIN 90 DIAS, COM REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA	UNID	200
59	027.001.574	LINGUIÇA - DEFUMADA, TIPO SALAME ARTESANAL, PREPARADA COM CARNE MISTA, TOUCINHO E CONDIMENTOS, COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA AMBIENTE ADEQUADA	QUILO	40
60	027.001.575	LINGUIÇA - FRESCAL, DE FRANGO, PREPARADA COM CARNE NAO MISTA, TOUCINHO 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	40
61	027.001.576	LINGUIÇA - FRESCAL, TIPO TOSCANA, PREPARADA COM CARNE NAO MISTA, TOUCINHO 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	540
62	027.001.578	LINGUIÇA DEFUMADA TIPO CALABRESA, PREPARADA COM CARNE NAO MISTA, TOUCINHO 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	40
63	027.001.585	LOURO - EM FOLHAS SECAS, OBTIDO DE ESPECIMENS VEGETAIS GENUINOS, GRÃO	PCT5G	112

# MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

## PODER EXECUTIVO

### ESTADO DE MATO GROSSO

#### DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

		SAOS,LIMPOS E SECOS, DE COLOR AÇAO VERDE PARDACENTA, COM ASPE CTO COR,CHEIRO E SABOR PROPRIOS, ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS A S UA ESPECIE, ACONDICIONADO EM SAC O PLASTICO TRANSPARENTE,ATOXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VED ADO - PACOTE 5 GRAMAS		
64	027.001.590	MACA VERMELHA GRANDE NACIONALD E PRIMEIRA APRESENTADO TAMANHO COR E CONFORMACAO UNIFORME DEV ENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MAD URA COM POLPA INTACTA E FIRME SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUND OS DO MANUSEIO E TRANSPORTE ACO NDICIONADA EM CX PAPELAO ONDULA DO	QUIL O	2.0 00
65	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, OVO S E DEMAIS SUBSTANCIAS PERMITIDAS, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJ IDADES. (500g)	P500 G	20
66	027.001.609	MAIONESE - 200G MAIONESE - EMULSA O CREMOSA OBTIDA COM OVOS E OLE O VEGETAL, SEM ADICAO DE CONDIME NTOS, SUBSTANCIAS COMESTIVEIS E S EM CORANTES, DE CONSISTENCIA CRE MOSA, AMARELO CLARO, COM CHEIRO E SABOR PROPRIO, ISENTO DE SUJIDA DES E SEUS INGREDIENTES EM PERFEI TO ESTADO DE CONSERVACAO, ACOND ICONDICIONADA EM EMBALAGEM COM 200 G, EM DEPOSITO PLASTICO	UNID	10
67	027.002.029	MAMAO - FORMOSA, DE PRIMEIRA, LIVR E DE SUJIDADES,PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM DANOS F ISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO M ANUSEIO E TRANSPORTE	QUIL O	1.7 00
68	027.001.625	MARGARINA VEGETAL COM SAL COMP OSTO DE 80% GORDURA E LEITE(LIPIDE OS), PODENDO CONTER VITAMINA E OU TRAS SUBSTANCIAS PERMITIDAS, COM ASPECTO COR, CHEIRO, E SABOR PRO PRIO, ACONDICIONADO EM POTE CONT ENDO 500 GRS EMBALADO EM POTE IN DIVIDUAL DE 500 GRS	PT50 O	150
69	027.001.632	MASSA ALIMENTICIA - MACARRAO DE A RROZ, TIPO PARAFUSO, SEM OVOS, SE M MILHO, SEM GLUTEN, COR, ODOR, SA BOR E TEXTURA CARACTERISTICA, PES ANDO 500 G.	P500 G	80
70	027.001.637	MASSA ALIMENTICIA - TIPO SECA PARA MACARRONADA, FORMATO PARAFUSO, COR NA COR AMARELA, OBTIDA PELO A MASSAMENTO DA COMPOSTA DE FARIN HA DE TRIGO ESPECIAL, OVOS E DEMAIS SUBSTANCIAS PERMITIDAS, ISENTA D E CORANTES ARTIFICIAIS, (500G)	P500 G	1.0 30

# MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

## PODER EXECUTIVO

### ESTADO DE MATO GROSSO

#### DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

71	027.001.643	MASSA PARA LASANHA PRE-COZIDA - COMPOSTA DE FARINHA OU SEMOLA, OVOS E DEMAIS SUBSTANCIAS PERMITIDAS, DE COR AMARELADA, COM SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E CORANTES ARTIFICIAIS, ACONDICIONADA EM SACOS PROPRIOS,TRANSPARENTES-PACOTE 500 GRAMA	P500 G	360
72	027.001.647	MASSAS ALIMENTICIAS TIPO SECA PARA MACARONADA FORMATO ESPAGUETE, COM FIO FINO E LONGO COMPENDE 25 E 30 CM,COR AMARELA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO, TEXTURA E SABOR PROPRIOS, OBTIDA PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, SEMOLA DE TRIGO, OVOS E DEMAIS SUBSTANCIAS PERMITIDAS, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES, PARASITAS, ADMITINDO UMIDADE MAX 13%, ACONDICIONADA EM SACO PLASTICO, TRANSPARENTES, ATOXICO 500 GRS	P500 G	320
73	027.002.031	MELANCIA - REDONDA, GRAUDA, DE PRIMEIRA, LIVRE DE SUJIDADES,PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA, ACONDICIONADA EM AGRANDEL	QUIL O	6.0 00
74	027.002.032	MELAO - AMARELO, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COM POLPA INTACTA E FIRME, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA.	QUIL O	3.0 00
75	027.001.663	MILHO SECO PROCESSADO (CANJICA) - EM GRAOS CRUS, INTEIROS, PARA O REPARO DE MUNGUZA,GRAOS GRANDES, HIGIENIZADOS,COM AUSENCIA PARCIAL OU TOTAL DO GERMEM, SEM PRESENCIA DE ESCARIFICACAO MECANICA OU MANUAL,COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS,LIVRE DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS E DESTRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS,COM UMIDADE MAXIMA DE 13%,ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO RESISTENTE,EMBALADO EM EMBALAGEM SECUNDARIA LACRADA 500G	P500 G	250
76	027.002.039	MILHO VERDE EM CONSERVA SIMPLES GRAOS INTEIROS,IMERSO EM LIQUIDO DE COBERTURA, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PESANDO NO MÍNIMO 240 GRAMAS DEVENDO SER CONSIDERADO COMO PESO LÍQUIDO	UNID	20
77	027.001.681	MOLHO DE TOMATE, PRODUTO PREPARADO COM FRUTAS MADURAS E SALS,SEMENTES,ACRESCIDAS DE CONDIMENTOS,SAL,ACUCAR,CEBOLA,GLUTAMATO MONOSSODICO,E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS,ISENTO DE SUJIDADES,PARASITAS,LARVAS E FERMENTACAO	S300 G	80

**DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E  
CONTRATAÇÕES**

		ES,LIVRE DE DEFEITOS DE PROCESSAMENTO,ACONDICIONADO EM SACHE - 300 GRAMAS		
78	027.001.683	MORTADELA - CONSTITUIDA DA MISTURA DE CARNES BOVINA, COMPOSTA DE CONDIMENTOS, APRESENTANDO NO MÁXIMO 10 % DE CUBOS DE TOUCINHO, DE PRIMEIRA QUALIDADE,, ISENTO DE SUJIDADES E OUTRAS ISENTA DE SUJIDADES E CORPOS ESTRANHOS, ACONDICIONADO EM EM SACO PLASTICO TRANSPARENTES E ATOXICO, PESANDO 1 K G, INPECIONADA PELO SIF	UNID	10
79	027.001.695	OLEO COMESTIVEL - AZEITE DE OLIVA, EXTRA VIRGEM, OBTIDO DE AZEITONAS SAS, COM SABOR E CHEIRO DE AZEITONA, ISENTO DE RANCO E SUBSTANCIAS ESTRANHAS,ACIDEZ IGUAL OU INFERIOR A 1% APTO PARA CONSUMO MAMESA, EMBALADO EM CAIXA DE PAPELAO REFOCADO VIDRO 500ML	UNID	55
80	027.001.696	OLEO COMESTIVEL - DE SOJA, OBTIDO DE ESPECIE VEGETAL, ISENTO DE RANCO E SUBSTANCIAS ESTRANHAS, ACONDICIONADO EM FRASCO PLASTICO COM 900 ML	UNID	710
81	027.002.040	OREGANO - EM FOLHAS SECAS, OBTIDO DE ESPECIMES VEGETAIS GENUINOS, GRAOS SAOS E LIMPOS, DE COLORACAO VERDE PARDACENTA, COM CHEIRO AROMATICO E SABOR PROPRIO, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPECIE, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE - ENTRE 5 A 8 GRAMAS	UNID	200
82	027.001.709	OVO - DE GALINHA, MEDIO, ISENTO DE SUJIDADES,FUNGOS E SUBSTANCIAS TOXICAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	DUZIA	580
83	027.001.798	PIMENTAO VERDE DE OTIMA QUALIDADE, GRANDE SEM LESOES DE ORIGEM BOA, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE.	QUILO	270
84	027.001.845	POLPA DE FRUTA - CONGELADA,SEM ACUCAR, SABORES DIVERSOS, COM ASPECTO COR,CHEIRO E SABOR PROPRIO, AUSENTE DE SUBSTANCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSICAO, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO,CONTENDO 10 UNIDADES DE 100 GRAMAS CADA. SABOR A SER DEFINIDO NA ORDEM DE FORNECIMENTO	QUILO	200
85	027.001.870	POLVILHO AZEDO, BRANCA, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS - ROTULO DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES)	QUILO	130
86	027.001.871	POLVILHO DOCE, BRANCA, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS -ROTULO DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES	QUILO	130

# MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

## PODER EXECUTIVO

### ESTADO DE MATO GROSSO

#### DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

87	027.001.889	QUEIJO MUSSARELA EMB EM PLASTICO INVIOLAVEL, SELADO A VACUO	QUIL O	200
88	027.001.901	REFRIGERANTE- COMPOSTO DE EXTRA TO DE GUARANA, AGUA GASEIFICADA, AÇUCAR, 0,02G A 0,2G DE EXTRATO DE SEMENTE DE GUARANA, CORANTES ARTIFICIAIS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO PET COM TAMPA DE ROSCA, CONTENDO 2 LITROS CADA.	UNID	100
89	027.001.904	REFRIGERANTE- COMPOSTO DE EXTRA TO DE LARANJA, AGUA GASEIFICADA, AROMA NATURAL, MENOS DE 1,5 KCAL, CORANTES, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM GARRAFA DE 2 LITROS	UNID	100
90	040.003.959	REFRIGERANTE COMPOSTO DE EXTRA TO DE COLA, AGUA GASEIFICADA, SACARINA, EXTRATOS VEGETAIS, CAFEINA, CORANTE, CAMELO, ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM EMB PET DE 02 LTS, QUALIDADE EQUIVALENTE A COCA COLA	UNID	100
91	027.001.916	REPOLHO - LISO, FRESCO, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, OTIMA QUALIDADE, FIRME E INTACTO, SEM LESOES DE ORIGEM RACHADURAS OU CORTES, ACONDICIONADO EM ENGRADADOS DE MADEIRA, PESANDO APROXIMADAMENTE POR QUILO	QUIL O	1.1 10
92	027.001.919	REQUEIJAO - TIPO CREMOSO, PARA USO CULINARIO, EM EMBALAGEM CONTENDO IDENTIFICACAO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS - BLSNAGA 400 GRAMAS	UNID	80
93	027.001.932	SAL - REFINADO, IODADO, EXTRAIDO DE FONTES NATURAIS, AUSENCIA DE SUJIDADES IMPUREZAS ORGANICAS, COM NO MINIMO 96,95% DE CLORETO DE SODIO E SAIS DE IODO, UMIDADE MAXIMA DE 0,2%, ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO COM 1KG	QUIL O	300
94	027.001.961	SALSICHA-VIENA, COMPOSTA DE CARNE BOVINA E TOUCINHO, FRESCA COM CONDIMENTOS TRITURADOS, MISTURADOS, COXIDOS, AGRANEL, PESANDO APROXIMADAMENTE 50G POR UNIDADE	QUIL O	10
95	027.001.983	TEMPERO - COMPLETO SEM PIMENTA, SAL, POLPA DE ALHO, POTE DE 1 KG	UNID	5
96	027.001.988	TOMATE - MADURO, BOA QUALIDADE, GRAUDA, DE POLPA FIRME E INTACTA, ISENTO DE ENFERMIDADES MATERIAIS, LIVRE DE RESIDUOS E FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM LESOES DE ORIGEM FISICA OU MECANICA ORIUNDA DE MANUSEIO OU TRANSPORTE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA PARA O SEU MANUSEIO, VENDA POR PESO	QUIL O	1.3 80

**DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E**  
**CONTRATAÇÕES**

97	027.002.016	UVA PASSA - OBTIDA POR PERDA PARCIAL DE AGUA DA FRUTA MADURA (PRETA), DE CONSISTENCIA PROPRIA E UMIDADE MAXIMA DE 25% P.P, AUSENCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADA EM SACO PLASTICO, TRANSPARENTE, ATOXICO PACOTE 1 KG	QUIL 0	10
98	027.002.022	VINAGRE - DE VINHO BRANCO, PRODUTO NATURAL FERMENTADO ACETICO SIMPLES, ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, ACIDOS ORGANICOS E MINERAIS ESTRANHOS, LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAL, LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAL TERROSO, ERROSO, E DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS., ACONDICIONADO EM FRASCO PLASTICO ACONDICIONADO EM GARRAFA DE VIDRO COM TAMPA INVIOLAVEL HERMETICAMENTE FECHADO, COM 750 ML	FR75 0	150

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 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

---

**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 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. Da Metodologia de Pesquisa de Preços

8.1.1. A estimativa do valor da presente contratação foi apurada mediante balizamento de preços elaborado pelo Departamento Central de Compras da Prefeitura Municipal de Cotriguaçu, com fundamento no art. 23 da Lei nº 14.133/2021 e na Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021, que disciplinam os procedimentos de pesquisa de preços para fins de contratações públicas.

8.1.2. A metodologia adotada combinou duas fontes de referência: a consulta direta a fornecedores do mercado local e regional com coleta de propostas junto aos estabelecimentos Pasquall, Super Mais e Paulista e a consulta ao sistema de preços públicos TCE/MT Radar de Preços, utilizado como parâmetro complementar de mercado.

8.1.3. Para a maioria dos itens, a Administração Municipal reutilizou, por razões de eficiência e economicidade, as cotações de preços obtidas no processo licitatório principal destinado ao atendimento do Centro do Município, as quais permaneciam válidas e representativas da realidade mercadológica da região, conforme justificativa consignada nos autos pelo Departamento Central de Compras.

8.1.4. Em relação aos itens de carnes bovinas, carnes suínas, frango e derivados, e determinados legumes específicos, foram realizadas novas coletas de orçamentos junto a fornecedores, em

**DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E  
CONTRATAÇÕES**

razão de tais produtos terem resultado desertos no processo principal por ausência de manifestação de interessados. Após a obtenção das novas propostas, procedeu-se ao cálculo da média aritmética dos valores coletados para cada um desses itens, consolidando preço referencial atualizado, justo e tecnicamente respaldado.

8.1.5. O valor unitário referencial de cada item foi apurado pela média aritmética entre as fontes disponíveis (cotações de mercado e Radar de Preços TCE/MT), garantindo maior representatividade e adequação às condições reais do mercado regional. O valor total estimado por item resulta da multiplicação do valor unitário referencial pela respectiva quantidade demandada.

**8.2. Dos Preços Unitários Referenciais e Valor Estimado Total**

A tabela a seguir apresenta os 98 itens que compõem o objeto da contratação, com os respectivos preços unitários referenciais apurados e valores totais estimados, extraídos do Balizamento de Preços elaborado pelo Departamento Central de Compras:

Item	Descrição Resumida	Unid.	Qtd.	Vlr. Unit. (R\$)	Vlr. Total (R\$)
1	Açafrão/Cúrcuma em pó – 30g	Emb. 30g	165	2,93	483,45
2	Açúcar cristal – 2 kg	Pacote 2 kg	300	8,37	2.511,00
3	Água mineral – copo 200 ml	Unidade	3	1,79	5,37
4	Água mineral – pet 500 ml (cx 12 un)	Pacote 12 un	40	27,61	1.104,40
5	Alho – kg	Quilograma	290	32,19	9.335,10
6	Alimento chocolate em pó – 200g	Caixa 200g	80	36,29	2.903,20
7	Amido de milho – 200g	Caixa 200g	145	6,63	961,35
8	Arroz agulhinha tipo 1 – 5 kg	Pacote 5 kg	970	23,04	22.348,80
9	Aveia integral – 200g	Pacote 200g	30	7,53	225,90
10	Azeitona verde em conserva – 500g	Unidade	10	20,72	207,20
11	Banana-da-terra – kg	Quilograma	465	10,73	4.989,45
12	Banana-maçã – kg	Quilograma	2.000	7,06	14.120,00
13	Batata lisa – kg	Quilograma	670	16,68	11.175,60
14	Batata doce roxa – kg	Quilograma	212	7,46	1.581,52
15	Batata processada tipo palha – 800g a 1 kg	Unidade	10	42,86	428,60
16	Beterraba – kg	Quilograma	585	9,64	5.639,40
17	Biscoito água e sal – 345 a 360g	Unidade	1.115	6,42	7.158,30
18	Biscoito integral com sal – 345 a 360g	Unidade	15	6,48	97,20
19	Biscoito doce tipo maizena – 345 a 360g	Unidade	1.115	7,05	7.860,75

# MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

## PODER EXECUTIVO

### ESTADO DE MATO GROSSO

#### DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

Item	Descrição Resumida	Unid.	Qtd.	Vlr. Unit. (R\$)	Vlr. Total (R\$)
20	Café torrado e moído tipo 1 – 500g	Pacote 500g	250	31,74	7.935,00
21	Caldo de carne em tablete – cx 12 un	Caixa 12 un	14	6,08	85,12
22	Caldo de galinha em tablete – cx 12 un	Caixa 12 un	10	6,20	62,00
23	Canela em pau – 20g	Unidade	50	5,86	293,00
24	Carne bovina – alcatra s/ pelanca, bife – kg	Quilograma	80	52,66	4.212,80
25	Carne bovina – costela congelada – kg	Quilograma	80	27,08	2.166,40
26	Carne bovina – moída dianteira (paleta/acém) – kg	Quilograma	2.350	43,79	102.906,50
27	Carne bovina – músculo congelado – kg	Quilograma	350	31,44	11.004,00
28	Carne bovina – paleta 2ª s/ osso congelada – kg	Quilograma	770	41,26	31.770,20
29	Carne bovina – acém s/ osso congelado – kg	Quilograma	360	43,09	15.512,40
30	Carne bovina – maminha resfriada – kg	Quilograma	60	51,20	3.072,00
31	Carne bovina – coxão mole bife resfriado – kg	Quilograma	75	45,35	3.401,25
32	Carne bovina – patinho bife/iscas/cubos resfriado – kg	Quilograma	760	39,22	29.807,20
33	Carne suína – costela congelada c/ osso – kg	Quilograma	40	27,25	1.090,00
34	Carne suína – lombo congelado s/ osso – kg	Quilograma	540	32,37	17.479,80
35	Carne suína – bisteca congelada c/ osso – kg	Quilograma	40	25,22	1.008,80
36	Carne suína salgada – bacon defumado – kg	Quilograma	40	52,62	2.104,80
37	Cebola branca – kg	Quilograma	650	11,43	7.429,50
38	Cenoura vermelha – kg	Quilograma	750	15,66	11.745,00
39	Chá erva-mate queimado – cx 250g	Caixa 250g	250	16,68	4.170,00
40	Chuchu – kg	Quilograma	30	8,76	262,80
41	Coco ralado – 100g	Pacote 100g	120	8,37	1.004,40
42	Colorau em pó – 250g	Unidade	155	4,98	771,90
43	Creme de leite – cx 200g	Caixa 200g	220	4,20	924,00
44	Ervilha verde em conserva – lata 170g	Lata 170g	10	4,56	45,60
45	Farinha de mandioca torrada tipo 1 – 1 kg	Pacote 1 kg	190	11,86	2.253,40
46	Farinha de trigo especial – 1 kg	Unidade	270	6,42	1.733,40
47	Feijão carioca tipo 1 – 1 kg	Quilograma	890	9,44	8.401,60
48	Fermento biológico granulado seco – 10g	Pacote 10g	100	2,04	204,00

# MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

## PODER EXECUTIVO

### ESTADO DE MATO GROSSO

#### DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

Item	Descrição Resumida	Unid.	Qtd.	Vlr. Unit. (R\$)	Vlr. Total (R\$)
49	Fermento químico em pó – 100g	Pote 100g	180	5,96	1.072,80
50	Fígado bovino em bife resfriado – kg	Quilograma	20	19,26	385,20
51	Filé de peito de frango (emb. a vácuo) – kg	Quilograma	620	32,58	20.199,60
52	Frango inteiro congelado s/pés/pescoço/vísceras – kg	Quilograma	1.280	19,11	24.460,80
53	Frango – coxa-sobrecoxa congelada – kg	Quilograma	1.880	20,12	37.825,60
54	Fubá de milho – 1 kg	Pacote 1 kg	105	7,03	738,15
55	Laranja – kg	Quilograma	3.000	11,39	34.170,00
56	Leite em pó integral – pacote 400g	Unidade	900	20,18	18.162,00
57	Leite em pó modificado isento de lactose – 380 a 400g	Unidade	30	26,59	797,70
58	Leite longa vida UHT integral – 1 litro	Unidade	200	7,63	1.526,00
59	Linguiça defumada tipo salame artesanal – kg	Quilograma	40	34,10	1.364,00
60	Linguiça frescal de frango – kg	Quilograma	40	37,42	1.496,80
61	Linguiça frescal tipo toscana – kg	Quilograma	540	24,97	13.483,80
62	Linguiça defumada tipo calabresa – kg	Quilograma	40	32,72	1.308,80
63	Louro em folhas secas – pacote 5g	Pacote 5g	112	3,71	415,52
64	Maçã vermelha grande nacional – kg	Quilograma	2.000	13,98	27.960,00
65	Macarrão para sopa formato padre-nosso – 500g	Pacote 500g	20	6,03	120,60
66	Maionese – 200g	Unidade	10	4,77	47,70
67	Mamão formosa – kg	Quilograma	1.700	10,14	17.238,00
68	Margarina vegetal com sal – pote 500g	Pote 500g	150	11,68	1.752,00
69	Massa alimentícia macarrão de arroz tipo parafuso – 500g	Pacote 500g	80	6,08	486,40
70	Massa alimentícia tipo parafuso – 500g	Pacote 500g	1.030	5,47	5.634,10
71	Massa para lasanha pré-cozida – 500g	Pacote 500g	360	12,46	4.485,60
72	Massa alimentícia tipo espaguete – 500g	Pacote 500g	320	6,00	1.920,00
73	Melancia redonda – kg	Quilograma	6.000	7,53	45.180,00
74	Melão amarelo – kg	Quilograma	3.000	11,66	34.980,00
75	Milho seco processado (canjica) – 500g	Pacote 500g	250	4,99	1.247,50
76	Milho verde em conserva – un (mín. 240g drenado)	Unidade	20	4,53	90,60

# MUNICÍPIO de COTRIGUAÇU

## PODER EXECUTIVO

### ESTADO DE MATO GROSSO

#### DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

Item	Descrição Resumida	Unid.	Qtd.	Vlr. Unit. (R\$)	Vlr. Total (R\$)
77	Molho de tomate – sachê 300g	Sachê 300g	80	2,98	238,40
78	Mortadela – 1 kg (inspecionada SIF)	Unidade	10	18,10	181,00
79	Azeite de oliva extra virgem – vidro 500 ml	Unidade	55	50,06	2.753,30
80	Óleo de soja – frasco 900 ml	Unidade	710	10,91	7.746,10
81	Orégano em folhas secas – 5 a 8g	Unidade	200	4,02	803,99
82	Ovo de galinha médio	Dúzia	580	15,15	8.787,00
83	Pimentão verde – kg	Quilograma	270	15,52	4.190,40
84	Polpa de fruta congelada s/ açúcar – kg	Quilograma	200	42,95	8.590,00
85	Polvilho azedo – kg	Quilograma	130	12,56	1.632,80
86	Polvilho doce – kg	Quilograma	130	10,99	1.428,70
87	Queijo mussarela (emb. a vácuo) – kg	Quilograma	200	56,76	11.352,00
88	Refrigerante guaraná – pet 2 litros	Unidade	100	9,97	997,00
89	Refrigerante laranja – garrafa 2 litros	Unidade	100	9,37	937,00
90	Refrigerante cola – pet 2 litros	Unidade	100	11,67	1.167,00
91	Repolho liso fresco – kg	Quilograma	1.110	9,10	10.101,00
92	Requeijão cremoso – bisnaga 400g	Unidade	80	19,38	1.550,40
93	Sal refinado iodado – 1 kg	Quilograma	300	4,07	1.221,00
94	Salsicha viena – kg	Quilograma	10	16,22	162,20
95	Tempero completo s/ pimenta – pote 1 kg	Unidade	5	13,14	65,70
96	Tomate maduro – kg	Quilograma	1.380	15,97	22.038,60
97	Uva passa preta – 1 kg	Quilograma	10	31,69	316,90
98	Vinagre de vinho branco – frasco 750 ml	Frasco 750 ml	150	8,69	1.303,50
	<b>VALOR TOTAL ESTIMADO</b>				<b>R\$ 752.106,73</b>

### 8.3. Do Valor Global Estimado

8.3.1. Com base no balizamento de preços acima descrito, o valor global estimado da contratação é de **R\$ 752.106,73 (setecentos e cinquenta e dois mil, cento e seis reais e setenta e três centavos)**, referente à aquisição dos 98 itens de gêneros alimentícios no quantitativo total previsto no DFD Unificado nº 008/2026.

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

---

**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 o atendimento da demanda por gêneros alimentícios das Secretarias Municipais (com destaque para a Secretaria Municipal de Educação e Cultura e a Secretaria do Distrito de Nova União) consiste na realização de Pregão Eletrônico, na forma eletrônica, com a adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP).

A solução visa à aquisição parcelada de itens alimentícios perecíveis e não perecíveis para o abastecimento regular das unidades administrativas e da rede escolar municipal, com vigência de 12 (doze) meses a partir da assinatura da Ata de Registro de Preços. O escopo foi estruturado de forma a contemplar o ciclo completo da contratação, abrangendo o planejamento integrado (DFD unificado), a seleção competitiva do fornecedor, a execução descentralizada e a fiscalização rigorosa na entrega.

**9.2. Objeto e Abrangência (Categorização da Solução)**

O objeto compreende o fornecimento de gêneros alimentícios organizados em duas grandes macrocategorias técnicas, detalhadas a seguir:

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

---

**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 obrigatoriamente mediante Pregão, nos termos do art. 28 da Lei nº 14.133/2021, uma vez que os gêneros alimentícios configuram bens comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade são objetivamente definíveis pelo mercado.

O certame será conduzido na forma eletrônica, garantindo ampla competitividade, com critério de julgamento pelo menor preço por item (art. 33, inciso I). A adjudicação por item individual assegura a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração e estimula a participação de fornecedores especializados (como açougues, distribuidores de secos e molhados e produtores de hortifrúti).

#### 9.4. Sistema de Registro de Preços (SRP)

A execução da solução será regida pelo Sistema de Registro de Preços, com fundamento no art. 82, § 5º, inciso II da Lei nº 14.133/2021 e no Decreto Federal nº 11.462/2023, justificando-se por:

- a) Sazonalidade e Parcelamento: A necessidade de entregas frequentes, fracionadas e sazonais, diretamente vinculadas aos calendários letivos (PNAE), cronogramas de ações socioassistenciais e rotinas das secretarias requisitantes;
- b) Eficiência Administrativa: A conveniência de manter os preços registrados e válidos por até 12 (doze) meses, mitigando a necessidade de novos processos licitatórios a cada demanda imediata de abastecimento;
- c) Governança Centralizada: A viabilidade de atender múltiplas secretarias com uma única licitação, permitindo que cada órgão gerencie suas aquisições e dotações orçamentárias de forma autônoma.

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 configuram mera estimativa de consumo máximo.

#### 9.5. Forma de Fornecimento, Entrega e Logística Distrital

O fornecimento será estritamente parcelado, iniciado por meio da emissão de Ordens de Fornecimento (OF) emitidas pelos fiscais setoriais designados. Os locais de entrega abrangerão não apenas a sede urbana, mas também as estruturas descentralizadas do Município, incluindo o Distrito de Nova União, Distrito de Nova Esperança e Distrito de Ouro Verde dos Pioneiros, exigindo do fornecedor compatibilidade logística para transporte em longas distâncias rodoviárias. Os prazos máximos de entrega, contados a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento, serão de:

- 02 (dois) dias corridos para itens perecíveis;
- 10 (dez) dias corridos para itens não perecíveis.

**⚠** Requisito Sanitário Crítico e Logística Reversa: Os itens que exigem refrigeração ou congelamento (carnes, laticínios e embutidos) deverão ser transportados em veículos frigoríficos

---

**DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E  
CONTRATAÇÕES**

---

ou recipientes térmicos adequados, higienizados e devidamente autorizados pela Vigilância Sanitária, mantendo a integridade da cadeia do frio.

O recebimento provisório ocorrerá no ato da entrega. Caso o fiscal identifique produtos avariados, fora do padrão fitossanitário ou com prazo de validade remanescente inferior ao exigido no Termo de Referência, o lote será imediatamente rejeitado. A contratada ficará obrigada a efetuar a substituição e a logística reversa do item recusado no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, sem qualquer ônus financeiro ou logístico para o Município de Cotriguaçu-MT.

**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. Este dispositivo exige a indicação dos resultados pretendidos em termos de economicidade, de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive com a redução de processos redundantes.

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

**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, 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 bases descentralizadas nos distritos.

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 nacional 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 das 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 formação de estoques excessivos e o consequente desperdício de produtos com prazo de validade vencido, gerando economia adicional ao erário.

c) Qualidade e segurança alimentar com foco restritivo: A contratação mediante processo licitatório formal, com especificações técnicas detalhadas e rigorosas condições de fiscalização na entrega, proporcionará o fornecimento de gêneros alimentícios que atendam integralmente às normas sanitárias vigentes estabelecidas pela ANVISA e pelo MAPA. O resultado pretendido é a eliminação do risco de fornecimento de produtos fora dos padrões de qualidade, validade ou

## DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

rastreabilidade. Ademais, a solução garante a estrita aderência às restrições do PNAE (Resolução CD/FNDE nº 06/2020), assegurando que itens de baixa qualidade nutricional (como os refrigerantes da estimativa) fiquem restritos exclusivamente ao consumo das atividades administrativas das Secretarias e Distritos, blindando a alimentação escolar.

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 tempestiva no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e disponibilização das informações aos órgãos de controle interno, externo (TCE-MT) e à sociedade.

e) **Racionalização administrativa e eficiência operacional:** A centralização das demandas das secretarias municipais 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 e dos distritos.

### **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.

#### **12.2. Providências Anteriores à Publicação do Edital**

---

**DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E  
CONTRATAÇÕES**

---

- 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 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: O departamento de Contabilidade 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 — 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

---

**DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E  
CONTRATAÇÕES**

---

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.

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

## DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

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

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

---

**DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E  
CONTRATAÇÕES**

---

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.

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

---

**DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E  
CONTRATAÇÕES**

---

Município no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar — PNAE, administrado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação — FNDE.

### 12.3. Contratações Interdependentes

Consideram-se contratações interdependentes aquelas cuja execução condicional 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**

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.

14.1. 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.

### 14.2. Possíveis Impactos Ambientais Identificados

---

**DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E  
CONTRATAÇÕES**

---

a) Geração de resíduos sólidos de embalagens

A aquisição de 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 (CH<sub>4</sub>), 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 (CO<sub>2</sub>) 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 itens destinados merenda escolar e secretaria 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 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.

### 14.3. 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.

**DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E  
CONTRATAÇÕES**

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.

**15.1. Considerações Iniciais e Metodologia**

A gestão de riscos no planejamento desta contratação foi realizada com o objetivo de identificar os eventos que possam comprometer a regularidade do abastecimento de gêneros alimentícios, a qualidade dos produtos entregues e a vantajosidade econômica do certame.

A avaliação seguiu a metodologia de matriz descritiva, mensurando a Probabilidade (chance de o evento ocorrer face ao histórico local) e o Impacto (grau de prejuízo às atividades administrativas, escolares e de saúde caso o evento ocorra), classificando o risco residual e definindo as respectivas ações preventivas (mitigação) e corretivas (contingência).

**15.2. Matriz de Identificação e Avaliação de Riscos**

Risco Identificado	Probabilidade	Impacto	Ação Preventiva (Mitigação) / Corretiva (Contingência)
R1: Desabastecimento ou atraso na entrega nos Distritos (Nova União, Nova Esperança e Ouro Verde), especialmente no	Média	Alto	Mitigação: Exigência, no Termo de Referência, de planejamento logístico prévio por parte da

## DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

Risco Identificado	Probabilidade	Impacto	Ação Preventiva (Mitigação) / Corretiva (Contingência)
período chuvoso devido às condições das estradas vicinais.			contratada e flexibilização de cronogramas de rotas.  Contingência: Emissão das Ordens de Fornecimento (OF) de itens não perecíveis com antecedência mínima de 15 dias em relação ao término do estoque local das escolas e secretarias distritais.
R2: Entrega de alimentos perecíveis fora dos padrões sanitários ou com a cadeia do frio rompida (carnes e laticínios estragados ou descongelados no trajeto).	Baixa	Muito Alto	Mitigação: Exigência de transporte em veículos frigoríficos ou recipientes térmicos higienizados, fiscalizados pela Vigilância Sanitária na entrega.  Contingência: Recusa imediata do lote no ato do recebimento provisório, com obrigação de substituição e logística reversa por conta do fornecedor no prazo máximo de 24 horas.
R3: Pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro em excesso motivados pela oscilação inflacionária ou safra/entresafra de produtos hortifrúti.	Média	Médio	Mitigação: Utilização de ampla pesquisa de mercado com preços realistas da região e adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP), onde o fornecedor não é

## DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

Risco Identificado	Probabilidade	Impacto	Ação Preventiva (Mitigação) / Corretiva (Contingência)
			<p>obrigado a entregar se demonstrar inviabilidade superveniente, permitindo a convocação do cadastro de reserva.</p> <p>Contingência: Negociação junto ao fornecedor ou cancelamento do registro do item, com abertura de nova licitação ou contratação direta emergencial se houver risco de paralisação de serviços essenciais.</p>
R4: Desperdício de alimentos por validade vencida devido ao superdimensionamento de pedidos por parte das secretarias requisitantes.	Baixa	Médio	<p>Mitigação: Centralização e consolidação das demandas por meio de DFD unificado e controle rigoroso dos cardápios por parte da Nutrição (PNAE).</p> <p>Contingência: Emissão de Ordens de Fornecimento estritamente fracionadas e parceladas, ajustadas à demanda real de consumo quinzenal ou mensal, proibindo estoques excessivos.</p>
R5: Baixa competitividade (licitação deserta ou fracassada) devido à distância geográfica do município ou	Média	Alto	<p>Mitigação: Utilização da forma eletrônica para o Pregão, ampliando a disputa para fornecedores</p>

**DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E**  
**CONTRATAÇÕES**

Risco Identificado	Probabilidade	Impacto	Ação Preventiva (Mitigação) / Corretiva (Contingência)
exigências burocráticas excessivas.			<p>de todo o país, e divisão da contratação por itens individuais (e não por lotes globais), facilitando a participação de comércios locais.</p> <p>Contingência: Revisão das exigências de habilitação do edital e republicação do certame com ampla divulgação nos canais oficiais e associações comerciais da região.</p>

### 15.3. Mecanismo de Alocação de Riscos e Responsabilidade Contratual

Em consonância com o art. 22 da Lei nº 14.133/2021, fica estabelecida a seguinte repartição objetiva de responsabilidades:

**Responsabilidade do Contratado:** Riscos associados à variação ordinária de preços de mercado, custos com combustíveis, pedágios, manutenção de veículos, perdas de mercadorias por acondicionamento incorreto durante o transporte, atrasos logísticos causados por intempéries climáticas previsíveis e encargos trabalhistas ou previdenciários de sua equipe.

**Responsabilidade da Administração Pública:** Riscos decorrentes de atrasos nos pagamentos superiores ao prazo legal, alterações unilaterais nas especificações dos itens por interesse público, recusas injustificadas de recebimento por parte da fiscalização e casos fortuitos ou de força maior que fujam completamente à previsibilidade de mercado (como interdições totais e prolongadas de rodovias estaduais/federais de acesso).

**Aviso de Fiscalização:** A ocorrência de qualquer um dos riscos mapeados sem a devida ativação das medidas de contingência ensejará a abertura imediata de Processo Administrativo de Sancionamento (PAS), sujeitando a detentora da Ata às penalidades de advertência, multa e impedimento de licitar previstas na legislação vigente.

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

---

**DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E  
CONTRATAÇÕES**

---

**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 das secretarias demandantes.

**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