



# CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DOS MUNICÍPIOS DO EXTREMO SUL DE MINAS – CAMESMI

CNPJ 43.863.467/0001-78

## PREGÃO ELETRÔNICO

PREGÃO Nº 040/2024

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 040/2024

 <b>CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DOS MUNICÍPIOS DO EXTREMO SUL DE MINAS – CAMESMI</b>	
<b>ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR</b>	
	040/2024
ASSUNTO:	Registro de Preços para futura e eventual fornecimento de gêneros alimentícios que serão utilizados pelo Consórcio e pelas Secretarias diversas dos Municípios Consorciados.

### 1. DA INTRODUÇÃO

O presente Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo avaliar e concretizar os estudos técnicos preliminares para a identificação da solução mais adequada, viável e vantajosa para atender o CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DOS MUNICÍPIOS DO EXTREMO SUL DE MINAS – CAMESMI e os Municípios Consorciados, considerando os aspectos técnicos-operacionais e os princípios da economicidade, eficiência e eficácia, para suprir as demandas, necessidades e finalidades do órgão contratante; subsidiar o procedimento administrativo para contratação; embasar o Termo

de Referência, em observância ao previsto no art. 6º, inciso XX e art. 18, §§ 1º e 2º da Lei 14.133/2021.

Este estudo técnico tem ainda a finalidade de servir de instrumento de suporte técnico para a contratação da solução com a melhor relação custo-benefício ao CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DOS MUNICÍPIOS DO EXTREMO SUL DE MINAS – CIMESMI.

A identificação da solução mais adequada, viável e vantajosa para o Consórcio e os Municípios integrantes está fundamentada na avaliação de aspectos quantitativos e qualitativos e na análise dos diversos cenários de mercado, e considerou os fatores de demanda por serviços de aquisição de gêneros alimentícios, as questões de vantajosidade e economicidade, os quantitativos necessários para atender as ações, programas e projetos do consórcio e dos municípios e a redução de custos administrativos, humanos e materiais.

Este estudo técnico também se dedicou a estabelecer os critérios e medidas para garantir a competitividade, a economicidade, a eficiência, a eficácia, o interesse público e o sucesso do fornecimento dos bens e entrega no CIMESMI e/ou Municípios consorciados) pretendidos.

As seguintes normativas irão disciplinar a contratação do presente serviço, será através de Pregão Eletrônico, na modalidade de Sistema de Registro de Preços, sob a Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que estabelece as normas gerais de licitação e contratação para a Administração Pública direta, autárquicas e fundacionais da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.

## **2. DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE**

O presente Estudo Técnico Preliminar refere-se a futura e eventual contratação, pelo prazo de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período, de empresa para o fornecimento de gêneros alimentícios, que atende ao CIMESMI e/ou Municípios consorciados.

A principal importância da atividade-meio é garantir a operacionalização para andamento das atividades finalísticas, atividades estas, atreladas às funções essenciais do Estado, de forma contínua, eficiente, econômica, segura e confiável.

A aquisição do material solicitado visa atender às necessidades da Coordenadoria Municipal da Educação pelo período de 01 (um) ano. Tratando-se de insumos utilizados no preparo de alimentação escolar.

A necessidade alimentar não é apenas para suprir as necessidades físicas do corpo humano, sabemos que a alimentação é também essencial para o desenvolvimento cognitivo desde a infância a fase adulta de uma pessoa. No âmbito escolar essas considerações já foram temas de pesquisas que comprovam o aumento dos índices escolares aliados a bons atos alimentares, o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) desenvolveu o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), esse um dos programas complementares para o desenvolvimento do sistema de ensino aprendizagem na educação básica. Na Resolução de nº 26/2013 (segue em anexo) do FNDE diz que: “A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, e será promovida e incentivada, com vista ao atendimento dos princípios e das diretrizes estabelecidas nesta Resolução.” Diante do exposto

faz se necessário a aquisição dos itens relacionados no Termo de Referência.

Assim a realização de processo licitatório para a aquisição destes itens vai de encontro com as necessidades da Administração, sem os quais haverá o comprometimento da continuidade das ações, programas e projetos desenvolvidos pelos órgãos públicos municipais.

### 3. DA PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A intenção de contratação foi previamente aprovada pela Diretoria, e está prevista nas Leis Orçamentárias Anuais de cada município consorciado, em conta específica das dotações orçamentárias.

A referida contratação está alinhada ao Plano Anual do Consórcio Intermunicipal Multifinalitário dos Municípios do Extremo Sul de Minas.

Necessário também salientar que este Consórcio Público já realizou processo licitatório, com o mesmo objeto, em anos anteriores, ainda sob à égide das Leis 10.520/02 e 8.666/93, tendo diversos municípios do CIMESMI utilizado da ata para a aquisição em seus territórios.

### 4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação deverá ser via Pregão Eletrônico, na modalidade de Sistema de Registro de Preço, regida pela Lei Federal nº 14.133/2021.

O critério de julgamento deverá ser o do “**MENOR VALOR POR LOTE**” proposta pela licitante.

O prazo de vigência da ata de registro de preços deverá ser de 1 (um)

ano, contados da sua assinatura, e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

Os requisitos para a garantia de uma contratação eficiente, caracterizada pela seleção de produtos de qualidade, que atendam as normas vigentes, e que não restrinjam indevidamente o caráter competitivo do procedimento licitatório, corroborando, portanto, para atingir o objetivo da administração pública, são: Garantia dos Produtos; sua Validade; e a exigência de Amostras para determinados itens, conforme explicitados a seguir.

O prazo de vigência do contrato deverá ser de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais períodos, conforme necessidade e conveniência da Administração e desde que demonstrada a vantajosidade da prorrogação, respeitando o prazo máximo previsto no art. 107 da Lei nº 14.133/2021.

O fornecimento não gerará vínculo empregatício entre os empregados da CONTRATADA e o Consórcio Intermunicipal Multifinalitário dos Municípios do Extremo Sul de Minas, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

Os demais requisitos e características da prestação dos serviços estarão previstos no Termo de Referência.

## **5. DAS ESTIMATIVAS DE QUANTIDADES**

A quantidade estimada a ser contratada na futura licitação pública foi estimada levando em consideração as demandas e necessidades do Consórcio Intermunicipal Multifinalitário dos Municípios do Extremo Sul de Minas e das

Secretarias dos Municípios Integrantes do Consórcio, no período de 12 (doze) meses, estando de acordo com a tabela abaixo:

LOTE 01			
ITEM	QTD	UND	DESCRIÇÃO
1	5.000	LTA	<b>FÓRMULA INFANTIL - 400 GRAMAS- 0 A 6 MESES</b> - A base de proteínas lácteas: Em pó, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, <b>indicado para lactentes de 0 a 6 meses de vida.</b> Deve atender a todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da portaria M.S. n 977/ 1998. Embalagem primárias em latas de 400 gramas devidamente rotuladas conforme legislação vigente.
2	5.000	LTA	<b>FÓRMULA INFANTIL - 400 GRAMAS- A PARTIR 6 MESES</b> - A base de proteínas lácteas: Em pó, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, <b>indicado para lactentes após os 6 meses de vida.</b> Deve atender a todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da portaria M.S. n 977/ 1998.Embalagem primária em latas de 400 grama devidamente rotulada conforme legislação vigente.
LOTE 02			
ITEM	QTD	UND	DESCRIÇÃO
1	30.000	UND	<b>DOCE DE GOIABADA DE CORTE – 500 A 600 G.</b> Ingredientes: goiaba, açúcar, acidulante, ácido cítrico. Não contém glúten. – Embalagem plástica ou lata de 500 a 600g, goiabada em massa ou pasta homogênea e de consistência que possibilite o corte. Isento de sujidades, larvas e parasitas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Prazo de validade de no mínimo 11 meses a partir da entrega do produto. e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 272/05, RDC 14/14 e alterações posteriores.
2	30.000	LTA	<b>DOCE LEITE CREMOSO TRADICIONAL - 800G A 1,100 KG.</b> Simples; tradicional; Ingredientes: leite integral ou leite em pó integral reconstituído, açúcar e outros ingredientes permitidos; apresentando consistência pastosa, cor castanho caramelado e sabor doce característico ; isento de sabores e odores estranhos; embalagem primaria lata contendo 800G a 1,100kg, lacrada; embalagem secundaria caixa de papelão; com validade mínima de 6 meses na data da entrega; suas condições deverão estar de acordo com a portaria 354/97 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações.
LOTE 03			
ITEM	QTD	UND	DESCRIÇÃO
1	15000	PCT	<b>ACHOCOLATADO EM PÓ ZERO AÇÚCAR – 200 G</b> - Deve ser elaborado com cacau em pó, enriquecido com vitaminas, próprio para o consumo de pessoas com restrição na ingestão de açúcar, tal como diabéticos. Na embalagem deve conter todos os dizeres obrigatórios. Embalagem tipo sachê ou pote contendo entre 200 à 220 gramas.
2	5000	LT	<b>ALIMENTO A BASE DE SOJA – 1 LITRO</b> - Leite de soja. 0% lactose e 0% colesterol e fonte de proteínas, enriquecido com vitaminas e minerais, embalagem tipo TP contendo 1 Litro. Na embalagem devem constar os ingredientes, prazo de validade e número do lote. Referência: Ades original®, Cemil Soy Original®, Mais Vita Soja Original, entre outras.
3	10000	CX	<b>CHÁ MATE, SABOR NATURAL, EM CAIXA COM 250 GRAMAS.</b> Ingredientes: folhas e/ou talos de erva mate tostada, suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02 e RDC 14/14 e alterações posteriores, acondicionado em caixa contendo 250 gramas.
4	20.000	PCT	<b>AVEIA EM FLOCOS FINOS - 450 GRAMAS</b> - 100 % Aveia, embalado em embalagem plástica de 450g. O produto deve estar íntegro, isento de sujidades, larvas, parasitas e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico apropriado (impermeável, limpo, não violado e resistente de 450 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas.
5	20.000	CX	<b>FARELO DE AVEIA - 170 a 200 GRAMAS</b> - Produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas.



6	12.000	KG	<b>AMIDO DE MILHO</b> – Amido de milho. Produto amiláceo extraído do milho ( <i>Zea mays</i> , L.). Informação Nutricional na porção de 20g: Valor Energético 64 a 68 kcal; Carboidratos 14 a 18g; Proteínas 0,0g; Gorduras Totais 0,0g; Gorduras Saturadas 0,0g; Fibra Alimentar 0,5 a 0,9 g; Sódio 0mg. Embalagem: Saco metalizado ou plástico, resistente, atóxico, com 0,400 A 1KG.
7	60.000	KG	<b>CACAU EM PÓ</b> - Cacau em pó solúvel. Mistura para o Preparo de bebidas. <b>INGREDIENTES:</b> Cacau em pó, não contendo glúten. <b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b> Porção de 20g: Valor energético 53 a 57Kcal; Carboidrato 3,8 a 4,1g; Proteínas 4,5 a 4,8g; Gorduras totais 2,0 a 2,3g; Gorduras saturadas 1,0 a 1,3g; Fibra alimentar 5,7 a 6g; Sódio 2,4 a 2,7mg. O produto é embalado em sacos atóxicos, hermeticamente selados, com peso líquido de 1kg cada.
8	40.000	PCT	<b>FARINHA DE MILHO AMARELA.</b> Produto produzido a partir de milho transgênico, sem adição de ferro e ácido fólico, composto por matéria prima de primeira qualidade sãs, limpas, isentas de materiais terrosos e parasitas. Ingredientes: Milho degerminado, moído e torrado, sem adição de ferro e ácido fólico. Informações nutricionais na porção de 50g: Valor energético 171kcal, Carboidratos máximo de 40g, Proteínas mínimo de 3,5g, Gorduras totais máximo de 0,6g, Fibra alimentar mínimo de 3,5g, Sódio 0mg. Não contém glúten. Embalagem plástica transparente de 500g.
9	60.000	KG	<b>FARINHA DE TRIGO TIPO 1</b> , enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem de 01 kg, devendo conter os seguintes valores nutricionais para porção de 50 gr: 170 a 173 Kcal de Valor Energético; 33 a 36 gr de Carboidratos; 5,3 a 5,6g de Proteínas; 0 g de Gorduras Trans; 1,3 a 1,6g Fibra Alimentar; 4,3 a 4,6mg sódio. Validade mínima de 60 dias a partir da entrega.
10	20.000	LTA	<b>FERMENTO EM PÓ QUÍMICO</b> - Produto composto de amido de milho, fermentos químicos fosfato monocálcico e bicarbonato de sódio e antiúmectante carbonato de cálcio. Produto livre de fosfato ácido de alumínio e sódio. Não contém glúten. validade 12 meses. Pote/lata contendo no mínimo 250 gramas.
11	70.000	PCT	<b>Fubá de milho</b> , embalagem de 500g. Ingredientes: Farinha de milho, ferro e ácido fólico (vitamina B9). Informação Nutricional na porção de 50g: Valor calórico máximo de 190 kcal, Carboidratos máximo 40g, proteínas mínimas 3,2g, Gorduras totais máximo 2,0g, Gorduras Saturadas máximo 0,3g, Gorduras Trans máximo 0g, Fibra alimentar mínimo de 2,0g; Sódio máximo 0mg; mínimo de ferro 2,00 mg, mínimo de 75 µg de ácido fólico. Embalagem primária: Em saco plástico atóxico transparente de 500g.
12	250.000	KG	<b>LEITE EM PÓ</b> , Leite em pó enriquecido com no mínimo 10 vitaminas e minerais. Contendo leite integral, emulsificante lecitina de soja, sem adição de açúcar e não deve conter glúten. Composição na porção de 26g de no máximo 74mg de sódio. Características organolépticas: pó fino e sem grumos, cor branco amarelado, sabor e odor característicos, semelhante ao leite fluido. A dissolução deve ser feita em água de qualquer temperatura. Embalagem: o produto deverá ser embalado em filme de poliéster metalizado e selado automaticamente acondicionado em sacos de PEBD, folha simples, identificado conforme legislação, com peso líquido de 400g. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem, rotulagem e validade conforme legislação vigente e de forma indelével. Sendo registrado no MAPA. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à deterioração e/ou contaminação ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.
13	20.000	PCT	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE - 300G</b> - Embalagem aluminizada de 300g, conforme legislações vigentes.
14	15.000	PCT	<b>MILHO BRANCO PARA CANJICA – 500 G</b> - Embalagem de 500g contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade mínima de 08 meses a partir da entrega. O produto deverá estar em conformidade com a Portaria MA nº 109 de 24/02/1989.
15	15.000	PCT	<b>MILHO PARA PIPOCA – 500 G</b> - De primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas de espécies. Classe amarelo, grupo duro, tipo 1. Embalagem de 500 gramas: pacote de Polietileno Atóxico, transparente, resistente, Termossoldado, com capacidade para 500 gramas. Instruções contidas no rótulo: Informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar no mínimo 05 meses de validade a partir da data de entrega.

16	15.000	PCT	<b>POLVILHO AZEDO – 500 G</b> - Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade 10 meses.
17	15.000	PCT	<b>POLVILHO DOCE – 500 G</b> - Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade 10 meses.
18	30.000	PCT	<b>TRIGO PARA QUIBE</b> - Trigo para quibe de 1ª qualidade, Grão de trigo, torrado e quebrado. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Não deve apresentar sinais de umidade. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No mínimo 4 meses a partir data de fabricação. ser isento de gorduras trans e saturada. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, em embalagens de 0,5 kg.

**LOTE 04**

ITEM	QTD	UND	DESCRIÇÃO
1	50.000	PCT	<b>MASSA ALIMENTÍCIA SECA, ALFABETO/LETRINHA</b> - Massa alimentícia; seca para sopa; cor amarela; contendo: farinha de trigo tipo ou sêmola do trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais: urucum e cúrcuma. Composição nutricional para porção de 80g: valor energético: 275 a 279kcal; carboidratos:55 a 59g; proteínas: 8,8 a 9,2g; gorduras totais: 0,8 a 1,2g; fibra alimentar: 1,7 a 2,1g e isento de sódio, gorduras trans para a mesma porção. acondicionada em saco plástico transparente, com 500 gramas, atóxico.
2	50.000	PCT	<b>Massa para sopa tipo: Ave maria.</b> Massa alimentícia; seca para sopa; cor amarela; contendo: farinha de trigo tipo ou sêmola do trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais: urucum e cúrcuma. Composição nutricional para porção de 80g: valor energético: 275 a 279kcal; carboidratos:55 a 59g; proteínas: 8,8 a 9,2g; gorduras totais: 0,8 a 1,2g; fibra alimentar: 1,7 a 2,1g e isento de sódio, gorduras trans para a mesma porção. acondicionada em saco plástico transparente, com 500 gramas, atóxico.
3	150.000	PCT	<b>MACARRÃO COM OVOS TIPO PADRE NOSSO</b> - Massa alimentícia; formato padre nosso; massa seca; transportada e conservada a temperatura ambiente; contendo: farinha de trigo ou sêmola do trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais: urucum e cúrcuma. Composição nutricional para porção de 80g: valor energético: 275 a 279kcal; carboidratos:55 a 59g; proteínas: 8,8 a 9,2g; gorduras totais: 0,8 a 1,2g; fibra alimentar: 1,7 a 2,1g e isento de sódio, gorduras trans para a mesma porção. acondicionada em saco plástico transparente, com 500 gramas, atóxico.
4	200.000	PCT	<b>MACARRÃO TIPO PARAFUSO</b> - Descrição do produto: farinha de trigo ou sêmola do trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e corantes naturais: urucum e cúrcuma. Composição nutricional para porção de 80g: valor energético: 275 a 279kcal; carboidratos:55 a 59g; proteínas: 8,8 a 9,2g; gorduras totais: 0,8 a 1,2g; fibra alimentar: 1,7 a 2,1g e isento de sódio, gorduras trans para a mesma porção. acondicionada em saco plástico transparente, com 500 gramas, atóxico.
5	50.000	PCT	<b>Macarrão integral tipo fusilli</b> - Macarrão, do tipo fusilli, Produto contendo Farinha de trigo Integral, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, soja tostada fragmentada, aveia em flocos, centeio em flocos, farinhas de linhaça, cevada, girassol, gergelim e clara de ovo. Informação nutricional na porção de 80g: Valor energético 278 a 282 Kcal; Carboidrato 49 a 53g; açúcares totais1,4 a 1,8g; Proteínas 0,8 a 12g; gorduras totais2,3 a 2,7g; Gorduras saturadas 0,4 a 0,8g; Fibras alimentares6,5 a 6,9g; Sódio 21 a 25mg. Produto íntegro, isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. EMBALAGEM: Plástica, resistente, transparente, atóxica, contendo 500g e rotulagem de acordo com legislação da ANVISA.
6	50.000	PCT	<b>Massa alimentícia mista com vegetais e feijão.</b> Contendo: farinha de trigo com ferro e ácido fólico, espinafre em pó, beterraba em pó, feijão em pó, corantes naturais de cúrcuma, urucum e carmim de cochonilha. Composição nutricional para porção de 80g: valor energético: 271 a 275 kcal; carboidratos: 53 a 57g; proteínas: 8,5 a 8,9g; gorduras totais: 1,3 a 1,7g; Gorduras Saturadas: 0,0 a 0,3g; fibra alimentar:1,8 a 2,2g; Sódio 7,2 a 7,6mg e isento gorduras trans para a mesma porção. Pacote contendo 400g.

**LOTE 05**

ITEM	QTD	UND	DESCRIÇÃO
------	-----	-----	-----------



1	150.000	PCT	<b>BISCOITO DOCE MARIA AVEIA E MEL, PACOTE 400GR:</b> Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, açúcar invertido, amido de milho, aveia em flocos, farinha de aveia, mel, sal, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio e melhorador de farinha metabissulfito de sódio e aromatizantes. Informação nutricional: Porção de 30g; Valor energético 117 a 121Kcal; Carboidratos 17 a 21g; Proteínas 1,6 a 2,0g; Gorduras totais 3,1 a 3,5g; Gorduras saturadas 1,1 a 1,5g; Fibra alimentar 0,4 a 0,8g; Sódio 100 a 104mg. Embalagem contendo 400g.
2	150.000	PCT	<b>BISCOITO DOCE TIPO MARIA INTEGRAL SABOR CHOCOLATE</b> - Ingredientes: Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, amido de milho, açúcar invertido, cacau em pó, sal aromatizante, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos Bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, melhorador de farinha metabissulfito de sódio e corante de caramelo IV. Informação nutricional: Porção de 100g; Valor energético 377 a 381Kcal; Carboidratos 62 a 66g; Proteínas 6,3 a 6,7g; Gorduras totais 6 a 10g; Gorduras saturadas 4,0 a 4,4g; Fibra alimentar 5,1 a 5,5g; Sódio 393 a 397mg. Embalagem contendo 400g.
3	30.000	PCT	<b>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN E LACTOSE - 120 A 200 G</b> - Biscoito sem glúten: indicado para pessoas com dieta com restrição de glúten, intolerantes à lactose, à proteína do leite.
4	250.000	PCT	<b>Biscoito Rosquinha sabor leite</b> - Composição: O produto deverá conter basicamente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, fermento químico. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Características Físico-química centesimal aproximada Gordura trans: 0 g. Embalagem: Primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter 400 gramas. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data de fabricação. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses.
5	250.000	PCT	<b>BISCOITO DOCE SEM RECHEIO TIPO MAISENA</b> - Composição: O produto deverá conter basicamente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, amido de milho, fermento químico. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Características Físico-química centesimal aproximada. Gordura trans: 0 g. Embalagem: Primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter 400 gramas. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data de fabricação. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses.
6	250.000	PCT	<b>BISCOITO SALGADO CRACKER</b> – Composição: O produto deverá conter basicamente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, fermento químico. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Características Físico-química centesimal aproximada. Gordura trans: 0 g. Embalagem: Primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter 400 gramas. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data de fabricação. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses.
<b>LOTE 06 -</b>			
<b>ITEM</b>	<b>QTD</b>	<b>UND</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
1	60.000	PCT	<b>AÇÚCAR CRISTAL PCT - 5 KG</b> - Ingredientes: Açúcar Cristal. Originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Embalagem primária: contendo 5 kg líquidos, devidamente rotulado respeitando a legislação vigente. Validade mínima: 11 meses a contar da data da entrega.

2	160.000	PCT	<b>ARROZ AGULHINHA POLIDO TIPO 01 - 100% GRÃOS NOBRES</b> – Safra velha. Isento de sujidades e materiais estranhos; Composição nutricional por porção de 50g: VCT: 180Kcal a 185kcal, Carboidratos 40g a 42g, Proteínas 3,5g a 3,7g, Fibras 0,7g a 0,9g, ferro 0,3mg a 0,5mg, vitamina E 0,1mg a 0,9mg, gorduras totais, gorduras saturadas, gordura trans e sódio = 0. Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Branca polida, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico contendo 5Kg. Prazo de validade Fabricação: mínima de 390 dias. O produto deve conter selo de agrotóxicos na embalagem, o rótulo e a embalagem devem obedecer à legislação vigente em especial ao Instrução Normativa nº 6, 16/02/2009 - MA e suas alterações posteriores.
3	60.000	UND	<b>EXTRATO TOMATE CONCENTRADO</b> - Extrato de Tomate preparado com frutos maduros, sem sementes e sem pele. Ingredientes: Polpa de tomate, açúcar, sal e conservante benzoato de sódio. Brix 18° (+ ou - 1°) . Informações nutricionais porção 100g: Valor Energético: 48 a 51 kcal; Carboidratos 6,3 a 6,6g; Proteínas 6,0 a 6,4g; Fibra Alimentar 3,0 a 3,4g; Sódio 332 a 336mg. Embalagem tipo bag peso líquido 2,0 kg.
4	350.000	KG	<b>FEIJÃO CARIOCA: Grupo: I</b> - Feijão Comum; Classe: Cores; Tipo 01, de procedência nacional. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Composição nutricional por porção de 60g: VCT: 210 Kcal, Carboidratos 40g, Proteínas 13g, Gorduras Totais 0,9g, Gorduras Saturadas 0,3g, Fibras 13g, Sódio 0mg, Calcio 79mg, ferro 5,2mg. Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Característica, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, contendo 1Kg. Validade mínima de fabricação de 05 (cinco) meses.
5	150.000	KG	<b>FEIJÃO COMUM, CLASSE PRETO</b> - Feijão Comum; Classe: Cores; Tipo 01, de procedência nacional. Máximo de 15% de umidade. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Composição nutricional por porção de 60g: Valor Energético 210kcal a 220kcal, Carboidratos 40g a 44g, Proteínas 13g a 15g, Gorduras totais 0,6g a 0,9g, Gorduras Saturadas 0g a 0,3g, sódio = 0, Cálcio 79mg a 81mg, Fibra Alimentar 11g a 13g e Ferro 5,2mg a 5,5mg. Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Característica, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, contendo 1Kg. Validade mínima de fabricação de 05 (cinco) meses.
6	40.000	POT	<b>MAIONESE TRADICIONAL CREMOSA - 500 GRAMAS</b> - Tradicional de consistência cremosa; apresentando cor amarelada; com cheiro e sabor característicos; embalagem primaria pote plástico atóxico contendo no mínimo 500 gramas; suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 276/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteriores.
7	50.000	POT	<b>MARGARINA VEGETAL CREMOSA SEM SAL-500 G</b> - Com teor de lipídios mínimo de 65%; transportada e conservada a uma temperatura não superior a 16°C; embalagem primaria pote plástico atóxico e lacrado contendo 500 gramas; com validade mínima de 4 meses na data da entrega; suas condições deverão estar de acordo com a portaria 372/97 MAPA, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteriores
8	20.000	LTA	<b>MILHO VERDE EM CONSERVA – 1,7 KG</b> - Simples; grãos inteiros; apresentando tamanho e coloração uniformes, isento de matérias estranhas; embalagem lata, pouch, sache, TP hermeticamente fechada e atóxica contendo 1,7 kg; devendo ser considerado como peso o produto drenado; com validade mínima de 5 meses na data da entrega; suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteriores.
9	10.000	PET	<b>ÓLEO DE MILHO PET - 900 ML</b> - Óleo comestível composto, refinado e antioxidante obtido do germe dos grãos da espécie <i>Zea mays L.</i> isento de oxidação, sujidades e materiais estranhos; embalado em embalagem primária PET contendo 900 ml, hermeticamente fechada e atóxica; com validade mínima de 04 meses na data da entrega.
10	200.000	PET	<b>ÓLEO DE SOJA REFINADO, TIPO 1</b> - Refinado, limpo, isento de ranço e outras características indesejáveis, 5 vezes filtrado, com antioxidantes. Embalagem: Frasco tipo pet com 900 ml. Validade mínima de fabricação de 12 (doze) meses.
11	50.000	KG	<b>SAL REFINADO EXTRA IODADO</b> - Ingredientes: Cloreto de sódio, Iodato de -Potássio e Antiumectante. Embalagem de 01 Kg. Validade mínima de 180 dias a partir da entrega.

12	20.000	PCT	<b>TEMPERO AÇAFRÃO EM PÓ DE 60 GRAMAS</b> - Ingrediente: pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primária plástica atóxica e lacrada contendo entre 60 gramas; com validade mínima de 05 meses na data da entrega; suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores.
13	20.000	PCT	<b>TEMPERO COLORÍFICO (URUCUM) - 90 G</b> - Corante natural composto por urucum, fubá e óleo de soja; com validade mínima de 12 meses na data da entrega; embalagem plástica lacrada e atóxica contendo 90 gramas do produto. Suas condições deverão estar de acordo com as RDC 259/02, 12/01, 276/05 e 14/14 e alterações posteriores.
14	20.000	PCT	<b>TEMPERO FOLHA DE LOURO – 08 GRAMAS</b> - Ingredientes: em folhas secas, sãs, limpas, de coloração pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem: acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Embalagem de 08 gramas. Alérgicos: Pode conter soja, amendoim trigo e aveia, contém glúten.
15	20.000	PCT	<b>TEMPERO OREGANO - 100 GRAMAS</b> - Em folhas secas; obtido de folhas e talos do espécime genuíno; com coloração verde pardacenta; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primária plástica atóxica e lacrada contendo entre 100 gramas; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores
16	60.000	FR	<b>VINAGRE DE ÁLCOOL FRASCO - 750 ML</b> - Composto de fermentado acético de álcool, água e conservante; com acidez volátil mínima de 4%; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primária plástica hermeticamente fechada e atóxica contendo no mínimo 750 ml; com validade mínima de 06 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 55/02, instrução normativa 06/12; RDC 259/02 e alterações posteriores.
<b>LOTE 07 -</b>			
<b>ITEM</b>	<b>QTD</b>	<b>UND</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
1	20.000	BD	<b>ALHO PICADO PURO E SEM SAL - 3 KG.</b> Composto de alho puro natural de primeira qualidade, livre de brotos, cascas e sujidades, sem adição de sal, podendo conter ácido cítrico, acondicionado em balde plástico transparente contendo todas as informações do produto, com validade mínima na data da entrega de 03 meses, suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores.
<b>LOTE 08</b>			
<b>ITEM</b>	<b>QTD</b>	<b>UNID</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
1	50.000	KG	Almondega 100% bovina congelada (IQF) - Ingrediente: 100% carne bovina, com 15 a 25gramas cada unidade, sendo aceito uma variação no peso individual de até 7%, sem temperos ou condimentos. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, transparente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, resistente ao transporte e armazenamento, com peso de 1 a 2 Kg. No rótulo da embalagem devem constar de forma clara as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo SIF/IMA. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente. No ato da entrega o produto deverá estar totalmente congelado (temperatura aproximada de -18°C) e com validade de 180 dias .

2	180.000	KG	Carne bovina moída, tipo patinho, congelada (IQF) - A matéria prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nódulos linfáticos. Deverá sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento individual (IQF), congelado à temperatura de -18°C. Não será permitida a obtenção do produto raspas de ossos e carne mecanicamente separada – CMS. Aditivos e coadjuvantes de tecnologia / elaboração: não serão permitidos contaminantes: os resíduos orgânicos e inorgânicos devem estar ausentes, e quando presentes, em quantidades inferiores aos limites estabelecidos em regulamentação específica. As características da carne em tiras devem respeitar a Instrução Normativa nº 83/2003 do MAPA. Máximo permitido: 5% de gordura, pcts.de 1 a 2kgs.
3	180.000	KG	Carne bovina cortada em tiras/cubo e congelada, tipo patinho (IQF) - A matéria prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nódulos linfáticos. Deverá sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento individual (IQF), congelado à temperatura de -18°C. Não será permitida a obtenção do produto raspas de ossos e carne mecanicamente separada – CMS. Aditivos e coadjuvantes de tecnologia / elaboração: não serão permitidos contaminantes: os resíduos orgânicos e inorgânicos devem estar ausentes, e quando presentes, em quantidades inferiores aos limites estabelecidos em regulamentação específica. As características da carne em tiras devem respeitar a Instrução Normativa nº 83/2003 do MAPA. Máximo permitido: 5% de gordura.pcts.de 1 a 2kgs.
4	30.000	KG	Carne bovina, coxão mole em forma de cubos com especiarias naturais: Ingrediente: abatidos sob inspeção veterinária, contendo no máximo 5% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, manipulada sob rígidas condições de higiene. Deverá conter: carne bovina, páprica doce, aipo marrom, colágeno hidrolisado, tomate, cebola, salsa, cebolinha, alecrim, orégano, tomilho em flocos, em cortes de aproximadamente 3 por 3 cm, sem adição de quaisquer tipos de conservantes, isento de pimenta, glutamato monossódico, aditivos químicos, estabilizantes, aromatizantes e corantes. Deverá ser submetida a processo de congelamento (iqf), de acordo com a legislação vigente em pacotes de 2kg
5	50.000	KG	Carne in natura bife a role, bovino IQF - Ingredientes: Recheado com cenoura e vagem preparado com carne bovina e legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico - role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes;- produto congelado IQF peso médio unitário de aproximadamente 100g com (variação de +/- 10%)- embalagem primaria: sacos de polietileno de 1 a 3kg- embalagem secundaria: caixas de papelão resistente, lacradas, com 2 a 10kg)valores nutricionais iguais ou acima (g/100): proteína 20. Gordura totais (max): 6 Embalagem primária: plástica própria, resistente, fechada contendo peso líquido de 1 a 3kg. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.) Embalagem secundaria: de caixa de papelão tendo rotulagem de acordo com a legislação.
6	50.000	KG	Carne bovina moída formatada IQF 90GRS - Ingrediente: Hamburger 100% carne bovina, sem adição de condimentos e aditivos. Isento de glúten. Congelados individualmente (IQF), com peso por unidade de 90 g. Produto com registro obrigatório no SIF, SISB, IMA ou SIM Em pacotes de 1kg g a 5 kg. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico, lacrado, resistente, com rótulo impresso.



7	50.000	KG	Carne bovina coxão mole em bife levemente temperada IQF: carne bovina proveniente de gado sadio, abatido sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, de acordo com o regulamento técnico para condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores / industrializadores de alimentos, congelada, aparada e apresentada em moida nos cortes patinho, eliminada cartilagem, aponevroses, tendões e do excesso de gordura, sendo que esta última deve ser inferior a 5%, deverá conter: páprica doce, aipo marrom, colágeno hidrolisado, tomate, cebola, salsa, cebolinha, alecrim, orégano, tomilho em flocos, moida no disco de 6 mm, sem adição de quaisquer tipos de conservantes, isento de pimenta, glutamato monossódico, aditivos químicos, estabilizantes, aromatizantes e corantes. embalagem primária: deve ser saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. peso líquido 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. validade mínima de 6 meses
8	100.000	KG	Fígado em iscas IQF - Visceras oriundo de bovino proveniente de gado sadio, abatido sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, de acordo com o regulamento técnico para condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores / industrializadores de alimentos, congelada, aparada e apresentada em iscas nos cortes de fígado, eliminada cartilagem, aponevroses e tendões. embalagem primária: deve ser saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. peso líquido 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. validade mínima de 6 meses
<b>LOTE 09</b>			
<b>ITEM</b>	<b>QTD</b>	<b>UNID</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
1	150.000	KG	Carne de frango peito em forma de tiras/cubos com especiarias naturais IQF: sem osso e sem pele, manipulado em condições higiênicas, proveniente de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. Deverá conter carne de frango, cebola, alho, colágeno hidrolisado, mostarda, cúrcuma, laranja, cenoura, aipo marrom, salsa, cebolinha, alecrim, orégano, tomilho, sem quaisquer tipos de conservantes, isento de pimenta, glutamato monossódico, aditivos químicos, estabilizantes, aromatizantes, conservantes e corantes. Deverá ser submetido a processo de congelamento (IQF), de acordo com a legislação vigente e em pacotes de 2kg.
2	200.000	KG	Coxa e sobrecoxa sem pele e sem osso - Cortes de frango, coxa e sobrecoxa sem pele e sem osso com peso de cada pedaço entre 200 e 350 gramas, abatidos sob prévia inspeção veterinária e manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Deverá ser congelado à temperatura de -18°C ou inferior e transportado em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas neste Anexo. O produto deverá estar de acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 175/2003 – ANVISA/MS, RDC nº 12/2001 – ANVISA/MS, Portaria nº 1002/1998 SVS/MS, Portaria nº 1004/1998 SVS/MS, Portaria nº 6/1999 – CVS, Portaria nº 368/1997 do MAPA, Portaria nº 5/1988. Toda carne utilizada para o preparo do produto deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA, segundo Decreto nº 30.691 de 29/03/52.pcts.de 1 a 2kgs.

3	200.000	KG	Filé de frango sem pele, sem osso, sem tempero, congelado (IQF). Filé de frango (sassami), in natura, isento de ossos, peles, aponevroses e cartilagens. O produto deverá se apresentar na forma de filés e deverá sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento individual (IQF), congelado à temperatura de -18°C ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial a Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 175/2003 – ANVISA/MS, RDC nº 12/2001 – ANVISA/MS, Portaria nº 1002/1998 SVS/MS, Portaria nº 1004/1998 SVS/MS, Portaria nº 6/1999 – CVS, Portaria nº 368/1997 do MAPA, Portaria nº 5/1988. Toda carne utilizada para o preparo do produto deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA, segundo Decreto nº 30.691 de 29/03/52.pcts.de 1 a 2kgs.
4	50.000	KG	Carne in natura bife a role de frango (IQF): Com cenoura e vagem preparado com file de peito de frango e legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico;- role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes;- produto congelado em IQF - peso médio unitário aproximado de 100g (com variação de+/- 10%);- embalagem primaria: sacos de polietileno de 1 a 5kg;- embalagem secundaria: caixas de papelão resistente, lacradas, com 2 a 10kg.- valores nutricionais g/100 (iguais ou acima):- proteínas:17- gorduras totais (max):6. Embalagem primária: pacote de polietileno transparente, impresso, atóxico, resistente hermeticamente fechado, lacre por termo soldagem, contendo 2,0 a 3,0 quilogramas do produto. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.). A data de embalagem do produto não poderá ser anterior a 30 dias da data de entrega. Embalagem secundaria: de papelão ondulado tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente. Com peso Maximo de 12 kg
5	50.000	KG	Almôndega 100% carne de frango IQF - Carne 100% de frango processada com formato de almondega de 15gr a 25 gr. Congelado. Toda matéria prima de origem animal utilizada deverá ser proveniente de estabelecimento inspecionado pelo órgão competente. Embalagem primária: saco de material flexível, resistente, contendo etiqueta primaria com rotulagem de acordo com a legislação vigente (RDC 360) aprovada para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da anvisa. Pacotes de 1 a 2 kg. Embalagem secundária: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado. Caixas com capacidade de até 20 kg
6	50.000	KG	Empanado de frango com legumes recortes de filé de peito ou coxa e sobrecoxa, cms (carne mecanicamente separada) farinha de trigo fortificada com ferro e acido fólico, farinha inativada, amido de milho, sal, açúcar, água, PTS (proteína testurizada de soja), proteína isolada de soja, CMS (carne mecanicamente separada) 8,8% fécula de mandioca, pele de frango, dextrina, especiarias, vegetais, ( cenoura, brócolis e milho) emulsificantes, mono e diglicerideos de acido graxos (INS 471), corante natural de urucum (INS 160B), corante natural caramelo (INS 150A0, polifosfato de sódio (INS 452I), espessante goma guar (INS 412), realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621), acidulante acido citrico (INS330) antioxidante isoacorbato de sódio (INS 316), aromatizantes naturais e gordura vegetal contem glúten. embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente com capacidade para pcts.de 1 a 2kgs. de produto secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado, lacrado com fita adesiva, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada.
<b>LOTE 10</b>			
<b>ITEM</b>	<b>QTD</b>	<b>UNID</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>



1	250000	KG	Carne suína (pernil) sem osso, magra, cortada em cubos, congelada, com tecnologia IQF. para congelamento. a carne suína não deverá ter quantidades significativas e gorduras e cartilagens. embalagem original de 1 e 2 kg deve conter o selo do SIF (serviço de inspeção federal), IMA ( Instituto Mineiro de Agropecuária) ou SIM (serviço de inspeção municipal). características organolépticas normais com aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas verdes, com cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, devendo ser transportada em veículos adequados, ou seja, sobre refrigeração, com data de empacotamento e validade visíveis. será reprovado o produto que após a cocção conter quantidades significativas de gorduras, ou se desfazer, não permanecendo os cubos
2	50000	KG	Lombo de suíno resfriado fatiado, farinha para empanar (farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha de milho*, sal, açúcar, fermentos químicos: bicarbonato de sódio (ins 500ii) e pirofosfato ácido de sódio (INS 450I), emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e corante natural de urucum (INS160B)), solução ligante (farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho*, sal, açúcar e espessantes goma guar (INS 412) e goma xantana (INS 415)), farinha de arroz, gordura vegetal, água (9%), sal refinado, especiarias (alho, cebola, noz moscada, pimenta preta), aromatizantes naturais (óleo resina de pimenta preta e óleo essencial de cebola), fécula de mandioca, estabilizante tripolifosfato de sódio (INS 451I)), antioxidante isoascorbato de sódio (INS 316) e realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621). contém glúten. alérgicos: contém derivados de trigo. pode conter soja, centeio, cevada, aveia, peixe e derivados de leite*embalagem primária: pebd impresso, sistema plástico termossoldado, transparente, resistente e atóxico, compatível ao contato direto com alimentos. capacidade de acondicionamento: 700grs. *embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento. lacrada por fita gomada e feita arquiara para garantia de inviolabilidade. capacidade para: 10kg
3	50000	KG	(Empanado de porco) Carne suína moída (lombo), farinha para empanar: (farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, farinha de milho*, sal, açúcar e corante natural de urucum (INS 160B)), solução ligante: (farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho*, sal, açúcar, espessantes goma guar (INS 412) e goma xantana (INS 415)), água (8,9%), farinha de arroz, gordura vegetal, gordura suína, farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, sal refinado, especiarias: (alho, cebola, noz moscada e pimenta preta), fécula de mandioca, aromatizantes naturais: (óleo de pimenta preta e cebola), estabilizante tripolifosfato de sódio (INS 451I), realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621) e antioxidante isoascorbato de sódio (INS 316). embalagem primária: sistema plástico termossoldado, transparente, resistente e atóxico, compatível ao contato direto com alimentos. capacidade de acondicionamento: de 700g a 2,5 kg. embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento. validade de 12 meses. no momento da entrega o produto deve ter no mínimo 80% do prazo de validade total.
<b>LOTE 11</b>			
<b>ITEM</b>	<b>QTD</b>	<b>UNID</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
1	150.000	KG	Iscas de peixe congelado – polaca do alasca – Theragra Chalcogramma - Carne de polaca, livre de pele, cartilagens, espinhos e parasitas, cortados no formato de iscas. Iscas de aproximadamente 8 a 10 cm de comprimento, largura entre 3 a 5 cm e peso por isca entre 25 a 35g. Embalagem primária: polietileno, termoencolhível a vácuo ou polietileno termossoldado, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade entre 01kg a 02kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento. Após descongelamento, o produto deve apresentar-se com consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens, espinhos e parasitas. Prazo de validade: 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, embalagem íntegra, respeitando os cuidados de conservação, armazenamento e transporte. Transportados em caminhões refrigerados, devidamente higienizados, após inspeção do serviço de Inspeção Federal – SIF. Temperatura de transporte -12°C (doze graus negativos).

2	50.000	KG	Isclas de tilápia empanada: Ingrediente: File de peixe Tilapia inteiro, ou cortado ao meio, ou em isclas (Oreochromis niloticus), farinha para empanar (Farinha de trigo fortificada com ferro e acidofólico, amido de milho, sal, açúcar, fermento biológico, fermentos químicos: bicarbonato de sódio (INS 500ii) e pirofosfato de sódio (INS 450i), emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e corante natural de urucum (INS160b), solução ligante (Farinha de trigo fortificada com ferro e acidofólico, amido de milho, sal, açúcar e espessantes goma guar (INS 412) e goma xantana (INS 415), farinha de arroz, gordura vegetal, água (4,3%), sal, especiarias (cebola, alho, salsa e mostarda), aromatizantes naturais (óleo de pimenta preta, cebola e alho), estabilizante tripolifosfato de sódio (INS451i), antioxidante isoascorbato de sódio (INS316) e realçador de sabor inosinato de sódio (INS 631). Embalagem primária: plástica, termossoldado, transparente resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Peso líquido 700g. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.) Embalagem secundária: de caixa de papelão tendo rotulagem de acordo com a legislação.
3	150.000	KG	Peixe cação azul, limpos, eviscerados, livre de pele, cartilagem ou resíduos de vísceras, cortado em cubos pesando aproximadamente 40g à 60g gr, manipulado sob inspeção veterinária em condições higiênicas satisfatórias. o produto deverá ser submetido ao congelamento IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. o produto deverá estar íntegro e ser julgado em face das características próprias de sua espécie, não deverá ser de aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado, e não poderá apresentar cheiro ou sabor anormal, e não apresentar lesões, doenças microbianas, ou estar infestado por parasitas, comprovado com laudo bromatológico completo embalagem primária do produto deverá ser , em sacos plásticos atóxicos, resistentes e lacrados, compatível ao contato direto com alimentos, devendo conter peso líquido de kg (um quilograma) até 05 kg (cinco quilogramas). embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento.lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e fita de arquear, para garantia de inviolabilidade. capacidade para 10 kgs.

**LOTE 12**

ITEM	QTD	UNID	DESCRIÇÃO
1	80.000	KG	ALHO BRASILEIRO – T 5-7
2	250.000	KG	CEBOLA NACIONAL AMARELA
3	400.000	KG	BATATA ÁGATHA, LISA, LAVADA, ESPECIAL
4	500.000	KG	TOMATE LONGA VIDA DÉBORA EXTRA
5	60.000	KG	ABOBRINHA BRASILEIRA EXTRA
6	80.000	KG	BETERRABA SEM FOLHAS EXTRA
7	250.000	KG	CENOURA EXTRA
8	60.000	KG	CHUCHU EXTRA
9	35.000	KG	MANDIOQUINHA SALSA EXTRA
10	220.000	KG	PEPINO CAIPIRA EXTRA
11	40.000	KG	PIMENTÃO VERDE EXTRA
12	35.000	KG	VAGEM MACARRÃO EXTRA
13	250.000	KG	REPOLHO VERDE EXTRA

**LOTE 13**

ITEM	QTD	UNID	DESCRIÇÃO
1	150.000	KG	BANANA PRATA EXTRA
2	800.000	KG	BANANA NANICA EXTRA
3	250.000	KG	LARANJA PÊRA GRANDE – 10 – 12 DÚZIAS
4	250.000	KG	TANGERINA PONKAN – T 07 – 09 DÚZIAS
5	800.000	KG	MAÇA FUJI CAT. 01 TIPO 100-135
6	250.000	KG	MAMÃO FORMOSA EXTRA
7	150.000	KG	MELANCIA REDONDA GRAÚDA

**LOTE 14**

ITEM	QTD	UNID	DESCRIÇÃO
1	250.000	DZ	OVO GRANJA GALINHA BRANCO EMBALADO

## **6. DA JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO REGISTRO DE PREÇOS**

A realização deste procedimento licitatório na forma registro de preços com o objetivo de formalizar Ata de Registro de Preços, para que não seja necessário realizar-se outro processo licitatório para contratação do objeto supracitado para novas demandas, que estão pretensas a surgir.

Vale lembrar que a opção pela adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP), para esta licitação, deve-se ao fato de este sistema ser um forte aliado aos princípios da eficiência e da economicidade, por ser um procedimento que resulta em vantagens à Administração, descomplicando procedimentos para contratação de serviços, reduzindo a quantidade de licitações, propiciando e facilitando um maior número de ofertantes, inclusive a participação das pequenas e médias empresas, enxugando os gastos do erário, por registrar preços e disponibilizá-los por um ano em Ata para quando surgir a necessidade, executar o objeto registrado, sem entraves burocráticos, entre outras vantagens.

Assim, buscamos enquadramento no Decreto nº 7892/13, artigo 3º, inciso IV:

“Art. 3º O Sistema de Registro de Preços poderá ser adotado nas seguintes hipóteses:

IV – quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela administração”.

Sistema de Registro de Preços pode ser adotado tanto nas contratações

para aquisição de bens ou produtos, como para a prestação de serviços, desde que o objeto se enquadre em uma das hipóteses previstas no art. 3º do Dec. nº 11.462, de 31 de março de 2023: necessidade de contratações frequentes; aquisição de bens com previsão de entregas parceladas; contratação de serviços remunerados por unidade de medida ou em regime de tarefa; aquisição de bens ou a contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade, ou a programas de governo; ou quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.

O regulamento determina que as licitações para registro de preços podem ser realizadas na modalidade pregão. Como o objeto se enquadra em objeto de natureza comum, ou seja, cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital por meio de especificações usuais no mercado (conforme dispõe a Lei nº 14.133/2021), o objeto pode ser licitado por meio de pregão, pela SRP visto que se adequa às hipóteses previstas no referido artigo 3º.

O SRP, segundo Marçal Justen Filho, *“apresenta diversas virtudes, propiciando a redução de formalidades e a obtenção de ganhos econômicos para a Administração Pública”*. Tal o é que, diante de situação que se amolde às hipóteses previstas no art. 3º do Regulamento, a adoção do Sistema de Registro de Preços constitui-se em verdadeira obrigação para o gestor, devendo apresentar justificativa em caso de não adoção.

## **7. DA ESCOLHA DO JUGAMENTO POR LOTE**

Considerando a possibilidade do procedimento licitatório realizar-se-á através do sistema de registro de preços, estando ciente que os objetos desta pretensa aquisição são bens da mesma natureza é que sugerimos pelo agrupamento dos itens em lotes, que decorre da necessidade de manter-se a celeridade da entrega e qualidade dos itens.

Tal modalidade em lotes, se justifica pela necessidade de manutenção do serviço contínuo e de primeira necessidade, que é a alimentação escolar. Tendo em vista, que com um número maior de fornecedores, ocorre maior risco de desabastecimento por não cumprimento do contrato, onde a falta de um único gênero, pode levar a grande prejuízo na execução do serviço, que é primordial para o desenvolvimento de crianças e jovens que se alimentam diariamente nas unidades escolares.

Fato significativo ainda, se relaciona as entregas, sendo uma necessidade de fornecimento para o Consórcio Intermunicipal Multifinalitário dos Municípios do Extremo Sul de Minas e das Secretarias dos Municípios Integrantes do Consórcio, ponto a ponto, onde a entrega por lotes torna-se mais eficiente e segura, pois se tratando de unidades escolares, onde em várias, ocorre a presença de crianças pequenas, o menor fluxo de pessoas estranhas ao ambiente escolar é o mais adequado.

Conforme acima aduzido, o parcelamento, ou seja, a entrega de um mesmo lote por vários fornecedores, não se mostra viável, em função da logística de distribuição e controle, que a Administração deve adotar.

## **6. DO LEVANTAMENTO DE MERCADO**

Procedeu-se o levantamento de mercado, cujo objetivo é de localizar, analisar e identificar as soluções que estão atualmente disponíveis e que possam suprir as necessidades apontadas pelo Consórcio Intermunicipal e as secretarias dos Municípios integrantes, atendendo aos critérios de viabilidade e vantajosidade para a Administração Pública, sob os aspectos da conveniência, economicidade, eficácia e eficiência, e de custo-benefício.

A Aquisição é bastante simplificada podendo ser oferecida por qualquer fornecedor na área, no entanto devido às condições de mercado e os prazos de entrega poderá apresentar restrição a quantidade de fornecedores capazes de suprir a demanda da municipalidade.

Não foram identificadas soluções diferentes capazes de suprir eficientemente a necessidade do CIMESMI e seus Entes consorciados, sendo que foram consideradas as seguintes opções:

a) Compra de produtos em fornecedores locais. Tal opção seria viável, contudo, por conter impedimentos através dos órgãos de controle externo, deverá abrir concorrência para participação a nível nacional, participando tanto quanto puderem desde que atenda aos pré-requisitos estabelecidos neste Estudo, Termo de Referência e futuro edital de licitação.

b) Aquisição de produtos da agricultura familiar. Tal opção não está disponível devido os produtos oriundos da Agricultura Familiar serem distintos deste processo.

Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido.

Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, bem como termos de



referência, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração.

Após análise, foi possível concluir que não há variações quanto à aquisição do objeto em tela. Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa;

Logo, a aquisição dos materiais objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos municipais para distribuição de gêneros alimentícios a alimentação escolar dos municípios. Sendo assim, verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos materiais a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

Tem-se que a solução buscada pela solicitação da secretaria do CIMESMI é a melhor disponível no momento para aquisição parcelada dos gêneros alimentícios.

## **7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

A solução consistirá na contratação de empresa para eventual fornecimento de Gêneros Alimentícios para o Consórcio Intermunicipal Multifinalitário dos Municípios do Extremo Sul de Minas e das Secretarias dos Municípios Integrantes do Consórcio.

O ciclo de vida do presente objeto deste Estudo será período de 12 (doze) meses, tendo caracterizado a sua necessidade habitual e contínua.

As especificações dos produtos indicados neste ETP estão indicadas

no item 5.

## **7. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

O Art. 24 da Lei 14.133 estabelece que justificado, o orçamento estimado da contratação poderá ter caráter sigiloso (conforme anexo), sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas e, nesse caso considerando o entendimento de Zymler e Dios (2014, p. 177) destacam que a estratégia de não revelar o orçamento em processos de licitação é projetada para impedir que as propostas se alinhem muito de perto com o valor pré-determinado pela administração, promovendo assim ofertas mais competitivas e economicamente viáveis, especialmente em situações de lances fechados.

Para os autores, esta abordagem força os licitantes a avaliar cuidadosamente suas próprias estruturas de custos e capacidades, em vez de basear suas propostas unicamente nos números fornecidos pela administração, um método que pode levar a dificuldade na implementação do contrato devido a estimativas pouco realistas. Portanto, a ocultação do orçamento visa, intensificar a competição e garantir a apresentação de propostas que reflitam precisamente as realidades econômicas dos licitantes, culminando em uma seleção mais eficaz e em benefício da administração.

## **8. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO**

A finalidade é evitar compras frustradas ou ainda sem o padrão de qualidade exigido, assim entendidas aquelas que se inviabilizam ao longo da execução do objeto ou que não assegurem o aproveitamento mais eficiente dos recursos públicos à medida que promove uma licitação satisfatória, reduzindo o risco de conflitos, impugnações e atrasos.

Em decorrência dos princípios da economicidade e da eficiência, é necessária a realização de adequado planejamento, a fim de obter propostas efetivamente vantajosas, evidenciando, a melhor utilização dos recursos que lhe são disponibilizados.

A empresa vencedora se qualificará mediante procedimento de Pregão, na forma Eletrônica, de que trata a Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

Os demais elementos e requisitos necessários ao atendimento à demanda da Administração estarão dispostos no Termo de Referência, entre eles as obrigações e responsabilidades da contratada e demais especificidades do objeto.

## **9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES**

Não há contratações correlatas e interdependentes no processo.

## **10. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS**

Garantir o cumprimento de todas as exigências legais relacionadas à aquisição de alimentos, incluindo as normas sanitárias e de qualidade. Os principais impactos ambientais dos gêneros adquiridos, podem estar

associados tanto ao processo produtivo, como à geração de efluentes, ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos de embalagem pós-uso.

A aquisição deve considerar as consequências ambientais, sociais e econômicas de: Projeto; uso de materiais não renováveis; fabricação e métodos de produção, logística, prestação de serviços; uso, operação, manutenção, reutilização; opções de reciclagem; disposição, e as capacidades dos fornecedores para resolver essas consequências em toda a cadeia de abastecimento.

Em especial os produtos indicados neste Estudo, caso vencidos, poderá trazer diversos riscos ao ambiente e à saúde das pessoas caso não seja manipulado de forma correta, vejamos alguns:

a) Durante o processo de produção, transporte e armazenamento dos produtos, podem ocorrer perfurações, acarretando em vazamentos de produtos líquidos ou secos, acarretando na invalidação do produto que detiver este problema.

b) O armazenamento inadequado ou a manipulação incorreta dos produtos podem resultar em vazamentos. Além dos riscos de invalidação dos produtos, vazamentos prolongados podem ter impactos negativos na qualidade dos produtos.

c) A depender do armazenamento dos fornecedores, os produtos podem ter sido atacados por pragas, insetos, animais, dentre outros que acarretam também na invalidação do produto após a constatação de produtos com perfurações.

d) O recebimento de produtos vencidos pode acarretar diretamente e indiretamente na saúde dos servidores e pessoas carentes que consumirem o

alimento preparado.

e) Para os produtos frios e congelados, caso não detenham resfriamento ou congelamento mínimo, os produtos sofrerão modificações no sabor que inclusive podem reduzir o período de validade do mesmo podendo causar também danos à saúde dos alunos que consumirem o alimento preparado.

Os riscos de impactos ocasionados devido a produção na indústria, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, bem como as leis e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades.

a) Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares. Que os bens devam ser preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis.

b) Estabelecer e aplicar rigorosos padrões de segurança para a construção e operação de instalações de armazenamento dos produtos, garantindo o uso de tecnologias que reduzam estes problemas.

c) Fornecer treinamento adequado para os profissionais envolvidos na manipulação, transporte e armazenamento dos produtos.

d) Certificar que todos os envolvidos estejam cientes dos protocolos de segurança e saibam como agir em casos de emergências.

e) Utilizar de transportes adequados, principalmente para os gêneros frios, congelados e com alta perecibilidade (hortifrutigranjeiro), que devem ter a correta manipulação dos produtos até a entrega nas unidades escolares que deverá também providenciar o acondicionamento correto.

## Requisitos da Sustentabilidade

A sustentabilidade deve ser desenvolvida por meio de ações, sendo assim, segue abaixo algumas boas práticas que toda empresa desse setor deve praticar.

- **Descarte correto de resíduos** - A indústria de alimentos gera diversos tipos de resíduos. São restos de alimentos, plásticos de embalagens, metais, papelão, óleo, entre outros, tudo isso deve ser separado em recipientes próprios para a devida coleta e destinação.

- **Uso de embalagens sustentáveis** - Grande parte das indústrias de embalagens trabalham com materiais sustentáveis e tecnológicos. Os produtos devem ser entregues em invólucros biodegradáveis que possam ser aproveitados ou agredir menos o meio ambiente.

- **Otimização do processo produtivo** - Otimizar os processos produtivos aproveitando ao máximo os recursos humanos e materiais. Isso pode ser feito por meio de uma gestão que faça, por exemplo, o uso da tecnologia para acompanhar os resultados. Evitando momentos de ociosidade de seus colaboradores e de desperdício de insumos. Para isso, todas as atividades, por mais simples que sejam, devem ser computadas.

- **Reaproveitamento da água** - Para reduzir o risco de contaminação dos alimentos, a indústria de produtos alimentícios consome um elevado volume de água para higienização dos ambientes e vasilhames. O reaproveitamento da água é uma maneira de contornar esse gasto. As águas que saem das pias e tanques podem ser coletadas e direcionadas para reservatórios de reuso. Com isso, elas podem ser utilizadas para limpeza de pisos externos, vasos sanitários, entre outros.

- **Aproveitamento da energia do sol** - Quanto maior for a adoção das



indústrias pela opção da energia solar, menor será a necessidade de implantação de hidrelétricas e termelétricas. Isso evita a inundação de áreas florestais e o uso de combustíveis fósseis para geração de energia. A energia solar é infinita e renovável. Além disso, não polui e não faz barulho. A maior parte dos municípios do Brasil tem sol praticamente o ano inteiro e suas placas coletoras podem ser instaladas em regiões consideradas como remotas.

● Abertura de novos mercados - A implantação dos processos da sustentabilidade na fabricação de produtos chama a atenção do mercado aumentando a possibilidade de convite dessas empresas para parcerias em outras regiões no âmbito nacional ou internacional.

● Conquista de certificações ambientais - Os procedimentos e comprovações de processos sustentáveis possibilitam para as empresas a conquista de certificações e selos que atestam que a fabricação dos produtos do empreendimento é feita com comprometimento na proteção do meio ambiente.

<b>11. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO E ESCOLHA DA SOLUÇÃO/MODALIDADE</b>
--

Diante da necessidade de contratar empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios, para atender às demandas do CIMESMI e de seus municípios consorciados, justifica-se a instauração deste processo licitatório.

Tal medida visa garantir a continuidade das atividades administrativas e operacionais regulares dos setores, além de assegurar a manutenção dos serviços públicos em padrões satisfatórios para o funcionamento eficiente, contínuo e econômico.

Considerando que nos processos corriqueiros de Pregão Eletrônico realizados nesta Administração Pública, as participantes são julgadas em uma fase de disputa que acarreta em lances sucessivos e redução no preço unitário final e a consequente redução de custos significativos aos cofres públicos.

Recomenda-se a utilização da modalidade Pregão conforme o Inciso XLI concomitante com o Inciso XLV, ambos do Art. 6º da Lei Federal nº 14.133/21.

Pelo exposto, declaramos a viabilidade da contratação nos termos dispostos nas solicitações e neste Estudo Técnico Preliminar.

Consolação – MG, 25, novembro de 2024.

---

Valmir Gutierrez de Almeida Marques

Responsável pela Elaboração do Estudo Técnico