

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

OBJETO

Aquisição de gêneros alimentícios destinado a merenda escolar da rede pública de ensino do município de Guaporema-Pr.

INTRODUÇÃO

O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) tem por finalidade fundamentar, de forma técnica, administrativa e legal, a necessidade de realização de procedimento licitatório para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar da Rede Pública de Ensino do Município de Guaporema – PR, em conformidade com as diretrizes estabelecidas pela Lei nº 14.133/2021, que institui o novo regime jurídico das contratações públicas no Brasil.

A alimentação escolar constitui política pública essencial, diretamente relacionada à garantia do direito fundamental à educação, à saúde, à dignidade da pessoa humana e ao pleno desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes. No âmbito da administração pública municipal, a oferta regular, equilibrada e de qualidade da merenda escolar é indispensável para assegurar condições adequadas de aprendizagem, especialmente considerando a realidade socioeconômica de parcela significativa dos alunos, para os quais a refeição fornecida na escola representa importante complemento nutricional diário.

Nesse contexto, a aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar deve observar não apenas critérios de economicidade e eficiência, mas também padrões rigorosos de qualidade, segurança alimentar, sustentabilidade e regularidade no fornecimento. O planejamento prévio, materializado por meio deste Estudo Técnico Preliminar, revela-se instrumento imprescindível para a adequada definição da solução a ser contratada, permitindo à Administração avaliar as alternativas disponíveis, identificar riscos, estimar custos e alinhar a contratação ao interesse público.

A Lei nº 14.133/2021 reforça o papel do planejamento nas contratações públicas, estabelecendo que toda licitação deve ser precedida de estudos técnicos capazes de demonstrar a necessidade da contratação e a melhor solução para atendê-la. Assim, o ETP assume função estratégica, servindo como base para a tomada de decisão administrativa, para a elaboração do Termo de Referência ou Projeto Básico e para a condução de um processo licitatório transparente, eficiente e juridicamente seguro.

No caso específico do Município de Guaporema, a demanda por gêneros alimentícios destinados à merenda escolar decorre da necessidade contínua de atendimento às unidades escolares da rede pública municipal, abrangendo a Educação Infantil e o Ensino Fundamental. Trata-se de uma necessidade recorrente, previsível e essencial, cujo atendimento inadequado pode acarretar prejuízos diretos ao calendário escolar, à saúde dos alunos e à regularidade do serviço público educacional.

Além disso, a introdução do novo marco legal das licitações impõe à Administração Pública a observância de princípios como planejamento, eficiência, segregação de funções, transparência, desenvolvimento nacional sustentável e gestão por resultados. Nesse sentido, a aquisição dos gêneros alimentícios deve ser planejada de modo a assegurar não apenas o menor preço, mas a melhor relação custo-benefício, considerando aspectos como qualidade dos produtos, condições de armazenamento e transporte, prazos de entrega, atendimento às normas sanitárias e possibilidade de incentivo à economia local, quando juridicamente viável.

Este Estudo Técnico Preliminar, portanto, busca contextualizar a necessidade da contratação, delimitar o objeto pretendido e demonstrar sua relevância para a continuidade e a qualidade do serviço público de alimentação escolar. Ao fazê-lo, atende às exigências legais da Lei nº 14.133/2021 e reafirma o compromisso da Administração Municipal com a boa governança, a responsabilidade fiscal e a efetivação de políticas públicas que promovam o bem-estar dos estudantes da rede pública de ensino.

Dessa forma, a elaboração deste ETP representa etapa inicial e indispensável para a condução de um processo licitatório eficiente, seguro e alinhado ao interesse público, assegurando que a aquisição dos gêneros alimentícios destinados à merenda escolar ocorra de maneira planejada, transparente e em conformidade com o ordenamento jurídico vigente.

NECESSIDADE/JUSTIFICATIVA DE CONTRATAÇÃO

A presente contratação justifica-se pela necessidade contínua e indispensável de fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar da Rede Pública de Ensino do Município de Guaporema – PR, com o objetivo de assegurar a manutenção regular do serviço público de alimentação escolar, essencial ao pleno funcionamento das atividades educacionais e ao desenvolvimento integral dos estudantes.

A alimentação escolar configura-se como política pública fundamental, diretamente relacionada ao direito à educação, à saúde e à dignidade da pessoa humana. Para muitos alunos da rede pública municipal, a merenda escolar representa parcela significativa de sua ingestão nutricional diária, contribuindo de forma decisiva para o desempenho escolar, a concentração em sala de aula e a prevenção de situações de insegurança alimentar. Dessa forma, a interrupção ou o fornecimento inadequado desse serviço compromete não apenas a qualidade do ensino, mas também o bem-estar físico e social dos educandos.

A demanda por gêneros alimentícios decorre do atendimento regular às unidades escolares municipais, abrangendo diferentes etapas da educação básica, com cardápios elaborados de acordo com as orientações nutricionais vigentes e as necessidades específicas de cada faixa etária. Trata-se, portanto, de uma necessidade recorrente, previsível e permanente, o que exige planejamento adequado para garantir o abastecimento contínuo, a qualidade dos produtos e o cumprimento das normas sanitárias e de segurança alimentar.



PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPOREMA

Estado do Paraná

Rua Pará, 86 – Telefax: (0xx44) 3684 1206 / 3684 1210

CEP 87810-000 – CNPJ/MF 75.378.844/0001-70

e-mail: pmguaporema@uol.com.br

Sob a ótica administrativa, a contratação se mostra necessária para evitar descontinuidade do serviço público, prevenir contratações emergenciais e assegurar maior eficiência na aplicação dos recursos públicos. A realização de procedimento licitatório previamente planejado permite à Administração Municipal obter melhores condições comerciais, selecionar fornecedores aptos a atender às exigências técnicas e sanitárias e assegurar a melhor relação custo-benefício, em consonância com os princípios da economicidade, eficiência e interesse público.

A Lei nº 14.133/2021 estabelece que as contratações públicas devem ser precedidas de planejamento adequado, com a devida demonstração da necessidade da contratação e da solução mais vantajosa para a Administração. Nesse sentido, a aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar atende plenamente aos pressupostos legais, uma vez que se destina à continuidade de serviço essencial, possui impacto direto na coletividade e demanda critérios objetivos de qualidade, regularidade e segurança no fornecimento.

Ademais, a contratação possibilita a organização do fornecimento conforme cronograma definido, respeitando as condições de armazenamento, transporte e validade dos produtos, reduzindo perdas, desperdícios e riscos sanitários. Também permite que o Município estabeleça critérios que favoreçam a sustentabilidade, o desenvolvimento local e o cumprimento das normas ambientais e sanitárias, quando compatíveis com a legislação aplicável.

Diante do exposto, resta plenamente caracterizada a necessidade e a justificativa da contratação, uma vez que a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar é imprescindível para garantir a continuidade do serviço público educacional, promover a saúde e o desenvolvimento dos alunos da rede municipal de ensino e assegurar uma gestão pública responsável, eficiente e alinhada aos princípios e diretrizes da Lei nº 14.133/2021.

ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL- 2026

A presente contratação está em total consonância com o Plano de Contratações Anual (PCA) 2026 do município de Guaporema, atendendo às diretrizes de planejamento, racionalização e otimização dos recursos públicos.

REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação deverá observar os seguintes requisitos:

1. O critério de julgamento a ser utilizado no presente certame será o **menor preço por item**;
2. Não serão aplicadas a indicação e/ou a vedação de marcas;
3. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual;
4. Não haverá exigência da garantia da contratação dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21.

Justificativa para licitação ser julgada por item:

A opção pelo julgamento da licitação por item na aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar da Rede Pública de Ensino do Município de Guaporema – PR mostra-se técnica, administrativa e juridicamente adequada, atendendo ao interesse público e aos princípios que regem as contratações públicas, conforme disposto na Lei nº 14.133/2021.

Os gêneros alimentícios que compõem a merenda escolar possuem natureza, características, formas de acondicionamento, prazos de validade e cadeias de fornecimento distintas, o que torna inviável e desvantajosa a contratação de forma global ou por lote único. O julgamento por item permite que cada produto seja avaliado de maneira individualizada, garantindo maior precisão na seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

Sob o aspecto da ampliação da competitividade, o julgamento por item possibilita a participação de um maior número de fornecedores, inclusive microempresas e empresas de pequeno porte, que muitas vezes não dispõem de capacidade operacional ou logística para fornecer todos os itens de forma conjunta, mas conseguem atender com qualidade e regularidade a itens específicos. Essa ampliação da concorrência contribui para a obtenção de preços mais vantajosos, favorecendo a economicidade e a eficiência do gasto público.

Do ponto de vista do interesse público, a contratação por item reduz riscos operacionais e administrativos, uma vez que eventuais falhas no fornecimento de determinado produto não comprometem o abastecimento integral da merenda escolar. Caso um fornecedor enfrente dificuldades pontuais, o impacto fica restrito ao item correspondente, preservando a continuidade do serviço essencial e permitindo maior flexibilidade na gestão do contrato.

A Lei nº 14.133/2021 orienta que o julgamento das propostas deve buscar a melhor relação custo-benefício, observando critérios objetivos e promovendo a competitividade. Nesse sentido, o fracionamento do objeto em itens distintos, quando técnica e economicamente viável, não caracteriza fracionamento indevido da despesa, mas sim medida de planejamento que favorece a eficiência, a transparência e a seleção da proposta mais vantajosa, desde que mantida a unidade do procedimento licitatório.

Além disso, o julgamento por item facilita o controle e a fiscalização contratual, permitindo acompanhamento mais preciso dos preços praticados, da qualidade dos produtos entregues e do cumprimento das obrigações por parte de cada fornecedor. Tal modelo também contribui para o gerenciamento adequado dos estoques, possibilitando aquisições compatíveis com o consumo real e com os prazos de validade dos alimentos, reduzindo desperdícios e perdas.

Outro aspecto relevante é a possibilidade de a Administração estabelecer especificações técnicas claras e adequadas para cada item, respeitando as normas sanitárias e nutricionais aplicáveis à alimentação escolar. Isso assegura que cada gênero alimentício atenda aos padrões de qualidade exigidos, sem que a diversidade dos produtos comprometa a competitividade ou a execução contratual.

Diante do exposto, a adoção do julgamento por item revela-se a solução mais vantajosa e alinhada aos princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade, da competitividade e do interesse público, atendendo às diretrizes da Lei nº 14.133/2021 e garantindo maior segurança, flexibilidade e efetividade na aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar do Município de Guaporema – PR.

Justificativa para não serão aplicadas a indicação e/ou a vedação de marcas

A presente contratação para aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar da Rede Pública de Ensino do Município de Guaporema – PR não adotará a indicação nem a vedação de marcas, em estrita observância aos princípios e diretrizes estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021, especialmente os princípios da isonomia, da competitividade, da impessoalidade, da economicidade e da seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

Nos termos da legislação vigente, a indicação de marca somente é admitida em situações excepcionais, devidamente justificadas sob o ponto de vista técnico, quando estritamente necessária para padronização, compatibilidade, desempenho ou manutenção de equipamentos e serviços já existentes. No caso em tela, os gêneros alimentícios a serem adquiridos não exigem padronização por marca específica, uma vez que se tratam de produtos amplamente disponíveis no mercado, com múltiplos fabricantes aptos a atender às especificações técnicas e sanitárias exigidas.

A definição do objeto da contratação será realizada com base em características técnicas, padrões de qualidade, requisitos nutricionais, condições de embalagem, prazos de validade, forma de acondicionamento e atendimento às normas sanitárias vigentes, e não em marcas comerciais. Tal abordagem assegura tratamento isonômico aos licitantes, permitindo que qualquer fornecedor que atenda às especificações estabelecidas possa participar do certame em igualdade de condições.

Da mesma forma, não se mostra juridicamente adequada a vedação prévia de marcas, uma vez que a exclusão genérica de determinados fabricantes, sem motivação técnica concreta, poderia restringir indevidamente a competitividade e afrontar os princípios que regem as licitações públicas. A Administração Pública deve se manter neutra em relação às marcas, limitando-se a exigir o cumprimento dos requisitos técnicos, legais e sanitários necessários à adequada execução do objeto.

A não aplicação de indicação ou vedação de marcas contribui para a ampliação da competitividade, possibilitando maior número de propostas e favorecendo a obtenção de preços mais vantajosos. Esse modelo também estimula a concorrência saudável entre fornecedores, incentivando a melhoria da qualidade dos produtos ofertados, em benefício direto da Administração e dos alunos da rede pública de ensino.

Importante destacar que a qualidade dos gêneros alimentícios será rigorosamente assegurada por meio de critérios objetivos de aceitação, tais como laudos, registros nos órgãos competentes, cumprimento das normas da vigilância sanitária, análise das condições de transporte e armazenamento, bem como pela fiscalização durante a execução contratual. Dessa forma, a ausência de indicação ou vedação de marcas não compromete a segurança alimentar nem a qualidade da merenda escolar, ao contrário, reforça a transparência e a impessoalidade do processo.

Justificativa para não ser admitida a subcontratação do objeto contratual

A decisão administrativa de não admitir a subcontratação do objeto contratual na licitação destinada à aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar da Rede Pública de Ensino do Município de Guaporema – PR encontra amparo técnico, administrativo e jurídico, estando alinhada aos princípios e disposições da Lei nº 14.133/2021.

O objeto da contratação possui natureza essencial, contínua e sensível, uma vez que se destina à alimentação escolar, serviço público diretamente relacionado à saúde, ao desenvolvimento físico e cognitivo dos alunos e à regularidade das atividades educacionais. Diante dessa característica, é imprescindível que a Administração Pública mantenha controle direto e integral sobre a execução contratual, desde o fornecimento até a entrega dos gêneros alimentícios, assegurando o cumprimento rigoroso das especificações técnicas, nutricionais e sanitárias estabelecidas no edital e no contrato.

A vedação à subcontratação visa garantir que o licitante vencedor seja o único e integral responsável pela execução do objeto, evitando a pulverização de responsabilidades que poderia comprometer a rastreabilidade dos produtos, a fiscalização sanitária, o controle de qualidade e a responsabilização em caso de irregularidades. Em contratos que envolvem alimentos, a identificação clara do fornecedor é fundamental para a adoção imediata de medidas corretivas, como substituição de produtos, recolhimento de lotes ou aplicação de sanções, caso necessário.

Embora a Lei nº 14.133/2021 admita a subcontratação de partes do objeto em determinadas hipóteses, tal possibilidade está condicionada à avaliação da conveniência e do interesse público por parte da Administração. No presente caso, a complexidade logística, aliada à necessidade de fornecimento regular e confiável, recomenda que a execução seja realizada exclusivamente pelo contratado, que deverá comprovar previamente sua capacidade técnica, operacional e sanitária para atender à totalidade do objeto.

Outro aspecto relevante diz respeito à segurança alimentar e ao cumprimento das normas sanitárias. A subcontratação poderia introduzir fornecedores não previamente avaliados no processo licitatório, dificultando o controle das condições de transporte, armazenamento e manipulação dos alimentos, aumentando os riscos de descumprimento das exigências legais e sanitárias. Ao vedar a subcontratação, a Administração assegura que todos os produtos fornecidos sejam provenientes de um fornecedor previamente habilitado, fiscalizado e plenamente responsável perante o contrato.

Além disso, a não admissão de subcontratação contribui para maior eficiência na gestão contratual, simplificando os procedimentos de fiscalização, acompanhamento e aplicação de penalidades, bem como reduzindo riscos de atrasos, falhas no fornecimento ou conflitos entre contratados e subcontratados que poderiam impactar a continuidade do serviço público essencial.

Dessa forma, considerando a natureza do objeto, a necessidade de controle rigoroso da execução, a proteção da saúde dos alunos e a garantia da continuidade do serviço de alimentação escolar, resta plenamente justificada a vedação à subcontratação do objeto contratual, por se tratar da medida mais adequada ao interesse público, em conformidade com os princípios da eficiência, da segurança, da responsabilidade e da supremacia do interesse público previstos na Lei nº 14.133/2021.

Justificativa para não ser exigida garantia da contratação dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21

A opção administrativa pela não exigência de garantia da contratação, prevista nos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, na licitação destinada à aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar da Rede Pública de Ensino do Município de Guaporema – PR, encontra-se devidamente justificada sob os aspectos técnico, econômico e jurídico, estando alinhada ao interesse público e aos princípios que regem as contratações públicas.

A legislação vigente estabelece que a exigência de garantia contratual não é obrigatória, cabendo à Administração Pública avaliar sua conveniência e necessidade, de acordo com as características do objeto, os riscos envolvidos e o impacto da medida sobre a competitividade do certame. No presente caso, o objeto consiste no fornecimento de gêneros alimentícios comuns, de natureza rotineira, amplamente disponíveis no mercado e sem complexidade técnica elevada, o que reduz significativamente os riscos de inadimplemento contratual.

Trata-se de contratação de baixo a médio grau de risco, uma vez que o fornecimento ocorrerá de forma parcelada, conforme demanda das unidades escolares, permitindo acompanhamento contínuo da execução contratual. Eventuais falhas podem ser rapidamente identificadas e corrigidas pela Administração, mediante mecanismos ordinários de fiscalização, aplicação de sanções administrativas, retenção de pagamentos e rescisão contratual, previstos no edital, no contrato e na própria Lei nº 14.133/2021, sem a necessidade de garantia adicional.

Outro fator relevante é que a exigência de garantia contratual poderia restringir a competitividade, especialmente em relação a microempresas e empresas de pequeno porte, que frequentemente enfrentam dificuldades para oferecer garantias financeiras, como caução, seguro-garantia ou fiança bancária. A não exigência da garantia, portanto, contribui para a ampliação da participação de fornecedores locais e regionais, promovendo maior concorrência e possibilitando a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração Municipal.

Ademais, a exigência de garantia poderia representar encarecimento indireto do objeto, uma vez que os custos para sua constituição tendem a ser repassados aos preços ofertados pelos licitantes. Considerando que a contratação envolve recursos públicos destinados a política essencial — a alimentação escolar —, a adoção de medidas que promovam a economicidade e a eficiência na aplicação dos recursos públicos mostra-se mais adequada ao interesse público.

Importa destacar que a proteção do interesse da Administração e a regular execução do contrato estarão devidamente asseguradas por outros instrumentos legais e administrativos, tais como: exigência de habilitação jurídica, fiscal, trabalhista e técnica; fiscalização permanente da execução contratual; exigência de cumprimento das normas sanitárias; pagamento condicionado à entrega e aceitação dos produtos; e aplicação de penalidades em caso de descumprimento contratual. Tais mecanismos são suficientes para mitigar riscos e garantir a adequada execução do objeto.

RELAÇÃO ENTRE A DEMANDA PREVISTA E QUANTIDADES DE CADA ITEM

A determinação das quantidades de itens a serem adquiridos foi realizada com base em levantamento técnico junto às Secretarias demandantes, levando-se em consideração o histórico de consumo dos últimos 12 meses, o planejamento de atividades futuras, a frequência de utilização dos insumos e o número de beneficiários atendidos em cada política pública municipal.

O dimensionamento da demanda visa garantir o abastecimento regular e adequado durante o período de vigência contratual, evitando tanto a escassez quanto o excedente desnecessário, assegurando economicidade, eficiência e redução de desperdícios.

Abaixo, apresenta-se a relação entre a demanda prevista e as respectivas quantidades estimadas para aquisição

Item	Produto	Descrição	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
1	ABACATE	ABACATE MANTEIGA IN NATURA - características adicionais com ausência de sujidades parasitas e larvas apresentando grau de maturação que permita sua manipulação transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	100 Quilogramas	R\$ 8,12	R\$ 812,00
2	ABACAXI PEROLA	ABACAXI: Tipo Perola, de tamanho grão (com peso médio de 1,5kg), com grau médio de amadurecimento, bem formado e de boa qualidade. Deverá estar livre de defeitos, apodrecimento e sem manchas.	150 Quilogramas	R\$ 10,99	R\$ 1.648,50
3	ABÓBORA TIPO CABOTIA	ABÓBORA TIPO CABOTIA, de 1ª qualidade, fresca, tamanho e coloração uniforme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionadas em caixas plásticas limpas e de forma apropriada.	150 Quilogramas	R\$ 6,48	R\$ 972,00
4	AÇAFRÃO EM PÓ NATURAL 50G	AÇAFRÃO EM PÓ NATURAL, constituído de matéria prima de primeira qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, de acordo com as normas vigente. Embalagem resistente, atóxica contendo 50g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação, data de validade, lote e informações nutricionais.	100 Pacotes	R\$ 4,35	R\$ 435,00
5	ACHOCOLATADO EM PO - 1 KG	ACHOCOLATADO EM PO - 1 KG - Achocolatado em Pó solúvel instantâneo, Primeira Qualidade SABOR: Chocolate, INGREDIENTES: Cacau, maltodextrina e/ou extrato de malte, açúcar, leite, minerais, vitaminas, emulsificante lecitina de soja e aromatizante, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e substâncias estranhas à sua natureza, EMBALAGEM: Saco de polietileno, PESO LÍQUIDO: 1kg (Variação +/- 10%), UNID. MEDIDA: Unitário. Referência para qualidade do produto: equivalente ou de qualidade superior marca Nescau, Todd y.	250 Unidades	R\$ 34,48	R\$ 8.620,00
6	AÇÚCAR CRISTAL	AÇÚCAR CRISTAL – Especificações: constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar, na cor branca, aspecto granuloso fino, equivalente ou superior a marca Alto Alegre, embalagem de 5kg em polietileno, contém data de fabricação e prazo de validade.	300 Embalagens	R\$ 24,29	R\$ 7.287,00
7	ALHO BRANCO	ALHO BRANCO - in natura, de primeira qualidade, sem réstia, bulbo inteiro, firme e intacto, sem lesões perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentos de parasitas e larvas, demais	100 Quilogramas	R\$ 34,97	R\$ 3.497,00

		condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).			
8	AMENDOIM	AMENDOIM - in natura tipo 1 apresentação sem casca, embalagem 500g. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega	50 Quilogramas	R\$ 12,61	R\$ 630,50
9	AMIDO DE MILHO	AMIDO DE MILHO - Produto amiláceo extraído de milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não poderá apresentar umidade, fermentação ou ranço. Deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 500 g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	150 Pacotes	R\$ 5,15	R\$ 772,50
10	ARROZ AGULHINHA	ARROZ AGULHINHA - Especificações: Arroz branco, polido, longo fino, tipo 1, com grãos inteiro, pacote com 5kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade. Equivalente ou superior a marca Zaeli.	350 Pacotes	R\$ 29,91	R\$ 10.468,50
11	ARROZ INTEGRAL	ARROZ INTEGRAL - Especificações: Arroz, longo fino, tipo 1, com grãos inteiro, pacote com 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade. Equivalente ou superior a marca Zaeli.	30 Quilogramas	R\$ 8,28	R\$ 248,40
12	AVEIA EM FLOCOS FINOS	AVEIA EM FLOCOS FINOS - tipo 1, caixa com 200gr. O produto deverá estar em conformidade com as legislações específicas vigentes. Validade mínima de 6 meses após a entrega.	50 Unidades	R\$ 4,44	R\$ 222,00
13	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM – acidez menor que 0,5%. Embalagem em vidro de 500ml.	60 Unidades	R\$ 31,53	R\$ 1.891,80
14	AZEITONA	AZEITONA VERDES SEM CAROÇO, água, sal, regulador de acidez, ácido cítrico e láctico, conservador benzoato de sódio, sorbato de potássio e antioxidante ácido isoascórbico. peso líquido: 500g	80 Unidades	R\$ 18,10	R\$ 1.448,00
15	BANANA MAÇÃ	BANANA MAÇÃ - in natura, apresentando grau de maturação adequado ao transporte, à manipulação, e	200 Quilogramas	R\$ 8,24	R\$ 1.648,00

		consumo, isento de sujidades, parasitas e larvas.			
16	BANANA NANICA	BANANA NANICA - in natura, apresentando grau de maturação adequado ao transporte, á manipulação, e consumo, isento de sujidades, parasitas e larvas.	350 Quilogramas	R\$ 6,53	R\$ 2.285,50
17	BATATA INGLESA	BATATA INGLESA - in natura, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permite suportar manipulação, tamanho grande com medidas entre 42mm e 70mm, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo com ausência de sujidades, para sitas e larvas.	270 Quilogramas	R\$ 5,30	R\$ 1.431,00
18	BATATA PALHA	BATATA TIPO PALHA - obtida de batata, gordura vegetal e sal. aspecto, odor e sabor próprios. deve apresentar-se isento de substâncias estranhas e/ou nocivas, isentos de microorganismos que possam torná-lo impróprio ao consumo humano ou comprometer o armazenamento, não deve conter cheiro forte, intenso. armazenados em embalagens atóxicas, limpas, não violadas, resistentes. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, marca, procedência, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e data de validade, lista de ingredientes, informações nutricionais seguindo a legislação vigente para rotulagem de alimentos. padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente. embalagem com no mínimo 1 kg.	50 Pacotes	R\$ 27,65	R\$ 1.382,50
19	BETERRABA IN NATURA	BETERRABA IN NATURA, padrão médio e uniforme, de primeira qualidade, sem folhas, sem ferimentos ou defeitos, sem terra aderida à superfície.	80 Quilogramas	R\$ 5,63	R\$ 450,40
20	BISCOITO CREAM-CRACKER 800G	BISCOITO CREAM-CRACKER TRADICIONAL. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, açúcar, amido, sal, soro de leite, fermento biológico, estabilizante, lecitina de soja, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizantes. Embalagem de 800kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	300 Embalagens	R\$ 15,93	R\$ 4.779,00
21	BISCOITO CREAM-CRACKER ZERO LACTOSE 800G	BISCOITO CREAM-CRACKER ZERO LACTOSE - Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, amido	200 Unidades	R\$ 18,73	R\$ 3.746,00

		de milho*, açúcar, sal, fermento químico bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja e aromatizante, Não contém leite, não contém a proteína do leite e tampouco traços. Embalagem 800g.			
22	BISCOITO DE MAIZENA	BISCOITO DE MAIZENA – Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, sal, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja, melhorador de farinha protease (INS 1101) e aromatizante. Embalagem de 400g. Prazo de Validade: Mínimo de 3meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	250 Pacotes	R\$ 7,24	R\$ 1.810,00
23	BISCOITO DE MAIZENA ZERO LACTOSE	BISCOITO DE MAIZENA ZERO LACTOSE - Descrição: Farinha de trigo enriquecida, água, açúcar, gordura vegetal, fermentos e lecitina de soja, sem lactose e sem proteína do leite. Embalagem plástica contendo 400g, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas	200 Unidades	R\$ 9,06	R\$ 1.812,00
24	BISCOITO DOCE ROSQUINHA DE COCO 800G	BISCOITO DOCE ROSQUINHA DE COCO – Descrição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, coco ralado, fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio), Sal, Aromatizante de coco, emulsificante (lecitina de soja), outros ingredientes podem incluir água, fécula de mandioca, amido de milho, ovos e extrato de malte. Embalagem plástica contendo 800 g, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas.	100 Pacotes	R\$ 10,71	R\$ 1.071,00
25	BISCOITO DOCE ROSQUINHA DE COCO ZERO LACTOSE 600G	BISCOITO DOCE ROSQUINHA DE COCO ZERO LACTOSE - Ingredientes: Farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, coco ralado e emulsificante lecitina de soja. Embalagem plástica contendo 600g, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas.	300 Unidades	R\$ 8,79	R\$ 2.637,00
26	BISCOITO SALGADO INTEGRAL	BISCOITO SALGADO INTEGRAL, embalagem plástica contendo 400g, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas, embalagens plástica prazo mínimo de validade de 06 meses, a partir da data de entrega.	30 Pacotes	R\$ 6,55	R\$ 196,50
27	BROCOLIS	BROCOLIS extra, livres de fungos; tamanho de médio a grande.	80 Quilogramas	R\$ 9,38	R\$ 750,40

28	CAFÉ TORRADO E MOÍDO	CAFÉ TORRADO E MOÍDO, Tipo: Tradicional, grãos inteiros, selecionados, de primeira qualidade, embalagem contendo 500g, equivalente ou superior a marca Paloma com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABCI.	250 Embalagens	R\$ 39,53	R\$ 9.882,50
29	CANELA EM PAU	CANELA EM PAU - embalagem de 50g com identificação do produto, rótulo com ingredientes, peso, fabricante, data de fabricação e validade. validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.	100 Unidades	R\$ 4,55	R\$ 455,00
30	CANJICA TIPO AMARELA	CANJICA TIPO 1 AMARELA, de procedência nacional, ser de safra corrente. Isento de mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalados em pacotes de 500g, de plástico atóxico. Com prazo mínimo de seis meses. Embalagem primária declarando a marca, nome e endereço do empacotador, prazo de validade, número de registro do produto no órgão competente e procedência, termosselada, transparente e incolor.	120 Pacotes	R\$ 4,70	R\$ 564,00
31	CANJQUINHA DE MILHO	CANJQUINHA DE MILHO - subproduto do grão de milho de cor amarela, fina, livre de umidade e fragmentos estranhos, embalagem contendo 500g e identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	30 Pacotes	R\$ 4,78	R\$ 143,40
32	CARNE DE BOI DE SEGUNDA	CARNE DE BOI DE SEGUNDA, cortada em cubos, magra e sem osso. Embalagem de 1Kg em filme PVC ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura, DIPOA n. 304 de 22/04/96 e n. 145 de 22/04/98, da resolução da ANVISA n. 105 de 19/05/99.	400 Quilogramas	R\$ 31,24	R\$ 12.496,00
33	CARNE DE BOI MOÍDA	CARNE DE BOI MOÍDA, de segunda, sem gordura e sem osso. Resfriada a 0 a 7 °C. Embalagem de 1Kg em filme PVC ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marca e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura, DIPOA n. 304 de 22/04/96 e n. 145 de 22/04/98, resolução ANVISA n. 105 de 19/05/99.	450 Quilogramas	R\$ 36,90	R\$ 16.605,00
34	CARNE SUÍNA	CARNE SUÍNA SEM OSSO E SEM PELE - Carne de porco desossada, sem gordura, picada em pedaços pequenos (3cm X 3cm), sem pele, limpa, resfriada.	300 Quilogramas	R\$ 30,08	R\$ 9.024,00

		Deve estar embalada em saco de polietileno atóxico de 1 Kg, constando prazo de validade, data de fabricação, peso e registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA			
35	CEBOLA BRANCA	CEBOLA BRANCA - in natura de primeira qualidade, com casca protetora, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	150 Quilogramas	R\$ 7,03	R\$ 1.054,50
36	CENOURA IN NATURA	CENOURA IN NATURA, nova, padrão médio e uniforme, de primeira qualidade.	120 Quilogramas	R\$ 6,04	R\$ 724,80
37	CHÁ MATE 250G	CHÁ MATE, Especificações: Aspecto, cor, odor e sabor característicos, livre de sujidades, parasitas e larvas, embalagem 250g, equivalente ou superior a marca Leão validade mínima 6 meses após a entrega.	400 Embalagens	R\$ 12,93	R\$ 5.172,00
38	CHIMICHURRI 500G	CHIMICHURRI - Condimento, matéria prima chimichurri, aspecto físico desidratado. Produto à base de cebola, alho, salsa, cebolinha, orégano, pimentão, tomate, manjerição, pimenta calabresa, mostarda, louro e noz-moscada. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. Características adicionais: sem sal, sem açúcar e sem glutamato monossódico, embalagem de 500g.	100 Pacotes	R\$ 15,67	R\$ 1.567,00
39	CHOCOLATE CULINÁRIO	CHOCOLATE CULINÁRIO - Especificações: cacau em pó tipo alcalino de primeiríssimo qualidade, 100% natural, e açúcar cristal especial puro, embalagem contendo 500g. Equivalente ou superior a marca Zaeli.	500 Unidades	R\$ 22,80	R\$ 11.400,00
40	CHUCHU	CHUCHU - deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, de coloração própria. com superfície praticamente lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de pragas e doenças, isento de substâncias nocivas à saúde, permitindo-se apenas, as tolerâncias previstas nas presentes normas. não apresentar fibroso, manchado, murcho e queimado.	150 Quilogramas	R\$ 5,27	R\$ 790,50
41	COCO RALADO	COCO RALADO - produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: Polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada. Deve apresentar coloração branca e consistência firme. Sabor característico, sem sinais de ranço ou amargor. Ausente de sujidades parasitas ou larvas. Embalagem plástica íntegra, atóxica, de 100g. A rotulagem deve conter no mínimo	160 Pacotes	R\$ 6,75	R\$ 1.080,00

		as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.			
42	CONDIMENTO COLORÍFICO EM PÓ NATURAL	CONDIMENTO COLORÍFICO EM PÓ NATURAL, constituído de matéria prima a partir de uma mistura do pó das sementes de urucum, fubá grosso e óleo vegetal. Produto de primeira qualidade. O mesmo deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, de acordo com as normas vigente. Embalagem resistente, atóxica contendo 1Kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação, data de validade, lote e informações nutricionais.	30 Pacotes	R\$ 28,08	R\$ 842,40
43	COUVE-FLOR	COUVE-FLOR nova, firme e intacta, isenta de material terroso, de primeira qualidade, coloração uniforme e sem manchas, tamanho de médio a grande	80 Quilogramas	R\$ 10,25	R\$ 820,00
44	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO – congelada, em embalagem de 01 kg a 02 kg, livre de parasitas e de qualquer substância nociva, odores estranhos, prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente, embalagem com a marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade do produto e registro no órgão de inspeção sanitária.	400 Quilogramas	R\$ 24,61	R\$ 9.844,00
45	CREME DE LEITE	CREME DE LEITE - caixa 200g, tetrapack, tradicional, 20% de gordura. ingredientes - creme de leite, leite em pó, espessantes: goma guar, jataí e carragena, estabilizantes: citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Validade mínima de 6 meses após a entrega.	200 Unidades	R\$ 3,70	R\$ 740,00
46	CREME DE LEITE ZERO LACTOSE	CREME DE LEITE ZERO LACTOSE – padronizado a 20% de gordura, espessantes carboximetilcelulose sódica, goma xantana e carragena e estabilizantes celulose microcristalina e citrato de sódio e enzima lactase. Creme de Leite UHT Homogeneizado para dietas com Restrição de Lactose. Deve ter na embalagem: NÃO CONTÉM GLUTÉN. Embalagem com 200g.	150 Unidades	R\$ 4,35	R\$ 652,50
47	DOCE DE LEITE (EMBALAGEM 400G)	DOCE DE LEITE – sem amido ou amido modificado, sem xarope de glicose, CONSISTÊNCIA CREMOSA, embalagem com 400g. Validade: 12 meses em temperatura ambiente	200 Unidades	R\$ 8,96	R\$ 1.792,00

48	DOCE DE LEITE ZERO LACTOSE	DOCE DE LEITE ZERO LACTOSE - ingredientes: leite integral, açúcar cristal, amido modificado, enzima lactase e conservador sorbato de potássio, embalagem 350g	100 Unidades	R\$ 12,67	R\$ 1.267,00
49	ERVAS FINAS	ERVAS FINAS, contendo alecrim, manjeriço, manjerona, orégano, salsa, sálvia e tomilho desidratados. Constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, de acordo com as normas vigentes. Registro no MS. Embalagens: embalagem de polietileno transparente, resistente, atóxica de 100g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Validade mínima 6 meses após a entrega	150 Unidades	R\$ 4,36	R\$ 654,00
50	ERVILHA	ERVILHA em conserva, lata de 200g, embalagens isentas de ferrugens, validade de 01 ano a partir da data de entrega.	95 Unidades	R\$ 3,69	R\$ 350,55
51	EXTRATO DE TOMATE 350G	EXTRATO DE TOMATE - simples e concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Ingredientes: tomate, sal e açúcar. Embalagem: deve estar intacta, em latas de flandres não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento, embalagem de 350g. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	250 Unidades	R\$ 6,21	R\$ 1.552,50
52	FARINHA DE ARROZ	FARINHA DE ARROZ – ingredientes: amido de milho, farinha de arroz, maltodextrina, vitaminas (A, B1, B3, B6, B12, C, E ÁCIDO FÓLICO), minerais (FERRO E ZINCO). NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem contendo 500g.	60 Unidades	R\$ 7,95	R\$ 477,00
53	FARINHA DE MANDIOCA	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA OU TORRADA DE 1ª QUALIDADE, o produto deverá estar bem solto e seco no pacote, deve ter cor e odor característico, não deverá apresentar problemas com misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes de 1kg e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	80 Quilogramas	R\$ 8,00	R\$ 640,00

54	FARINHA DE TRIGO	FARINHA DE TRIGO especial ou de primeira Tipo 1. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, atóxica, bem vedada, contendo 5kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. OBS. Apresentar amostra e ficha técnica do produto assinada pelo responsável pelo estabelecimento.	100 Unidades	R\$ 21,57	R\$ 2.157,00
55	FAROFA PRONTA	FAROFA TEMPERADA PRONTA DE MILHO OU MANDIOCA - embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de no mínimo 500 gramas, devendo apresentar na embalagem a informação nutricional. prazo de validade de no mínimo 3 meses a contar da entrega.	100 Unidades	R\$ 7,91	R\$ 791,00
56	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO CARIOCA, tipo 1, primeira linha, pacote de 1kg, validade mínima de 6 meses após a entrega. Produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.	350 Quilogramas	R\$ 8,68	R\$ 3.038,00
57	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO PRETO, tipo 1, primeira linha, pacote de 1kg, validade mínima de 6 meses após a entrega. Produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.	100 Quilogramas	R\$ 8,47	R\$ 847,00
58	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, embalagem pote plástico de 250g, equivalente ou superior a marca Royal, com tampa medidora. Características organolépticas: aspecto – próprio; cor - própria; cheiro – próprio; sabor - próprio. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: no me e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	100 Unidades	R\$ 8,50	R\$ 850,00
59	FUBÁ DE MILHO	FUBÁ DE MILHO, amarelo - tipo 1 – primeira linha - pacotes de 1kg - o produto deverá estar em conformidade com as leis	200 Quilogramas	R\$ 6,46	R\$ 1.292,00

		específicas vi gentes, validade mínima de 6 meses após a entrega.			
60	GELATINA EM PÓ	GELATINA EM PÓ, sabores diversos, com açúcar, aromatizante, podendo ser adicionada de corantes naturais. Acondicionada em sacos plásticos, íntegros e resistentes, acondicionados em caixas limpas, íntegras e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Resolução - RE nº 60 de 2002 Caixa com peso aproximado 35g.	160 Unidades	R\$ 2,55	R\$ 408,00
61	GOIABADA	GOIABADA – doce de goiaba em pedaço. Embalagem contendo 500g.	50 Unidades	R\$ 6,90	R\$ 345,00
62	IOGURTE	IOGURTE - sabores diversos, embalagem de saco plástico contendo 1 litro, com marca do fabricante e prazo de validade.	300 Litros	R\$ 9,14	R\$ 2.742,00
63	IOGURTE ZERO LACTOSE	IOGURTE ZERO LACTOSE - sabores diversos, embalagem contendo 1 litro, com marca do fabricante e prazo de validade.	150 Unidades	R\$ 12,51	R\$ 1.876,50
64	KETCHUP	KETCHUP TRADICIONAL - Ingredientes: tomate, açúcar, vinagre, sal, amido modificado, polpa de pimenta, condimentos, realçador de sabor glutamato monossódico e conservador benzoato de sódio. Não contém glúten. Galão 3,5 litros	20 Unidades	R\$ 18,48	R\$ 369,60
65	KIWI	KIWI - in natura, apresentando grau de maturação adequado ao transporte, á manipulação, e consumo, isento de sujidades, parasitas e larvas.	100 Quilogramas	R\$ 28,64	R\$ 2.864,00
66	LARANJA TIPO PÊRA	LARANJA TIPO PÊRA - in natura, apresentando grau de maturação adequado ao transporte, á manipulação, e consumo, isento de sujidades, parasitas e larvas	300 Quilogramas	R\$ 6,99	R\$ 2.097,00
67	LEITE CONDENSADO	LEITE CONDENSADO - caixa de 395g, tetrapak, ingredientes: leite pasteurizado padronizado e/ ou leite em pó, açúcar e lactose. Validade mínima de 6 meses após a entrega.	200 Unidades	R\$ 6,22	R\$ 1.244,00
68	LEITE CONDENSADO ZERO LACTOSE	LEITE CONDENSADO ZERO LACTOSE - caixa de 395g, tetrapak, ingrediente: leite integral, açúcar, enzima lactase. não contem glúten.	150 Unidades	R\$ 9,15	R\$ 1.372,50
69	LEITE DE COCO	LEITE DE COCO TRADICIONAL - ingredientes: leite de coco; água; conservadores; acidulante; espessantes; estabilizante; emulsificantes. não contém glúten, embalagem 200ml.	100 Unidades	R\$ 5,56	R\$ 556,00
70	LEITE DE SOJA ORIGINAL	LEITE DE SOJA ORIGINAL, com 0% de lactose e colesterol e sem conservante,	300 Litros	R\$ 9,32	R\$ 2.796,00

		não contem glúten, em embalagem longa vida – caixa com 0 1 (um) litro.			
71	LEITE DE VACA INTEGRAL	LEITE DE SOJA ORIGINAL, com 0% de lactose e colesterol e sem conservante, não contem glúten, em embalagem longa vida – caixa com 0 1 (um) litro.	5.000 Litros	R\$ 6,15	R\$ 30.750,00
72	LEITE EM PO INTEGRAL	LEITE EM PO INTEGRAL, Especificações: instantâneo rico em ferro e vitaminas A,D,E E, C. embalagem de 400g, equivalente ou superior a marca Tirol – por conteúdo de matéria gorda em: integral (maior ou igual a 26,0%). Características sensoriais - aspecto: pó uniforme sem grumos. Não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. Cor: branco amarelado. Sabor e odor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. O leite não deve formar grumos quando diluído em água, ficando totalmente homogêneo, sendo de rápida mistura o produto. Validade mínima de 3 meses após a entrega.	250 Unidades	R\$ 17,92	R\$ 4.480,00
73	LEITE UHT SEMIDESNATADO ZERO LACTOSE	LEITE UHT SEMIDESNATADO ZERO LACTOSE – ingredientes: leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes, trifosfato de sódio, monofosfato monossódico, difosfato dissódico e citrato de sódio. NÃO CONTÉM GLÚTEN - caixa com 01 (um) litro.	1.000 Litros	R\$ 8,34	R\$ 8.340,00
74	LINGUIÇA CALABRESA	LINGUIÇA CALABRESA – resfriada, embalagem de 1kg, acoplada em sacos plásticos hermeticamente fechado e rotulado pelo órgão competente. Produto inspecionado SIF/DIPOA.	250 Quilogramas	R\$ 24,21	R\$ 6.052,50
75	LINGUIÇA MISTA	LINGUIÇA MISTA – resfriada, embalagem de 1kg, acoplada em sacos plásticos hermeticamente fechado e rotulado pelo órgão competente. Produto inspecionado SIF/DIPOA.	250 Quilogramas	R\$ 23,18	R\$ 5.795,00
76	LINGUIÇA TOSCANA	LINGUIÇA TOSCANA - carne suína, gordura suína, água, sal, açúcar, especiarias, realçador de sabor: glutamato monossódico (ins 621), fibra de colágeno, antioxidante: ácido ascórbico (ins 300), estabilizante: tripolifosfato de sódio (ins 451), corantes naturais: carmim de cochonilha (ins 120) e caramelo iv (ins 150d) e conservantes: nitrito de sódio (ins 250) e nitrato de sódio (ins 251). não contém glúten. embalagem de 1kg.	250 Quilogramas	R\$ 24,49	R\$ 6.122,50
77	MAÇÃ	MAÇÃ, tipo Gala, nova, casca lisa, sem ferimentos ou defeitos, de primeira qualidade.	200 Quilogramas	R\$ 11,43	R\$ 2.286,00
78	MACARRÃO PICADO 500G	MACARRÃO TIPO PICADO, com ovos pasteurizados- pacote de 500g.	200 Unidades	R\$ 6,80	R\$ 1.360,00

		Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de papel multifoliado, bem vedado, validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais			
79	MACARRÃO TIPO CABELO DE ANJO 500G	MACARRÃO TIPO CABELO DE ANJO, Especificações: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, com ovos pasteurizados, pacote de 500g, equivalente ou superior a marca Galo. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de papel multifoliado, bem vedado, validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	250 Pacotes	R\$ 7,97	R\$ 1.992,50
80	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE 1KG	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, Especificações: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, com ovos pasteurizados, pacote de 1kg. Equivalente ou superior a marca Galo. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de papel multifoliado, bem vedado, validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	250 Quilogramas	R\$ 8,73	R\$ 2.182,50
81	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE SEM GLÚTEN 500G	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE SEM GLÚTEN – ingredientes: arroz, cúrcuma e/ou urucum. Embalagem contendo 500g.	150 Pacotes	R\$ 8,05	R\$ 1.207,50
82	MACARRÃO TIPO PARAFUSO 1kg	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, com ovos pasteurizados- pacote de 1kg. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de papel multifoliado, bem vedado, validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	250 Quilogramas	R\$ 7,40	R\$ 1.850,00
83	MAIONESE TRADICIONAL 500G	MAIONESE TRADICIONAL industrializada, pote de 500g, com registro no órgão competente, validade mínima de 3 (três) meses a partir da data da entrega.	100 Unidades	R\$ 8,25	R\$ 825,00
84	MAMÃO FORMOSA	MAMÃO tipo FORMOSA, em grau médio de amadurecimento, casca lisa, sem fermentos ou defeitos, unidade com 3kg aproximadamente, de primeira qualidade.	150 Quilogramas	R\$ 7,79	R\$ 1.168,50

85	MANDIOQUINHA SALSA	MANDIOQUINHA SALSA: De primeira, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	100 Quilogramas	R\$ 9,74	R\$ 974,00
86	MANGA	MANGA - a fruta é do tipo drupa carnosa, pois tem polpa suculenta e um caroço no interior. a casca é fina e varia entre tons amarelos, verdes e avermelhados.	100 Quilogramas	R\$ 8,30	R\$ 830,00
87	MANTEIGA COM SAL ZERO LACTOSE 200G	MANTEIGA COM SAL ZERO LACTOSE - contendo consistência sólida e textura lisa, possui sabor característico, suave e aroma delicado. Ingredientes: creme de leite pasteurizado, cloreto de sódio (sal) e enzima lactase. Embalagem contendo 200g.	100 Unidades	R\$ 19,66	R\$ 1.966,00
88	MANTEIGA TIPO EXTRA COM SAL 500G	MANTEIGA TIPO EXTRA COM SAL - contendo consistência sólida e textura lisa, possui sabor característico, suave e aroma delicado. Ingredientes: creme de leite pasteurizado, cloreto de sódio. Embalagem contendo 500g.	150 Unidades	R\$ 25,65	R\$ 3.847,50
89	MARGARINA COM SAL 500G	MARGARINA COM SAL, mínimo 80% de lipídios, potes de plástico de 500g. Deverá ter o registro no ministério da agricultura, o produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega.	250 Unidades	R\$ 10,29	R\$ 2.572,50
90	MARGARINA ZERO LACTOSE 500G	MARGARINA ZERO LACTOSE - Ingredientes: Água, óleos vegetais líquidos e hidrogenados, sal (1,8%), leite em pó desnatado, aroma: Idêntico ao natural de manteiga e natural de margarina, 15,00 U.I. De vitamina *A* por kg, estabilizante: Mono e diglicerídeos (INS 471) e ésteres de poliglicerol (INS 476), conservador sorbato de potássio (INS 202), acidulantes ácido cítrico (INS 330), antioxidante EDTA (INS 100) e BETA-CAROTE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem 500g.	150 Unidades	R\$ 14,62	R\$ 2.193,00
91	MELANCIA	MELANCIA - o fruto é arredondado ou alongado, de polpa vermelha, doce, com alto teor de água. a casca é verde e lustrosa, com estria s verde-escuro no sentido do comprimento. além do alto teor de água, a fruta contém açúcar, vitaminas do complexo b e sais minerais, com o cálcio, fósforo e ferro.	250 Quilogramas	R\$ 4,90	R\$ 1.225,00
92	MELÃO	MELÃO - apresentação frutos de forma esférica, casca espessa, polpa carnosa e suculenta.	150 Quilogramas	R\$ 6,42	R\$ 963,00
93	MILHO DE PIPOCA	MILHO DE PIPOCA - 1ª linha - pacotes com 500g. O produto deverá estar em	120 Pacotes	R\$ 6,07	R\$ 728,40

		conformidade com as leis específicas vigentes. Validade mínima de 6 meses após a entrega.			
94	MILHO VERDE	MILHO VERDE em conserva, lata de 300g, embalagens isentas de ferrugens, validade de 01 ano a partir da data de entrega	150 Unidades	R\$ 5,99	R\$ 898,50
95	MORTADELA	MORTADELA DEFUMADA - ingredientes: carne mecanicamente separada, aves, carne peru, carne bovina, toucinho, água, sal, amido, nitrito de sódio.	100 Quilogramas	R\$ 29,61	R\$ 2.961,00
96	ÓLEO DE SOJA	ÓLEO DE SOJA refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em recipientes de plástico, de 900ml, não apresentado ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	500 Unidades	R\$ 9,02	R\$ 4.510,00
97	OVOS DE GALINHA	OVOS DE GALINHA – de granja tipo médio branco ou vermelho classe A, de primeira qualidade. Apresentando boa aparência e com embalagem adequada para o transporte e armazenamento do produto. BANDEIJA COM 30 OVOS	100 Bandejas	R\$ 18,41	R\$ 1.841,00
98	PEITO DE FRANGO SEM PELE SEM OSSO	PEITO DE FRANGO SEM PELE SEM OSSO, congelado em embalagem de 01 kg a 02 kg, livre de parasitas e de qualquer substância nociva, odores estranhos, prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente, embalagem com a marca do fabricante do produto e registro no órgão de inspeção sanitária.	300 Quilogramas	R\$ 23,73	R\$ 7.119,00
99	PERA	PERA, apresentar, tamanho médio, fruta fresca, nova, polpa firme e intacta, sem ferimentos, podridão ou deformação na casca. Deverá estar livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte, grau de maturação médio para consumo imediato e imediato.	100 Quilogramas	R\$ 14,75	R\$ 1.475,00
100	PIMENTÃO VERDE	PIMENTÃO VERDE: de 1ª qualidade, íntegros e frescos, com casca sã, sem ruptura, não deverá apresentar manchas, machucaduras, bolor es, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de	100 Quilogramas	R\$ 7,19	R\$ 719,00

		resíduos de fertilizantes, de terra e umidade.			
101	POLVILHO DOCE E/OU AZEDO	POLVILHO DOCE E/OU AZEDO – ingredientes: primeira fécula da mandioca, tipo 1. Acondicionado em embalagem plástica resistente de 1k g, contendo marca do fabricante do produto e registro no órgão de inspeção sanitária. O prazo de validade deverá ser de no mínimo 06 meses.	200 Pacotes	R\$ 7,08	R\$ 1.416,00
102	PRESUNTO DE CARNE SUÍNA COZIDO	PRESUNTO DE CARNE SUÍNA COZIDO - embalagem de 1kg. Apresentar certificado de inspeção para produtos embalados.	100 Quilogramas	R\$ 27,75	R\$ 2.775,00
103	QUEIJO MUSSARELA	QUEIJO MUSSARELA - embalagem de 1kg apresentar certificado de inspeção para produtos embalados.	100 Quilogramas	R\$ 40,96	R\$ 4.096,00
104	QUEIJO MUSSARELA FATIADO ZERO LACTOSE	QUEIJO MUSSARELA FATIADO ZERO LACTOSE - Ingredientes: Leite pasteurizado padronizado, sal (cloreto de sódio), enzima lactase, cloreto de cálcio, fermento lácteo, coagulante e conservante natamicina. Embalagens: 1kg, devem ser embalados a vácuo e as fatias. E que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Processado e embalado diretamente da fábrica. Resfriado em até 30 C°	60 Quilogramas	R\$ 59,14	R\$ 3.548,40
105	QUEIJO RALADO	QUEIJO RALADO, pacote de 50g com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá estar de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA e também ter registro no ministério da agricultura e /ou ministério da saúde	120 Pacotes	R\$ 4,46	R\$ 535,20
106	REPOLHO TIPO MANTEIGA	REPOLHO TIPO MANTEIGA - graúdo, podado, isento de material terroso, de primeira qualidade, coloração uniforme e sem manchas	150 Quilogramas	R\$ 5,26	R\$ 789,00
107	REQUEIJÃO CREMOSO 400G	REQUEIJÃO CREMOSO - ingredientes: leite pasteurizado desnatado, creme de leite pasteurizado, cloreto de sódio, fermento láctico, estabilizantes. Embalagem de 400g, o rótulo deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	200 Unidades	R\$ 19,43	R\$ 3.886,00
108	REQUEIJÃO CREMOSO ZERO LACTOSE 180G	REQUEIJÃO CREMOSO ZERO LACTOSE - ingredientes: leite pasteurizado desnatado, creme de leite pasteurizado, cloreto de sódio, fermento láctico, estabilizantes, enzima lactase e conservante nisina. Embalagem de 180g, o rótulo deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca,	150 Unidades	R\$ 13,17	R\$ 1.975,50

		ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.			
109	SAL REFINADO IODADO	SAL REFINADO IODADO, não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1kg, em polietileno transparente e ter embalagem secundária de rafia ou sacos de polietileno. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	160 Unidades	R\$ 2,68	R\$ 428,80
110	SALSICHA COMPOSTA DE CARNE BOVINA E CARNE SUÍNA	SALSICHA COMPOSTA DE CARNE BOVINA E CARNE SUÍNA, embalagem de 3kg, resfriada em sacos plásticos hermeticamente fechados e rotulados pelo órgão competente. Produto inspecionado SIF/DIPOA, livre de parasitas e de qualquer substância nociva, odores estranhos, prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	150 Quilogramas	R\$ 17,17	R\$ 2.575,50
111	TEMPEROS TIPO BAIANO 100G	TEMPERO BAIANO - tempero pronto tipo baiano, produto in natura, minimamente processado e transformado em tempero alimentício natural a base de mistura de um mix de temperos que contém, cominho, pimenta do reino, coentro, orégano, alho, pimenta-calabresa, páprica e cúrcuma. Embalagem 100g, prazo de validade de 06 (seis) meses a partir da entrega.	150 Pacotes	R\$ 4,53	R\$ 679,50
112	TOMATE IN NATURA	TOMATE IN NATURA, fresco, tipo comum com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte graúdo, com polpa firme e intacta, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, parasitas, larvas, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de umidade externa anormal e resíduos de fertilizante s. De colheita recente com acondicionamento em caixas plásticas devidamente higienizadas.	250 Quilogramas	R\$ 7,56	R\$ 1.890,00
113	TRIGO PARA QUIBE 500G	TRIGO PARA QUIBE - Acondicionado em embalagem plástica resistente de 500g, contendo marca do fabricante do produto e registro no órgão de inspeção sanitária. O prazo de validade deverá ser de no mínimo 06 meses.	130 Unidades	R\$ 6,41	R\$ 833,30
114	VAGEM	VAGEM: tipo 1, nova, variedade macarrão, coloração verde e uniforme. não deverá apresentar lesões físicas ou mecânicas, sem perfuração ou cortes, manchas, machucaduras, bolores,	50 Quilogramas	R\$ 12,28	R\$ 614,00

		sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade embalagem com 400g.			
115	VINAGRE	VINAGRE, fermentado acético de álcool, acidez 4%. embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 750ml. prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	100 Unidades	R\$ 4,82	R\$ 482,00
116	VINAGRETE	VINAGRETE DESIDRATADO 500G Mistura de temperos desidratados composta por cebola, tomate seco, alho, pimentão vermelho, salsa, cebolinha e orégano.	150 UNIDADES	R\$18,38	R\$2.757,00
VALOR TOTAL					R\$ 317.704,85

O levantamento de preços no processo licitatório seguiu uma série de etapas cuidadosamente detalhadas para garantir a precisão, transparência e conformidade com as normas vigentes, incluindo a Instrução Normativa SEGES/ME n. 65/2021 e Decreto Municipal nº 3246/2024. Abaixo está a descrição minuciosa do processo, com base no Banco de Preços do grupo Negócios Públicos e a utilização da mediana para definição do orçamento base:

Planejamento e Preparação do Levantamento de Preços

Objetivo: Determinar o preço estimado para os bens ou serviços que serão licitados, a fim de garantir que o valor seja compatível com o mercado.

Norma Aplicável: Instrução Normativa SEGES/ME n. 65/2021 e Decreto Municipal nº 3246/2024, que orienta sobre a elaboração do orçamento base, considerando preços de mercado.

Documentos Iniciais: Análise das necessidades do órgão ou entidade licitante, especificações técnicas e o tipo de licitação (concorrência, tomada de preços, pregão, etc.).

Consulta ao Banco de Preços - Negócios Públicos

Banco de Preços: Utilização do Banco de Preços do grupo Negócios Públicos, uma plataforma que fornece preços referenciados em processos licitatórios anteriores, de acordo com as especificações e condições do mercado.

Consulta Específica: A consulta é realizada considerando as características dos itens ou serviços que serão licitados, de modo a extrair preços médios e comparativos de contratos anteriores, ajustados pela localidade e mercado específico.

Período de Consulta: Definir o período de levantamento de preços, considerando as últimas informações disponíveis no Banco de Preços (ex.: nos últimos 12 meses).



PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPOREMA

Estado do Paraná

Rua Pará, 86 – Telefax: (0xx44) 3684 1206 / 3684 1210

CEP 87810-000 – CNPJ/MF 75.378.844/0001-70

e-mail: pmguaporema@uol.com.br

Obtenção de Propostas e Processamento das Informações

Extração de Dados: A plataforma gera uma lista de preços de processos licitatórios anteriores, considerando as especificações solicitadas.

CrITÉrios de Seleção: Seleção das propostas obtidas com base em sua similaridade com o objeto licitado, a localidade e os termos de contratação.

Validade dos Dados: Verificação da validade dos preços obtidos, considerando ajustes de mercado e dados atualizados.

Elaboração do Orçamento Base

Determinação do Preço Base: O orçamento base é calculado a partir da média dos preços obtidos no levantamento, considerando também eventuais ajustes de mercado e inflações.

Definição de Custos e Encargos: Para a formação do orçamento base, também são incluídos custos indiretos, encargos sociais, tributos e outros elementos relevantes, conforme descrito na Instrução Normativa SEGES/ME n. 65/2021.

Ajustes Finais: Após a determinação da média, um ajuste final pode ser feito com base nas condições locais, peculiaridades do contrato ou tendências de mercado.

Aprovação e Relatório Final

Validação Interna: O orçamento base foi submetido à validação dos responsáveis pela área, com possíveis ajustes, antes de sua finalização.

Relatório de Levantamento de Preços: Um relatório detalhado foi elaborado, contendo:

- Descrição dos preços obtidos no Banco de Preços.
- Cálculos realizados para a determinação da média.
- Justificativa para a escolha do preço final, com base nas especificações do processo.
- Detalhamento do orçamento base com todos os custos envolvidos.

Publicação e Início do Processo Licitatório

- **Publicação do Edital:** O orçamento base, agora aprovado, será incorporado ao edital da licitação, servindo como referência para as propostas que serão apresentadas pelas empresas participantes.
- **Acompanhamento de Alterações de Mercado:** Durante a execução do processo licitatório, é possível que o mercado sofra alterações. Portanto, é necessário monitorar os preços até o momento da abertura das propostas.

Esse processo visa garantir a transparência, conformidade legal e a obtenção de preços justos para a administração pública, conforme os moldes da Instrução Normativa SEGES/ME n. 65/2021 e Decreto Municipal nº 3246/2024.

Seguem em anexo os preços consultados pelo banco de preços.

Ordem	Fornecedores/Fontes
1	Prefeitura Municipal de Santa Maria do Suaçuí/MG pmsmsuacui-transparencia.gpecloud.com.br Data: 28/01/2026 13:32:11
2	Banco Nacional de Compras https://bnccompras.com/Process/ProcessSearchPublic?param1=1 Data: 09/12/2025 08:10:14
3	Banrisul www.banrisul.com.br Data: 21/01/2026 08:53:56
4	Bolsa Brasileira de Mercadorias www.bbmnetlicitacoes.com.br Data: 08/12/2025 09:46:25
5	Bolsa de Licitações e Leilões https://blcompras.com/Process/ProcessSearchPublic?param1=1 Data: 08/12/2025 09:50:51
6	Câmara Municipal de São Jorge D'Oeste/PR 168.228.28.73:7474/transparencia/licitações Data: 25/02/2026 08:08:34
7	Câmara Municipal de Uniflor/PR uniflorpr.equiplano.com.br:7474/transparencia/licitações Data: 25/02/2026 08:08:34
8	Compras BR https://comprasbr.com.br/ Data: 08/12/2025 09:50:14
9	Compras CE s2gpr.sefaz.ce.gov.br/licita-web/paginas/licita/PublicacaoList.seam Data: 09/12/2025 08:07:20
10	Compras.gov.br www.gov.br/compras/pt-br Data: 12/03/2025 09:26:40
11	Licita + Brasil licitamaisbrasil.com.br/editais Data: 03/02/2026 15:14:17
12	Licitanet - Licitações Eletrônicas 4.0 licitanet.com.br Data: 08/12/2025 11:12:44

13	Licitar Digital app2.licitardigital.com.br/pesquisa Data: 09/12/2025 07:49:08
14	Megasoft - Portal do Cidadão da Prefeitura de Mutunópolis acessoainformacao.mutunopolis.go.gov.br/cidadao/informacao/licitacoes_mg Data: 21/01/2026 13:25:06
15	Município de Lebon Régis transparencia.e-publica.net/epublica-portal/#/lebon_regis/portal?entidade=1037 Data: 21/01/2026 08:53:05
16	Portal da Transparência de Curitiba https://www.transparencia.curitiba.pr.gov.br/ Data: 08/12/2025 09:45:56
17	Portal da Transparência Paraná - Governo do Estado do Paraná transparencia.pr.gov.br/pte/compras/licitacoes?windowId=920 Data: 03/02/2026 14:28:19
18	Portal de Compras Publicas www.portaldecompraspublicas.com.br Data: 08/12/2025 10:07:25
19	Portal Nacional de Contratações Públicas https://www.gov.br/pncp/pt-br Data: 08/12/2025 10:03:49
20	Prefeitura Municipal da Estância Turística de Tupã/SP sistemas.tupa.sp.gov.br:8079/Transparencia/ Data: 08/12/2025 11:05:39
21	Prefeitura Municipal de Álvares Florence/SP 177.67.244.85:5656/transparencia/ Data: 09/12/2025 15:45:26
22	Prefeitura Municipal de Bataguassu/MS 45.182.157.6:8079/transparencia/ Data: 04/02/2026 14:54:17
23	Prefeitura Municipal de Bom Jesus do Sul transparencia.e-publica.net/epublica-portal/#/bom_jesus_sul/portal?entidade=1508 Data: 25/02/2026 08:08:34
24	Prefeitura Municipal de Brodowski/SP 143.0.0.116:5757/Transparencia/ Data: 25/02/2026 08:08:34
25	Prefeitura Municipal de Derrubadas/RS 186.237.213.75:8079/transparencia/ Data: 25/02/2026 08:08:34
26	Prefeitura Municipal de Diamante do Sul/PR http://131.0.80.44:7474/transparencia/licitacoes Data: 04/02/2026 15:03:45
27	Prefeitura Municipal de Dumont/SP pmdumont.djp.com.br:8079/transparencia/ Data: 25/02/2026 08:08:34
28	Prefeitura Municipal de Getúlio Vargas/RS sistemaspmgv.no-ip.info:8085/pronimtb/index.asp?acao=1&item=2 Data: 04/02/2026 15:26:21
29	Prefeitura Municipal de Goioxim/PR sistemasweb.goioxim.pr.gov.br:7474/transparencia/licitações Data: 03/02/2026 14:42:02
30	Prefeitura Municipal de Guamiranga/PR guamirangapr.equiplano.com.br:7137/transparencia/licitações Data: 28/01/2026 13:35:25
31	Prefeitura Municipal de Igarapava/SP 138.117.189.204:5656/Transparencia/ Data: 15/12/2025 14:06:09
32	Prefeitura Municipal de Itaperuçu/PR 72.44.30.34:7474/transparencia/licitações Data: 03/02/2026 16:04:26
33	Prefeitura Municipal de Lupércio/SP 186.224.18.194:8079/transparencia/ Data: 09/12/2025 07:53:13
34	Prefeitura Municipal de Macedônia/SP 179.124.248.16:8079/transparencia/ Data: 21/01/2026 10:47:54
35	Prefeitura Municipal de Mirassol D'Oeste/MT sistema.mirassoldoeste.mt.gov.br:5656/transparencia/ Data: 03/02/2026

	10:17:25
36	Prefeitura Municipal de Palmares Paulista/SP 177.39.154.162:8079/transparencia/ Data: 05/02/2026 11:00:19
37	Prefeitura Municipal de Palmital/PR palmitalpr.equipiano.com.br:7474/transparencia/licitações Data: 03/02/2026 14:53:57
38	Prefeitura Municipal de Pérola d'Oeste transparencia.e-publica.net/epublica portal/#/perola_oeste/portal?entidade=1510 Data: 08/12/2025 13:28:45
39	Prefeitura Municipal de Quedas do Iguaçu/PR quedasdoiguacupr.equipiano.com.br:7006/transparencia/licitações Data: 04/02/2026 08:31:50
40	Prefeitura Municipal de Ribeirãozinho/MT 138.219.22.2:8079/transparencia/ Data: 25/02/2026 08:08:34
41	Prefeitura Municipal de São Jorge D'Oeste/PR pmsjorgepr.equipiano.com.br:7474/transparencia/licitações Data: 03/02/2026 15:08:00
42	Prefeitura Municipal de São Tomé/PR http://saotomepr.equipiano.com.br:7474/transparencia/licitacoes Data: 03/02/2026 15:51:39
43	Prefeitura Municipal de Teixeira Soares/PR teixeirasoarespr.equipiano.com.br:7474/transparencia/licitações Data: 09/12/2025 08:10:59
44	Prefeitura Municipal de Tijucas do Sul/PR http://sistemas.tijucasdosul.pr.gov.br:7474/transparencia/licitacoes Data: 05/02/2026 14:08:54
45	Prefeitura Municipal de Toledo/PR https://equipiano.toledo.pr.gov.br:7443/transparencia/licitacoes Data: 04/02/2026 08:20:02
46	Prefeitura Municipal de Santa Terezinha de Itaipu/PR 54.207.215.6/pronimtb/index.asp?acao=1&item=2 Data: 21/01/2026 13:23:35
47	Tribunal de Contas do Estado do Rio Grande do Sul https://portal.tce.rs.gov.br/aplicprod/f?p=50500:3:::NO:: Data: 08/12/2025 09:50:56

Essa previsão será utilizada como base para elaboração do Termo de Referência e para a definição da periodicidade de entrega no edital, permitindo a melhor gestão de estoque, menor risco de perecimento de alimentos e adequação logística por parte da empresa contratada.

As pesquisas de preços enviadas juntamente a esta solicitação de compras, foram realizadas por servidor competente e são verdadeiras.



PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPOREMA

Estado do Paraná

Rua Pará, 86 – Telefax: (0xx44) 3684 1206 / 3684 1210

CEP 87810-000 – CNPJ/MF 75.378.844/0001-70

e-mail: pmguaporema@uol.com.br

PRAZO DE ENTREGA/EXECUÇÃO, VIGÊNCIA E DETERMINAÇÃO DO VALOR MÁXIMO DA LICITAÇÃO

O prazo de entrega e execução da contratação para aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar da Rede Pública de Ensino do Município de Guaporema – PR será estabelecido de forma parcelada, no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos, de acordo com as necessidades das unidades escolares e conforme requisições emitidas pela Administração Municipal. Essa forma de execução é a mais adequada à natureza do objeto, considerando que parte dos produtos é perecível e demanda fornecimento contínuo, regular e em quantidades compatíveis com o consumo imediato. As entregas ocorrerão após a formalização do contrato ou instrumento equivalente, dentro dos prazos definidos no edital e no Termo de Referência, permitindo o adequado controle da qualidade dos produtos, das condições de transporte, do cumprimento das normas sanitárias e da regularidade do abastecimento da merenda escolar.

A vigência contratual será fixada de modo a garantir a continuidade do fornecimento ao longo do período letivo, observando-se os limites e condições estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021. Em regra, o contrato poderá ter vigência de até 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, período considerado suficiente para atender à demanda da rede pública de ensino, possibilitando planejamento orçamentário, acompanhamento da execução e avaliação do desempenho do fornecedor. Eventual prorrogação, quando admitida legalmente, deverá estar devidamente justificada quanto à vantajosidade para a Administração e ao interesse público, mantendo-se as condições originalmente pactuadas.

A determinação do valor máximo da licitação será realizada com base em prévia e criteriosa pesquisa de preços, conduzida em conformidade com as diretrizes da Lei nº 14.133/2021, de modo a refletir os valores praticados pelo mercado para produtos de mesma natureza e especificações. Para a formação do preço estimado, poderão ser utilizados dados provenientes de contratações similares realizadas por outros entes públicos, registros de preços oficiais, contratações anteriores do próprio Município e cotações obtidas junto a fornecedores do ramo, desde que atualizadas e idôneas. O valor máximo apurado servirá como parâmetro para análise da aceitabilidade das propostas, especialmente considerando o julgamento por item, garantindo a seleção da proposta mais vantajosa, prevenindo sobrepreço e assegurando a correta aplicação dos recursos públicos, em compatibilidade com a dotação orçamentária disponível e com os princípios da economicidade, eficiência e planejamento que regem as contratações públicas.

JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO (OU NÃO) DA SOLUÇÃO

A definição quanto ao parcelamento da solução na contratação para aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar da Rede Pública de Ensino do Município de Guaporema – PR fundamenta-se em critérios técnicos, operacionais e jurídicos, em consonância com os princípios e diretrizes estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021. Considerando a natureza do objeto, opta-se pelo parcelamento da solução, tanto sob o aspecto do

fornecimento quanto da forma de contratação, por se tratar da alternativa mais adequada ao interesse público.

Os gêneros alimentícios que compõem a merenda escolar apresentam características diversas quanto à composição, acondicionamento, validade, logística de transporte e frequência de consumo. Dessa forma, o parcelamento do fornecimento permite que os produtos sejam entregues de maneira gradual e conforme a demanda real das unidades escolares, evitando o armazenamento excessivo, a perda de qualidade, o vencimento de prazos de validade e o desperdício de alimentos, especialmente daqueles de natureza perecível. Tal medida contribui para a eficiência da gestão dos estoques e para a manutenção da qualidade nutricional das refeições ofertadas aos alunos.

Sob o ponto de vista da contratação, o parcelamento do objeto em itens distintos possibilita maior competitividade no certame, permitindo a participação de um número mais amplo de fornecedores, inclusive microempresas e empresas de pequeno porte, que podem não possuir capacidade para fornecer todos os produtos de forma conjunta, mas atendem plenamente a itens específicos. Essa ampliação da concorrência favorece a obtenção de preços mais vantajosos e assegura a seleção da proposta que melhor atenda ao interesse da Administração, sem caracterizar fracionamento indevido da despesa, uma vez que o procedimento licitatório permanece único e devidamente planejado.

O parcelamento também reduz riscos operacionais e contratuais, pois eventuais falhas no fornecimento de determinado item não comprometem a execução integral do contrato nem o abastecimento total da merenda escolar. Além disso, facilita o acompanhamento e a fiscalização da execução contratual, permitindo maior controle sobre a qualidade, os prazos de entrega e o cumprimento das especificações técnicas e sanitárias de cada produto fornecido.

Ressalte-se que a Lei nº 14.133/2021 orienta que o parcelamento do objeto deve ser adotado sempre que tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com o objetivo de ampliar a competitividade e assegurar a melhor relação custo-benefício. No presente caso, não se identificam prejuízos à economia de escala que justifiquem a contratação de forma global, ao passo que os benefícios do parcelamento superam eventuais limitações, especialmente no que se refere à eficiência administrativa e à continuidade do serviço público essencial.

RESULTADOS PRETENDIDOS

Os resultados pretendidos com a contratação para aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar da Rede Pública de Ensino do Município de Guaporema – PR estão diretamente relacionados à melhoria da qualidade do serviço público de alimentação escolar, à promoção da saúde e do desenvolvimento dos alunos e à eficiência na gestão dos recursos públicos, em consonância com os princípios e diretrizes da Lei nº 14.133/2021.

Espera-se, como resultado principal, a garantia do fornecimento contínuo, regular e adequado da merenda escolar às unidades da rede pública municipal de ensino, assegurando que os estudantes tenham acesso diário a refeições equilibradas, seguras e nutricionalmente adequadas. A regularidade no fornecimento visa evitar

desabastecimentos, atrasos ou interrupções que possam comprometer o calendário escolar, o rendimento dos alunos e o cumprimento das políticas públicas de educação e alimentação.

Outro resultado pretendido é a elevação do padrão de qualidade dos gêneros alimentícios fornecidos, mediante a exigência de atendimento às especificações técnicas, nutricionais e sanitárias estabelecidas nos instrumentos da contratação. Com isso, busca-se assegurar alimentos próprios para o consumo, em perfeitas condições de armazenamento e transporte, contribuindo para a segurança alimentar e para a prevenção de riscos à saúde dos alunos.

A contratação também objetiva promover a eficiência administrativa e a economicidade, por meio de planejamento adequado, pesquisa de preços compatível com o mercado e julgamento por item, possibilitando a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração. Espera-se, assim, a correta aplicação dos recursos públicos, a mitigação de riscos de sobrepreço e o equilíbrio entre custo e qualidade na execução do contrato. Como resultado adicional, pretende-se alcançar maior competitividade no certame, ampliando a participação de fornecedores aptos a atender às exigências técnicas, inclusive microempresas e empresas de pequeno porte, de forma a estimular a concorrência saudável e fortalecer o mercado local e regional, quando compatível com a legislação vigente.

Busca-se, ainda, a melhoria do controle e da fiscalização da execução contratual, com acompanhamento sistemático das entregas, verificação da conformidade dos produtos e aplicação de medidas corretivas sempre que necessário. Esse resultado contribui para a transparência, a responsabilização do fornecedor e a redução de falhas operacionais ao longo da vigência contratual.

Por fim, a contratação pretende consolidar práticas de boa governança e planejamento nas contratações públicas, alinhadas à Lei nº 14.133/2021, reforçando a atuação preventiva da Administração, a gestão eficiente dos contratos e a entrega de serviços públicos essenciais com qualidade, regularidade e responsabilidade social, em benefício direto dos alunos da Rede Pública de Ensino do Município de Guaporema – PR e da coletividade em geral.

PROVIDÊNCIAS PARA A ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DO ÓRGÃO

Logística: As providências para a adequação do ambiente do órgão, no que se refere à logística, para a contratação de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar da Rede Pública de Ensino do Município de Guaporema – PR, consistem em um conjunto de medidas administrativas e operacionais voltadas a assegurar o correto recebimento, armazenamento, distribuição e controle dos produtos, garantindo a eficiência da execução contratual e a segurança alimentar.

Inicialmente, o órgão providenciará a organização e adequação dos espaços físicos destinados ao recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, assegurando condições compatíveis com as exigências sanitárias e com a natureza dos produtos, especialmente aqueles perecíveis. Serão observados aspectos como limpeza, ventilação, iluminação, controle de umidade e proteção contra pragas, de modo a preservar a qualidade e

a integridade dos alimentos até sua distribuição às unidades escolares.

No âmbito do recebimento, serão estabelecidos procedimentos padronizados para conferência das entregas, contemplando a verificação quantitativa e qualitativa dos produtos, a conferência de prazos de validade, integridade das embalagens, condições de transporte e conformidade com as especificações técnicas previstas no contrato. Essas atividades serão realizadas por servidores designados, devidamente orientados quanto às rotinas de controle e registro, possibilitando a rastreabilidade dos produtos fornecidos.

Quanto à distribuição, o órgão adotará planejamento logístico compatível com a demanda das unidades escolares, definindo cronogramas de entrega, rotas e periodicidade, de forma a assegurar o abastecimento regular da merenda escolar. Essa organização permitirá reduzir atrasos, evitar excesso de estoque e garantir que os produtos cheguem às escolas em condições adequadas de consumo, respeitando suas características e prazos de validade.

Serão implementados, ainda, mecanismos de controle de estoque, com registros sistemáticos de entrada, saída e saldo dos gêneros alimentícios, possibilitando o acompanhamento do consumo, a prevenção de desperdícios e o suporte ao planejamento de novas aquisições. Tais controles contribuem para a eficiência administrativa e para a correta aplicação dos recursos públicos.

Por fim, o órgão promoverá a integração entre os setores envolvidos, especialmente as áreas de educação, alimentação escolar, compras e fiscalização contratual, de modo a assegurar comunicação eficiente e atuação coordenada durante toda a execução do contrato. Essas providências logísticas são essenciais para garantir que o ambiente organizacional esteja plenamente adequado à execução da contratação, assegurando a continuidade, a qualidade e a segurança do serviço público de alimentação escolar no Município de Guaporema – PR.

Infraestrutura tecnológica: As providências para a adequação do ambiente do órgão no que se refere à infraestrutura tecnológica, necessárias à execução da contratação de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar da Rede Pública de Ensino do Município de Guaporema – PR, compreendem a adoção de medidas voltadas ao suporte adequado às atividades de planejamento, controle, fiscalização e gestão contratual, em conformidade com as diretrizes da Lei nº 14.133/2021.

Inicialmente, o órgão deverá assegurar a disponibilidade e o adequado funcionamento de equipamentos de informática, tais como computadores, impressoras e dispositivos de rede, capazes de atender às demandas dos setores envolvidos na contratação e na execução do contrato. Esses recursos são essenciais para o registro, acompanhamento e arquivamento dos atos administrativos, bem como para a comunicação interna e externa relacionada ao fornecimento dos gêneros alimentícios.

Será garantido o acesso e a utilização de sistemas informatizados de gestão administrativa e contratual, preferencialmente integrados, que permitam o controle de empenhos, contratos, ordens de fornecimento, recebimento de produtos, medições e pagamentos. A utilização desses sistemas contribui para maior eficiência, rastreabilidade das informações, transparência dos procedimentos e redução de falhas operacionais durante a

execução contratual.

No âmbito do controle e da fiscalização, a infraestrutura tecnológica deverá possibilitar o registro eletrônico das entregas, a inserção de relatórios de fiscalização, o acompanhamento dos prazos contratuais e a gestão de eventuais ocorrências, como notificações, advertências e aplicação de penalidades. Tais registros fortalecem a governança e permitem atuação preventiva e corretiva da Administração, quando necessário.

Também se mostra necessária a manutenção de acesso à internet estável e segura, garantindo a comunicação com fornecedores, o envio e recebimento de documentos, a realização de consultas a sistemas oficiais e o atendimento às exigências de publicidade e transparência dos atos administrativos, nos termos da legislação vigente.

Adicionalmente, o órgão deverá promover a capacitação básica dos servidores envolvidos quanto ao uso dos sistemas e ferramentas tecnológicas disponíveis, assegurando que os recursos existentes sejam utilizados de forma adequada e eficiente. Essa medida contribui para a padronização dos procedimentos, a redução de retrabalho e o aprimoramento da gestão contratual.

Dessa forma, as providências relacionadas à infraestrutura tecnológica visam criar um ambiente organizacional apto a dar suporte às atividades de planejamento, execução, controle e fiscalização da contratação, garantindo maior eficiência administrativa, transparência e segurança na gestão dos recursos públicos destinados à merenda escolar do Município de Guaporema – PR.

Infraestrutura elétrica: As providências para a adequação do ambiente do órgão no que se refere à infraestrutura elétrica, necessárias à execução da contratação de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar da Rede Pública de Ensino do Município de Guaporema – PR, compreendem medidas destinadas a assegurar o funcionamento contínuo, seguro e eficiente das atividades administrativas, logísticas e de fiscalização relacionadas ao contrato, em conformidade com os princípios da Lei nº 14.133/2021.

Inicialmente, o órgão deverá garantir que as instalações elétricas dos espaços administrativos e operacionais estejam em condições adequadas de uso, com capacidade compatível com a demanda existente, atendendo às normas técnicas e de segurança vigentes. Tal providência é essencial para o funcionamento regular de equipamentos de informática, sistemas de gestão, iluminação dos ambientes e demais recursos utilizados na execução e no acompanhamento da contratação.

Nos locais destinados ao armazenamento de gêneros alimentícios, especialmente aqueles que demandem refrigeração ou congelamento, será assegurada infraestrutura elétrica suficiente e estável para o funcionamento contínuo de geladeiras, freezers ou equipamentos similares, evitando interrupções que possam comprometer a conservação, a qualidade e a segurança dos alimentos. A adequação da rede elétrica nesses ambientes contribui diretamente para a prevenção de perdas e riscos sanitários.

Serão adotadas medidas de manutenção preventiva e corretiva das instalações elétricas, incluindo inspeções periódicas, substituição de componentes desgastados e correção de eventuais falhas, de modo a reduzir riscos de

quedas de energia, curtos-circuitos ou danos aos equipamentos utilizados na gestão e execução do contrato. Sempre que necessário, poderão ser utilizados dispositivos de proteção, como disjuntores adequados e estabilizadores, visando maior segurança operacional.

Adicionalmente, o órgão deverá assegurar iluminação adequada nos ambientes de recebimento, conferência e armazenamento dos produtos, facilitando a realização das atividades de fiscalização e controle, bem como contribuindo para a segurança dos servidores envolvidos. A iluminação apropriada também favorece a correta identificação de produtos, embalagens e prazos de validade.

Essas providências relacionadas à infraestrutura elétrica têm por finalidade criar um ambiente seguro, funcional e compatível com as exigências operacionais da contratação, assegurando a continuidade dos serviços, a preservação da qualidade dos gêneros alimentícios e a eficiência na gestão dos recursos públicos destinados à merenda escolar do Município de Guaporema – PR.

Espaço físico: As providências para a adequação do ambiente do órgão no que se refere ao espaço físico, necessárias à execução da contratação de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar da Rede Pública de Ensino do Município de Guaporema – PR, envolvem a organização e a preparação de ambientes apropriados para o recebimento, armazenamento, controle e distribuição dos produtos, garantindo condições adequadas de funcionamento, segurança e eficiência administrativa.

Inicialmente, o órgão deverá assegurar a disponibilidade de espaços físicos suficientes e compatíveis com a natureza do objeto, destinados ao recebimento e à guarda temporária dos gêneros alimentícios. Esses ambientes deverão ser organizados de modo a permitir a separação adequada dos produtos por tipo, respeitando critérios de higiene, ventilação, iluminação e proteção contra intempéries, pragas e contaminações, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.

Nos locais de armazenamento, serão observadas as condições adequadas de conservação, especialmente para produtos perecíveis, com previsão de áreas específicas para alimentos que demandem refrigeração ou cuidados diferenciados. A organização do espaço físico deverá permitir fácil acesso para conferência, controle de estoque e movimentação dos produtos, reduzindo riscos de avarias, desperdícios e perdas por vencimento de prazo de validade.

O espaço físico também deverá estar estruturado para o recebimento e conferência das entregas, possibilitando a verificação quantitativa e qualitativa dos produtos, a análise das condições das embalagens e a checagem de prazos de validade, de forma segura e eficiente. Esses ambientes deverão oferecer condições adequadas de circulação e ergonomia aos servidores envolvidos, contribuindo para a segurança do trabalho e a eficiência das atividades.

Além disso, o órgão deverá garantir que os espaços destinados às atividades administrativas relacionadas à contratação, como gestão contratual, fiscalização e controle documental, estejam organizados e adequadamente estruturados, com mobiliário e layout compatíveis com as necessidades operacionais, favorecendo a integração

entre os setores envolvidos e a fluidez dos processos internos.

Essas providências relativas ao espaço físico visam assegurar que o ambiente organizacional esteja plenamente adequado à execução da contratação, contribuindo para a continuidade do fornecimento, a preservação da qualidade dos gêneros alimentícios e a eficiência na gestão dos recursos públicos, garantindo a adequada prestação do serviço de alimentação escolar no Município de Guaporema – PR.

Mobiliário: As providências para a adequação do ambiente do órgão no que se refere ao mobiliário, necessárias à execução da contratação de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar da Rede Pública de Ensino do Município de Guaporema – PR, consistem na disponibilização e organização de móveis adequados para apoiar as atividades administrativas, logísticas e de fiscalização relacionadas ao contrato, garantindo funcionalidade, segurança e eficiência operacional.

Inicialmente, o órgão deverá assegurar a existência de mobiliário apropriado nos ambientes administrativos, tais como mesas, cadeiras, armários e estações de trabalho, destinados aos servidores responsáveis pelo planejamento, acompanhamento, fiscalização e controle da execução contratual. Esses móveis devem apresentar condições adequadas de uso, ergonomia e organização, contribuindo para a eficiência das rotinas administrativas e para a correta gestão dos documentos e informações relacionados à contratação.

Nos locais destinados ao armazenamento temporário dos gêneros alimentícios, serão disponibilizados mobiliários específicos, como prateleiras, estantes, estrados ou pallets, que permitam a correta disposição dos produtos, evitando contato direto com o piso e as paredes, conforme as boas práticas sanitárias. Esse tipo de mobiliário é essencial para a preservação da integridade das embalagens, a adequada circulação de ar e a prevenção de contaminações, avarias ou perdas.

Para as atividades de recebimento e conferência dos produtos, o órgão deverá dispor de bancadas, mesas de apoio ou superfícies adequadas que facilitem a inspeção dos alimentos, a conferência de quantidades, prazos de validade e condições das embalagens. Tais móveis contribuem para a padronização dos procedimentos, a segurança dos servidores e a eficiência no controle das entregas.

Além disso, o mobiliário deverá ser organizado de forma a otimizar o espaço físico disponível, permitindo fácil circulação, acesso aos produtos e integração entre os setores envolvidos no processo logístico e administrativo. Sempre que necessário, poderão ser realizados ajustes, remanejamentos ou substituições de móveis, de modo a atender às exigências operacionais da contratação.

IMPACTO AMBIENTAL

O impacto ambiental decorrente da contratação para aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar da Rede Pública de Ensino do Município de Guaporema – PR é considerado baixo e controlável, desde que a execução contratual observe práticas adequadas de sustentabilidade, em consonância com os

princípios da Lei nº 14.133/2021, especialmente o do desenvolvimento nacional sustentável.

A aquisição de gêneros alimentícios, por sua própria natureza, não envolve processos produtivos complexos por parte da Administração, concentrando seus impactos ambientais principalmente nas etapas de transporte, acondicionamento, armazenamento e descarte de resíduos, como embalagens e eventuais sobras de alimentos. Tais impactos, contudo, podem ser mitigados por meio de planejamento adequado, fornecimento parcelado e adoção de boas práticas de gestão.

A entrega parcelada dos produtos contribui para a redução de desperdícios, evitando estoques excessivos e o vencimento de prazos de validade, especialmente no caso de alimentos perecíveis. Essa prática reduz a geração de resíduos orgânicos e o descarte inadequado de alimentos, colaborando para o uso racional dos recursos naturais envolvidos em sua produção.

Outro aspecto relevante refere-se ao uso de embalagens. Sempre que possível, a Administração poderá incentivar o fornecimento de produtos com embalagens adequadas, resistentes e em conformidade com as normas sanitárias, priorizando aquelas que possibilitem reutilização ou reciclagem, sem prejuízo à segurança alimentar. O correto manejo e descarte das embalagens geradas no âmbito das unidades escolares também contribuem para a minimização dos impactos ambientais.

No que se refere ao transporte, a organização logística das entregas, com cronogramas definidos e rotas planejadas, contribui para a redução do consumo de combustíveis e da emissão de poluentes, ainda que de forma indireta. A exigência de que os produtos sejam transportados em condições adequadas, respeitando as normas sanitárias, também evita perdas e retrabalho, o que se reflete positivamente do ponto de vista ambiental.

MAPA DE RISCO

Em anexo.

CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não se verifica contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A viabilidade da contratação para aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar da Rede Pública de Ensino do Município de Guaporema – PR encontra-se devidamente caracterizada sob os aspectos técnico, econômico, operacional e jurídico, atendendo às exigências da Lei nº 14.133/2021 e ao interesse público.

Do ponto de vista técnico, os gêneros alimentícios a serem adquiridos são produtos comuns, amplamente disponíveis no mercado, com especificações padronizáveis e passíveis de definição objetiva quanto à qualidade,

condicionamento, validade e atendimento às normas sanitárias vigentes. Existem diversos fornecedores aptos a atender às exigências do objeto, o que demonstra a viabilidade técnica do fornecimento, inclusive de forma parcelada, conforme a necessidade das unidades escolares.

Sob o aspecto operacional, o Município dispõe de estrutura administrativa e logística compatível com a execução da contratação, incluindo espaços adequados para recebimento e armazenamento temporário dos produtos, procedimentos de controle e fiscalização das entregas e integração entre os setores responsáveis pela alimentação escolar, compras e gestão contratual. A forma de fornecimento parcelado e o julgamento por item contribuem para a continuidade do serviço e para a mitigação de riscos operacionais, reforçando a viabilidade da execução contratual.

No âmbito econômico, a contratação mostra-se viável em razão da existência de pesquisa de preços prévia que permite a estimativa do valor máximo da licitação em compatibilidade com os preços praticados no mercado. A ampla competitividade esperada no certame, aliada à não exigência de garantia contratual e à ausência de indicação de marcas, tende a favorecer a obtenção de propostas mais vantajosas, assegurando a economicidade e a correta aplicação dos recursos públicos, observadas as dotações orçamentárias disponíveis.

Quanto ao aspecto jurídico, a contratação encontra respaldo na Lei nº 14.133/2021, atendendo aos princípios do planejamento, da legalidade, da eficiência, da isonomia, da competitividade e do desenvolvimento sustentável. O objeto é lícito, necessário e adequado à finalidade pública, estando devidamente justificado no Estudo Técnico Preliminar, sem afronta às normas que regem as contratações públicas.

Guaporema-PR, 04 de março de 2026.

Secretaria Municipal de Educação e Cultura

MAPA DE RISCO

O Município de Guaporema deverá adotar todas as condutas necessárias para avaliar, direcionar e monitorar os processos licitatórios e os respectivos contratos, com o intuito de obter a excelência nos resultados das contratações celebradas; evitar inexecuções contratuais que possam comprometer os objetivos de gestão pretendidos; evitar sobrepreço e superfaturamento quando das execuções contratuais; prevenir e reprimir práticas corruptas, práticas fraudulentas, práticas colusivas ou práticas obstrutivas nos processos de contratação pública; garantir que a contratação pública constitua efetivo instrumento de fomento da sustentabilidade em suas dimensões ambiental, social e econômica; realizar o gerenciamento dos riscos das licitações e das contratações e reduzir os riscos a que estão sujeitas as licitações e as contratações, como, dentre outros.

Os riscos serão avaliados de acordo com a seguinte **escala de probabilidade**:

I - **raro**: acontece apenas em situações excepcionais; não há histórico conhecido do evento ou não há indícios que sinalizem sua ocorrência;

II - **pouco provável**: o histórico conhecido aponta para baixa frequência de ocorrência no prazo associado ao objetivo;

III - **provável**: repete-se com frequência razoável no prazo associado ao objetivo ou há indícios que possa ocorrer nesse horizonte;

IV - **muito provável**: repete-se com elevada frequência no prazo associado ao objetivo ou há muitos indícios que ocorrerá nesse horizonte;

V - **praticamente certo**: ocorrência quase garantida no prazo associado ao objetivo.

Os riscos serão avaliados de acordo com a seguinte **escala de impacto**:

I - **muito baixo**: compromete minimamente o atingimento do objetivo; para fins práticos, não altera o alcance do objetivo/resultado;

II - **baixo**: compromete em alguma medida o alcance do objetivo, mas não impede o alcance da maior parte do objetivo/resultado;

III - **médio**: compromete razoavelmente o alcance do objetivo/resultado;

IV - **alto**: compromete a maior parte do atingimento do objetivo/resultado;

V - **muito alto**: compromete totalmente ou quase totalmente o atingimento do objetivo/resultado.

OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios destinado a merenda escolar da rede pública de ensino do município de Guaporema-Pr.

FASE DE PLANEJAMENTO

Nº	Risco Identificado	Causa Provável	Consequência	Probabilidade	Impacto	Medidas de Mitigação
1	Levantamento inadequado da demanda	Falta de dados atualizados sobre consumo escolar	Quantidades insuficientes ou excessivas	Média	Alto	Análise do histórico de consumo, consulta às unidades escolares e planejamento com base no ano letivo
2	Especificação técnica inadequada dos itens	Falta de detalhamento ou erro na descrição dos produtos	Recebimento de produtos fora do padrão desejado	Média	Alto	Elaboração de especificações claras, objetivas e alinhadas às normas sanitárias
3	Pesquisa de preços deficiente	Fontes limitadas ou desatualizadas	Valor estimado incompatível com o mercado	Média	Alto	Utilização de múltiplas fontes idôneas e atualizadas conforme Lei nº 14.133/2021
4	Subestimação do valor global da contratação	Oscilação de preços de alimentos	Fracasso da licitação ou necessidade de ajustes	Média	Médio	Atualização periódica da pesquisa de preços e análise de variações sazonais
5	Falta de alinhamento entre setores envolvidos	Comunicação ineficiente entre educação, compras e fiscalização	Retrabalho e atrasos no processo	Média	Médio	Reuniões de alinhamento e definição clara de responsabilidades
6	Escolha inadequada do critério de julgamento	Falta de análise do mercado fornecedor	Redução da competitividade	Baixa	Médio	Justificativa técnica para julgamento por item e análise prévia do mercado
7	Não identificação de riscos sanitários	Planejamento sem foco em segurança alimentar	Risco à saúde dos alunos	Baixa	Alto	Inclusão de requisitos sanitários e critérios de controle desde o planejamento
8	Definição inadequada do prazo de entrega	Desconhecimento da logística do fornecedor	Atrasos no fornecimento	Média	Médio	Estabelecimento de prazos compatíveis com a realidade do mercado
9	Ausência de planejamento para fornecimento parcelado	Planejamento voltado a entregas únicas	Desperdício e perda de alimentos	Baixa	Médio	Previsão expressa de entregas parceladas conforme demanda
10	Inobservância das diretrizes da Lei nº 14.133/2021	Falta de atualização normativa	Risco de nulidade do processo	Baixa	Alto	Capacitação dos servidores e revisão jurídica dos documentos

FASE DE ANÁLISE – SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Nº	Risco Identificado	Causa Provável	Consequência	Probabilidade	Impacto	Medidas de Mitigação
1	Baixa competitividade no certame	Exigências excessivas ou mercado restrito	Preços elevados ou licitação fracassada	Média	Alto	Revisão dos requisitos de habilitação e estímulo à ampla concorrência
2	Habilitação de fornecedor sem capacidade técnica	Análise documental insuficiente	Falhas no fornecimento e descumprimento contratual	Baixa	Alto	Conferência rigorosa da documentação e verificação da aptidão técnica
3	Propostas com preços inexequíveis	Tentativa de vencer o certame a qualquer custo	Risco de inadimplemento contratual	Média	Alto	Análise da exequibilidade dos preços e solicitação de comprovações
4	Erros na análise das propostas	Falha humana ou falta de padronização	Julgamento incorreto e questionamentos ao certame	Baixa	Alto	Utilização de checklist e dupla conferência na análise
5	Desclassificação indevida de licitantes	Interpretação equivocada do edital	Recursos administrativos e atrasos	Baixa	Médio	Capacitação da equipe e observância estrita das regras editalícias
6	Aceitação de produtos fora das especificações	Análise superficial das propostas	Comprometimento da qualidade da merenda escolar	Baixa	Alto	Conferência detalhada das especificações técnicas ofertadas
7	Falta de observância às normas sanitárias	Não verificação de registros e licenças	Risco à saúde dos alunos	Baixa	Alto	Exigência e verificação de documentos sanitários válidos

Nº	Risco Identificado	Causa Provável	Consequência	Probabilidade	Impacto	Medidas de Mitigação
8	Morosidade na fase de análise	Volume elevado de propostas ou equipe reduzida	Atraso na contratação	Média	Médio	Planejamento prévio e definição clara de prazos internos
9	Recursos administrativos frequentes	Falta de clareza no julgamento	Retardamento do processo licitatório	Média	Médio	Julgamento fundamentado e registro detalhado das decisões
10	Escolha de fornecedor com histórico de inadimplência	Falta de verificação de antecedentes contratuais	Risco de rescisão e desabastecimento	Baixa	Alto	Consulta a cadastros oficiais e análise de contratos anteriores

FASE DE CONTRATAÇÃO

Nº	Risco Identificado	Causa Provável	Consequência	Probabilidade	Impacto	Medidas de Mitigação
1	Atraso na formalização do contrato	Morosidade administrativa ou pendências documentais	Retardo no início do fornecimento	Média	Alto	Planejamento prévio e conferência antecipada da documentação
2	Não assinatura do contrato pelo fornecedor	Desistência ou incapacidade do adjudicatário	Necessidade de convocar remanescente	Baixa	Alto	Verificação prévia da capacidade do fornecedor e previsão editalícia
3	Erros na minuta contratual	Falha na elaboração ou revisão jurídica	Questionamentos legais ou nulidade	Baixa	Alto	Revisão jurídica prévia e uso de modelos padronizados
4	Divergência entre edital e contrato	Falta de compatibilização dos instrumentos	Conflitos na execução contratual	Baixa	Alto	Conferência detalhada de cláusulas antes da assinatura
5	Ausência de designação formal do fiscal do contrato	Falha administrativa	Fragilidade na fiscalização	Média	Médio	Designação formal do fiscal e suplente antes do início da execução
6	Não emissão tempestiva da nota de empenho	Falta de alinhamento orçamentário	Impossibilidade de início da execução	Baixa	Alto	Verificação prévia da dotação orçamentária disponível
7	Cláusulas contratuais pouco claras	Redação genérica ou incompleta	Interpretações divergentes	Média	Médio	Redação clara, objetiva e alinhada ao Termo de Referência
8	Falta de comunicação entre os setores envolvidos	Integração insuficiente	Atrasos e retrabalho	Média	Médio	Fluxo de comunicação definido entre compras, educação e fiscalização
9	Publicação intempestiva do extrato contratual	Falha nos procedimentos de publicidade	Descumprimento da Lei nº 14.133/2021	Baixa	Médio	Controle de prazos e checklist de publicação
10	Início da execução sem contrato formalizado	Pressão por urgência no fornecimento	Risco jurídico e administrativo	Baixa	Alto	Observância estrita da formalização contratual antes da execução

FASE DE EXECUÇÃO

Nº	Risco Identificado	Causa Provável	Consequência	Probabilidade	Impacto	Medidas de Mitigação
1	Atraso na entrega dos produtos	Problemas logísticos do fornecedor	Desabastecimento da merenda escolar	Média	Alto	Definição clara de prazos e aplicação de penalidades
2	Fornecimento de produtos fora das especificações	Falha no controle de qualidade do fornecedor	Comprometimento da qualidade da alimentação	Média	Alto	Conferência rigorosa no recebimento e recusa do produto
3	Entrega de produtos com prazo de validade insuficiente	Má gestão de estoque do fornecedor	Desperdício e risco sanitário	Baixa	Alto	Exigência de prazos mínimos de validade no contrato
4	Problemas no transporte dos alimentos	Veículos inadequados ou sem higiene	Contaminação ou avarias	Baixa	Alto	Fiscalização das condições de transporte
5	Interrupção no fornecimento	Dificuldades financeiras ou operacionais	Prejuízo à continuidade do serviço	Baixa	Alto	Monitoramento contínuo e previsão de sanções
6	Falhas na comunicação entre fornecedor e órgão	Ausência de canal definido	Atrasos e desencontros nas entregas	Média	Médio	Definição de canais formais de comunicação

Nº	Risco Identificado	Causa Provável	Consequência	Probabilidade	Impacto	Medidas de Mitigação
7	Recebimento de quantidades divergentes	Erro na separação ou conferência	Controle inadequado de estoque	Média	Médio	Conferência quantitativa no ato da entrega
8	Não atendimento às normas sanitárias	Descuido operacional	Risco à saúde dos alunos	Baixa	Alto	Exigência e fiscalização do cumprimento sanitário
9	Dificuldade na fiscalização contratual	Falta de pessoal ou sobrecarga	Falhas não identificadas	Média	Médio	Designação de fiscal e registro sistemático
10	Aplicação tardia de sanções	Falha administrativa	Reincidência de irregularidades	Baixa	Médio	Procedimentos claros para apuração e penalização

FASE DE FISCALIZAÇÃO

Nº	Risco Identificado	Causa Provável	Consequência	Probabilidade	Impacto	Medidas de Mitigação
1	Fiscal não designado formalmente	Falha administrativa	Fragilidade no acompanhamento do contrato	Baixa	Alto	Designação formal de fiscal e suplente
2	Fiscalização insuficiente das entregas	Acúmulo de funções do fiscal	Falhas não identificadas	Média	Alto	Planejamento das rotinas de fiscalização
3	Aceitação indevida de produtos fora do padrão	Falta de conferência técnica	Prejuízo à qualidade da merenda	Baixa	Alto	Checklist de verificação no recebimento
4	Falta de registro das ocorrências	Ausência de padronização	Dificuldade de responsabilização	Média	Médio	Registro formal em relatórios e sistemas
5	Comunicação falha com o fornecedor	Ausência de canais formais	Reincidência de irregularidades	Média	Médio	Definição de canais oficiais de comunicação
6	Atraso na aplicação de penalidades	Morosidade administrativa	Descumprimento recorrente do contrato	Baixa	Médio	Fluxo definido para apuração e sanções
7	Desconhecimento das cláusulas contratuais	Falta de capacitação	Fiscalização ineficaz	Baixa	Médio	Capacitação prévia dos fiscais
8	Falta de integração entre setores	Comunicação interna ineficiente	Informações desencontradas	Média	Médio	Reuniões periódicas entre os setores
9	Pagamento sem conferência adequada	Falha no controle interno	Danos ao erário	Baixa	Alto	Condicionar pagamento à atestação
10	Ausência de avaliação do desempenho do fornecedor	Falta de acompanhamento sistemático	Repetição de falhas em futuras contratações	Média	Médio	Avaliação periódica e registro de desempenho

Guaporema-PR, 04 de março de 2026.

Secretaria Municipal de Educação e Cultura