



## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ETP N.º: 022/2024-SEMED

PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º: 06.7.014/2024

**OBJETO:** Aquisição de Gêneros Alimentícios (merenda escolar), a fim de atender as demandas do Município de Nova Esperança do Piriá/PA.

### DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

#### QUAL A NECESSIDADE A SER ATENDIDA?

Em meio a retomada das atividades normais e presenciais no ano calendário 2025, em todos os espaços do campo educacional, faz-se necessário, agora, não somente a renovação de atitudes e cuidados das pessoas - profissionais, alunos, colaboradores, pais - mas também a renovação de alguns espaços e equipamentos que se desgastaram e/ou se deterioraram com o tempo parado ou em desuso, assim, consideramos que este é um momento de retomada geral de ações e de espaços, afim de que possamos recomeçar nossos trabalhos com o melhoramento de nossas atividades, melhorando também nossa qualidade no ensino e no atendimento em nossos espaços, sem perder o brilho da esperança que a educação se propõe a dar a cada um e a cada uma, que dela se utiliza para alcançar seus objetivos.

É nesse sentido e com essa perspectiva, que a Secretaria Municipal de Educação do município de Nova Esperança do Piriá/PA – SEMED, vem dando continuidade às atividades que seguiram acontecendo, e reinicia as atividades no ano calendário 2025, no campo educacional, onde são envolvidos clientes, colaboradores e comunidade em geral; uma movimentação educacional que atende aproximadamente 5.400 alunos e envolve cerca de 600 colaboradores (professores, técnicos, apoio, etc.) que se distribuem em 46 unidades escolares, entre outros setores de apoio: centro de atendimento educacional especializado, setor de formação e capacitação profissional, setor de alimentação escolar, conselhos, equipe logística de manutenção predial, setor central administrativo SEMED, etc.

Sendo a Alimentação Escolar um elemento essencial no cotidiano público escolar, uma vez que nossa clientela, quase que em sua totalidade, são pertencentes às famílias trabalhadoras de baixa renda e/ou sem renda, fato que torna a merenda escolar o elemento indispensável no cotidiano do aluno na escola e nas relações de ensino- aprendizagem, pois um aluno alimentado certamente apresentará maior rendimento educacional. Não é exagero dizer que, em muitas realidades, a Merenda Escolar é o único alimento que o aluno tem acesso naquele turno ou naquele dia, em casa ou na escola.

Nesse sentido, têm sido compromisso desta instituição garantir a alimentação escolar em quantidade suficiente e adequada à sua demanda, bem como, zelar pela validade da mercadoria e sua qualidade nutritiva, a fim de que possamos garantir, com qualidade, a permanência do aluno na escola, onde quer ele esteja. Assim sendo, solicitamos o trâmite do processo, bem como a urgência na execução deste certame licitatório.





|                                                | Diante do exposto, vimos solicitar a atenção e o apoio de V. Sa., no sentido de autorizar a abertura de processo licitatório para a aquisição de Gêneros Alimentícios que compõem a Merenda Escolar, a fim de que sejam garantidos os direitos dos alunos à alimentação escolar, permitindo dessa forma, maior dignidade na aprendizagem de nossas crianças.                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                   |                                                   |                                                                                                                                               |            |                     |   |                                                                                                                                                                                                                                     |         |       |                                                                                                                                               |  |  |  |  |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
| <b>DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                   |                                                   |                                                                                                                                               |            |                     |   |                                                                                                                                                                                                                                     |         |       |                                                                                                                                               |  |  |  |  |
| <b>QUAL O TIPO DE OBJETO?</b>                  | <input checked="" type="checkbox"/> Bem<br><input type="checkbox"/> Serviço                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                   |                                                   |                                                                                                                                               |            |                     |   |                                                                                                                                                                                                                                     |         |       |                                                                                                                                               |  |  |  |  |
| <b>QUAL A NATUREZA?</b>                        | <input type="checkbox"/> Continuada                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                   | <input type="checkbox"/> Com monopólio            |                                                                                                                                               |            |                     |   |                                                                                                                                                                                                                                     |         |       |                                                                                                                                               |  |  |  |  |
|                                                | <input checked="" type="checkbox"/> Não Continuada                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                   | <input checked="" type="checkbox"/> Sem monopólio |                                                                                                                                               |            |                     |   |                                                                                                                                                                                                                                     |         |       |                                                                                                                                               |  |  |  |  |
| <b>QUAL A VIGÊNCIA?</b>                        | <input type="checkbox"/> 30 dias (pronta entrega).<br><input type="checkbox"/> 180 dias.<br><input checked="" type="checkbox"/> 12 meses.<br><input type="checkbox"/> Indeterminado.<br><div><input type="checkbox"/> dias.<br/><input type="checkbox"/> meses.<br/><input type="checkbox"/> anos.</div><br><input type="checkbox"/> Outro: _____                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                   |                                                   |                                                                                                                                               |            |                     |   |                                                                                                                                                                                                                                     |         |       |                                                                                                                                               |  |  |  |  |
| <b>PODERÁ HAVER PRORROGAÇÃO?</b>               | <input checked="" type="checkbox"/> Sim.<br><input type="checkbox"/> Não.<br><input type="checkbox"/> Não se aplica porque o prazo é indeterminado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                   |                                                   |                                                                                                                                               |            |                     |   |                                                                                                                                                                                                                                     |         |       |                                                                                                                                               |  |  |  |  |
| <b>HÁ TRANSIÇÃO COM CONTRATO ANTERIOR?</b>     | <input checked="" type="checkbox"/> Sim.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | CONTRATO Nº 173.2023.0601.8.020<br>CONTRATO Nº 174.2023.0602.8.020<br>CONTRATO Nº 175.2023.07.8.020<br>CONTRATO Nº 176.2023.02.8.020<br>CONTRATO Nº 177.2023.05.8.020<br><br>Prazo final: 12/2024 |                                                   |                                                                                                                                               |            |                     |   |                                                                                                                                                                                                                                     |         |       |                                                                                                                                               |  |  |  |  |
|                                                | <input type="checkbox"/> Não.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                   |                                                   |                                                                                                                                               |            |                     |   |                                                                                                                                                                                                                                     |         |       |                                                                                                                                               |  |  |  |  |
| <b>PADRÃO MÍNIMO DE QUALIDADE</b>              | <table><thead><tr><th>Item</th><th>Descrição</th><th>Unidade</th><th>Quantidade</th><th>Padrão de Qualidade</th></tr></thead><tbody><tr><td>1</td><td>AÇÚCAR - tipo cristal, cor branco, sem umidade e sujidade. Embalado em saco plástico, pacote de 1kg. Apresentar data de fabricação, validade e nº de lote. Com prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data da entrega.</td><td>Pacotes</td><td>8.500</td><td>comprovação de que o produto está de acordo com as normas técnicas determinadas pelos órgãos oficiais competentes, pela Associação Brasileira</td></tr></tbody></table> | Item                                                                                                                                                                                              | Descrição                                         | Unidade                                                                                                                                       | Quantidade | Padrão de Qualidade | 1 | AÇÚCAR - tipo cristal, cor branco, sem umidade e sujidade. Embalado em saco plástico, pacote de 1kg. Apresentar data de fabricação, validade e nº de lote. Com prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data da entrega. | Pacotes | 8.500 | comprovação de que o produto está de acordo com as normas técnicas determinadas pelos órgãos oficiais competentes, pela Associação Brasileira |  |  |  |  |
| Item                                           | Descrição                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Unidade                                                                                                                                                                                           | Quantidade                                        | Padrão de Qualidade                                                                                                                           |            |                     |   |                                                                                                                                                                                                                                     |         |       |                                                                                                                                               |  |  |  |  |
| 1                                              | AÇÚCAR - tipo cristal, cor branco, sem umidade e sujidade. Embalado em saco plástico, pacote de 1kg. Apresentar data de fabricação, validade e nº de lote. Com prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data da entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Pacotes                                                                                                                                                                                           | 8.500                                             | comprovação de que o produto está de acordo com as normas técnicas determinadas pelos órgãos oficiais competentes, pela Associação Brasileira |            |                     |   |                                                                                                                                                                                                                                     |         |       |                                                                                                                                               |  |  |  |  |





|  |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |             |        |                                                                                                                                                                         |
|--|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |             |        | de Normas Técnicas (ABNT)                                                                                                                                               |
|  | 2 | ALHO - Apresentação natural, aspecto físico em cabeça, tipo branco/ importado, tamanho médio a grande, fresco. Apresentar data de fabricação, validade e nº de lote. Com prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Quilogramas | 700    | comprovação de que o produto está de acordo com as normas técnicas determinadas pelos órgãos oficiais competentes, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) |
|  | 3 | ALMONDEGAS - almondegas, arredondadas, íntegras, de consistência própria, a base de: carne bovina/sal/farinha de rosca/ alho/ cebola/ condimentos (permitidos), com molho de tomate: água/polpa de tomate/ amido/ cebola/ açúcar/ alho/ sal, não podendo conter soja. Deverá ter fechamento em lata. Apresentar data de fabricação, validade e nº de lote e nº do registro do SIM (Selo de Inspeção Municipal), SIE (Selo de Inspeção Estadual) ou SIF (Selo de Inspeção Federal). Com prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega. | Latas       | 3.000  | comprovação de que o produto está de acordo com as normas técnicas determinadas pelos órgãos oficiais competentes, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) |
|  | 4 | ARROZ BRANCO – tipo agulha, cor branca polida, longo, fino, tipo 1, sem sujidades/ parasitas/larvas/bolores, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com no máximo 14% de umidade, com rendimento após a cocção de no mínimo 2,5 vezes a mais. Embalado em saco plástico, pacote de 1kg. Apresentar data de fabricação, validade e nº de lote Com prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data da entrega.                                                                                                                                  | Pacotes     | 2.500  | comprovação de que o produto está de acordo com as normas técnicas determinadas pelos órgãos oficiais competentes, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) |
|  | 5 | ARROZ PARBOLIZADO - tipo agulha, cor branca polida, longo, fino, tipo 1, sem sujidades/ parasitas/larvas/bolores, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com no máximo 14% de umidade, com rendimento após a cocção de no mínimo 2,5 vezes a mais. Embalado em saco plástico, pacote de 1kg. Apresentar data de fabricação, validade e nº de lote. Com prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data da entrega.                                                                                                                            | Pacotes     | 10.000 | comprovação de que o produto está de acordo com as normas técnicas determinadas pelos órgãos oficiais competentes, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) |
|  | 6 | AVEIA EM FLOCOS– isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens de 170g, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Apresentar data de fabricação, validade e nº de lote. Com prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data da entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                 | Embalagens  | 3.500  | comprovação de que o produto está de acordo com as normas técnicas determinadas pelos órgãos oficiais competentes, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) |
|  | 7 | BATATA INGLESA – Fresca, lavada, de 1ª qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isento de: sujidades, insetos, parasitas e larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Podendo ser orgânico. Embalado em sacos de até 10 kg.                                                                                                          | Quilogramas | 2.500  | comprovação de que o produto está de acordo com as normas técnicas determinadas pelos órgãos oficiais competentes, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) |





Estado do Pará  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA DO PIRIÁ**  
Poder Executivo  
CNPJ: 84.263.862/0001-05 / [www.novaesperancadopiria.pa.gov.br](http://www.novaesperancadopiria.pa.gov.br)

|  |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |             |       |                                                                                                                                                                         |
|--|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 8  | BISCOITO DOCE - tipo Maria deverá ser fabricado a partir de matérias primas sã e limpa, não devem estar mal assadas ou com caracteres organolépticos anormais. Embalagem: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, contendo 400g. Prazo de validade mínimo 11 meses a contar a partir da data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Pacotes     | 7.000 | comprovação de que o produto está de acordo com as normas técnicas determinadas pelos órgãos oficiais competentes, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) |
|  | 9  | BISCOITO DOCE - ROSQUINHA - tipo rosquinha deverá ser fabricado a partir de matérias primas sã e limpa, não devem estar mal assadas ou com caracteres organolépticos anormais. Embalagem: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, contendo 400g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Pacotes     | 3.000 | comprovação de que o produto está de acordo com as normas técnicas determinadas pelos órgãos oficiais competentes, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) |
|  | 10 | BISCOITO SALGADO – tipo cream cracker, a base de: farinha de trigo/ gordura vegetal hidrogenada/ açúcar/ amido de milho/ sal refinado/ fermento/ leite ou soro/ outros, composição nutricional mínima: 12% de proteínas, embalagem tipo 3 em 1. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Apresentar data de fabricação, validade e nº de lote. Com prazo de validade de no mínimo 11 meses a partir da data da entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Pacotes     | 7.000 | comprovação de que o produto está de acordo com as normas técnicas determinadas pelos órgãos oficiais competentes, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) |
|  | 11 | CAFÉ - tipo torrado e muido Pacote de 250g, tipo único ou Superior - (ABIC)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Pacotes     | 2.000 | comprovação de que o produto está de acordo com as normas técnicas determinadas pelos órgãos oficiais competentes, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) |
|  | 12 | CARNE MOÍDA - a carne deve ser de patinho ou coxão mole, congelada, com temperatura de -10° a -25°C, com no máximo 10% de gordura e 3% de aponeurose, isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) de acordo com a Legislação Sanitária e Ministério de Agricultura. Apresentar data de fabricação, validade, nº de lote, nº do registro do SIM (Selo de Inspeção Municipal), SIE (Selo de Inspeção Estadual) ou SIF (Selo de Inspeção Federal), composição do produto e quantidade (peso). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos em pacotes de 1 kg. Com prazo de validade de no mínimo 06 Meses apartir da entrega. | Quilogramas | 8.000 | comprovação de que o produto está de acordo com as normas técnicas determinadas pelos órgãos oficiais competentes, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) |



Tenha acesso ao portal de licitações públicas da PMNEP apontando a câmera do seu smartphone fazendo a leitura do QR Code

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA DO PIRIÁ/PA  
CNPJ: 84.263.862/0001-05  
Av. São Pedro, s/nº, Prédio CPL, 3º andar – Bairro Centro  
CEP: 68.618-000 – Nova Esperança do Piriá/PA  
[www.novaesperancadopiria.pa.gov.br](http://www.novaesperancadopiria.pa.gov.br)





|  |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |             |       |                                                                                                                                                                         |
|--|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 13 | CARNE S/ OSSO – Corte coxão mole, congelada, com temperatura de -10° a -25°C, com no máximo 10% manipulada em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) de acordo com a Legislação Sanitária e Ministério de Agricultura. Apresentar data de fabricação, validade, n° de lote, n° do registro do SIM (Selo de Inspeção Municipal), SIE (Selo de Inspeção Estadual) ou SIF (Selo de Inspeção Federal), composição do produto e quantidade (peso). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos em pacotes de 1 kg. Com prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega. | Quilogramas | 8.500 | comprovação de que o produto está de acordo com as normas técnicas determinadas pelos órgãos oficiais competentes, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) |
|  | 14 | CEBOLA – bulbo de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos a casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Quilogramas | 2.500 | comprovação de que o produto está de acordo com as normas técnicas determinadas pelos órgãos oficiais competentes, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) |
|  | 15 | CENOURA – raiz tuberculosa, succulenta, de tamanho médio no estado in natura, genuínas, sãs, de primeira qualidade, escovadas, coloração uniforme; isentas de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Quilogramas | 2.000 | comprovação de que o produto está de acordo com as normas técnicas determinadas pelos órgãos oficiais competentes, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) |
|  | 16 | CHARQUE - curada, seca, a base de: carne bovina / sal. Apresentar data de fabricação, validade e n° de lote e n° do registro do SIM (Selo de Inspeção Municipal), SIE (Selo de Inspeção Estadual) ou SIF (Selo de Inspeção Federal). Com prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Quilogramas | 3.000 | comprovação de que o produto está de acordo com as normas técnicas determinadas pelos órgãos oficiais competentes, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) |
|  | 17 | COLORÍFICO - (colorau) – Em pó fino, homogêneo, de coloração vermelha intenso, com aspecto, cor, cheiros e sabor próprios. Isento de matérias estranho a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente fechado. Em pacotes de 100g. Apresentar data de fabricação, validade e n° de lote.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Pacotes     | 1.500 | comprovação de que o produto está de acordo com as normas técnicas determinadas pelos órgãos oficiais competentes, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) |
|  | 18 | CREME DE LEITE – UHT homogeneizado, sem necessidade de refrigeração. Embalagem tetrapak de 200g. Apresentar data de fabricação, validade, n° de lote e n° do registro do SIM (Selo de Inspeção Municipal), SIE (Selo de Inspeção Estadual) ou SIF (Selo de Inspeção Federal). Com prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Embalagens  | 1.000 | comprovação de que o produto está de acordo com as normas técnicas determinadas pelos órgãos oficiais competentes, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) |







|  |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |             |       |                                                                                                                                                                         |
|--|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 19 | ERVILHA EM CONSERVA – a base de: ervilha/ água/ sal/ açúcar. Sem conservantes. Apresentar data de fabricação, validade e nº de lote. Com prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data da entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Embalagens  | 1.000 | comprovação de que o produto está de acordo com as normas técnicas determinadas pelos órgãos oficiais competentes, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) |
|  | 20 | EXTRATO DE TOMATE - Produto elaborado a partir da Polpa de Tomate, adicionado de sal e açúcar, homogeneizado, passa por processo de pasteurização, holding time e resfriamento, sendo envasado assepticamente em bags previamente esterilizados. Aspecto visual: Pasta homogênea. Sabor: Característico com ausência de sabores estranhos. Cor: Vermelho intenso. Apresentar data de fabricação, validade e nº de lote. Com prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data da entrega.        | Embalagens  | 700   | comprovação de que o produto está de acordo com as normas técnicas determinadas pelos órgãos oficiais competentes, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) |
|  | 21 | FARINHA DE TRIGO C/ FERMENTO – Tipo I. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos. Deverá estar em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida ou fermentada, nem apresentar resíduos, impurezas e rendimento insatisfatório. Embalagem: atóxica, deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg. Apresentar data de fabricação, validade e nº de lote. Com prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega. | Quilogramas | 700   | comprovação de que o produto está de acordo com as normas técnicas determinadas pelos órgãos oficiais competentes, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) |
|  | 22 | FARINHA DE TRIGO S/ FERMENTO – Tipo I. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos. Deverá estar em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida ou fermentada, nem apresentar resíduos, impurezas e rendimento insatisfatório. Embalagem: atóxica, deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg. Apresentar data de fabricação, validade e nº de lote. Com prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega. | Quilogramas | 700   | comprovação de que o produto está de acordo com as normas técnicas determinadas pelos órgãos oficiais competentes, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) |
|  | 23 | FEIJÃO CARIOQUINHA – tipo 1, limpo, extra, 1ª qualidade, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, sendo permitido no máximo 2% de impurezas e materiais estranhos. Livre de parasitas e bolores. Apresentar data de fabricação, validade e nº de lote. Com prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data da entrega.                                                                       | Quilogramas | 3.000 | comprovação de que o produto está de acordo com as normas técnicas determinadas pelos órgãos oficiais competentes, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) |
|  | 24 | FLOCOS DE MILHO PRÉ- COZIDA – De primeira qualidade, para preparo de cuscuz, bolos e mingaus, 100% natural e sem sal. Em embalagem de 500g. Apresentar data de fabricação, validade e nº de lote. Com prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data da entrega.                                                                                                                                                                                                                              | Embalagens  | 3.500 | comprovação de que o produto está de acordo com as normas técnicas determinadas pelos órgãos oficiais competentes, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) |





Estado do Pará  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA DO PIRIÁ**  
Poder Executivo  
CNPJ: 84.263.862/0001-05 / [www.novaesperancadopiria.pa.gov.br](http://www.novaesperancadopiria.pa.gov.br)

|  |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |             |       |                                                                                                                                                                         |
|--|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 25 | FRANGO (PEITO) - congelado com temperatura de -10° a -25°C, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo pacotes de 1kg. Apresentar data de fabricação, validade, nº de lote, nº do registro do SIM (Selo de Inspeção Municipal), SIE (Selo de Inspeção Estadual) ou SIF (Selo de Inspeção Federal, dados de identificação, procedência, informações nutricionais e quantidade do produto. Com prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. | Quilogramas | 9.000 | comprovação de que o produto está de acordo com as normas técnicas determinadas pelos órgãos oficiais competentes, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) |
|  | 26 | IOGURTE DE FRUTAS: com polpa de fruta integral, sabores diversos. unidades de 900g. ingredientes: leite pasteurizado semidesnatado e/ou leite em pó reconstituído semidesnatado, açúcar, preparado de fruta (água, açúcar líquido invertido, polpa de fruta, estabilizante: amido modificado, aroma idêntico ao natural de ameixa, corante natural caramelo i e iv, acidulante: ácido cítrico e conservador: sorbato de potássio) estabilizante gelatina e fermento lácteo. validade mínima de 60 dias após a data de entrega                                                                                                                                                                                                                                                       | Gramas      | 4.000 | comprovação de que o produto está de acordo com as normas técnicas determinadas pelos órgãos oficiais competentes, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) |
|  | 27 | LEITE CONDENSADO – Embalagem aluminizada longa vida de 395g. Composição nutricional: 26% no mínimo de gordura e proteína. Apresentar data de fabricação, validade e nº de lote. Com prazo de validade de no mínimo 10 meses a partir da data da entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Embalagens  | 1.000 | comprovação de que o produto está de acordo com as normas técnicas determinadas pelos órgãos oficiais competentes, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) |
|  | 28 | LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO - embalagem aluminizada, composição nutricional: 26% no mínimo de gordura e proteína. Apresentar data de fabricação, validade, nº de lote, nº do registro do SIM (Selo de Inspeção Municipal), SIE (Selo de Inspeção Estadual) ou SIF (Selo de Inspeção Federal, informações nutricionais e quantidade do produto. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Quilogramas | 3.000 | comprovação de que o produto está de acordo com as normas técnicas determinadas pelos órgãos oficiais competentes, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) |
|  | 29 | MAÇÃ FUJI - fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes. Embalagem: em sacos plásticos resistentes.                                                                                                                                                                                                   | Quilogramas | 2.000 | comprovação de que o produto está de acordo com as normas técnicas determinadas pelos órgãos oficiais competentes, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) |
|  | 30 | MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - a base de: farinha de sêmola ou semolina/ corante natural de urucum ou outras substâncias permitidas e submetido a processos tecnológicos adequados, composição nutricional: máximo 76g de hidrato de carbono. Apresentar data de fabricação, validade e nº de lote. Com prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data da entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Embalagens  | 8.500 | comprovação de que o produto está de acordo com as normas técnicas determinadas pelos órgãos oficiais competentes, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) |



Tenha acesso ao portal de licitações públicas da PMNEP apontando a câmera do seu smartphone fazendo a leitura do QR Code

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA DO PIRIÁ/PA  
CNPJ: 84.263.862/0001-05  
Av. São Pedro, s/nº, Prédio CPL, 3º andar – Bairro Centro  
CEP: 68.618-000 – Nova Esperança do Piriá/PA  
[www.novaesperancadopiria.pa.gov.br](http://www.novaesperancadopiria.pa.gov.br)





Estado do Pará  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA DO PIRIÁ**  
Poder Executivo  
CNPJ: 84.263.862/0001-05 / [www.novaesperancadopiria.pa.gov.br](http://www.novaesperancadopiria.pa.gov.br)

|  |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |             |        |                                                                                                                                                                         |
|--|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 31 | MACARRÃO TIPO PARAFUSO - a base de: farinha de sêmola ou semolina/ corante natural de urucum ou outras substâncias permitidas e submetido a processos tecnológicos adequados, composição nutricional: máximo 76g de hidrato de carbono. Apresentar data de fabricação, validade e n° de lote. Com prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data da entrega.                                                                                                                                                                            | Embalagens  | 8.000  | comprovação de que o produto está de acordo com as normas técnicas determinadas pelos órgãos oficiais competentes, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) |
|  | 32 | MANTEIGA - Especificação: De primeira qualidade. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto devera ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Potes       | 3.000  | comprovação de que o produto está de acordo com as normas técnicas determinadas pelos órgãos oficiais competentes, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) |
|  | 33 | MASSA P/ SOPA TIPO "PAI NOSSO" - a base de: farinha de trigo de sêmola ou semolina com ferro e ácido fólico/ corante natural de urucum ou outras substâncias permitidas e submetido a processos tecnológicos adequados, composição nutricional: máximo 75g de hidrato de carbono. Apresentar data de fabricação, validade e n° de lote. Com prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data da entrega.                                                                                                                                  | Embalagens  | 3.000  | comprovação de que o produto está de acordo com as normas técnicas determinadas pelos órgãos oficiais competentes, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) |
|  | 34 | MILHO VERDE EM CONSERVA – a base de: milho/ água/ sal/ açúcar. Sem conservantes. Apresentar data de fabricação, validade e n° de lote. Com prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data da entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Embalagens  | 700    | comprovação de que o produto está de acordo com as normas técnicas determinadas pelos órgãos oficiais competentes, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) |
|  | 35 | ÓLEO DE SOJA – produto derivado de soja comestível, e refinado. Apresentar data de fabricação, validade e n° de lote. Com prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data da entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Embalagens  | 2.500  | comprovação de que o produto está de acordo com as normas técnicas determinadas pelos órgãos oficiais competentes, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) |
|  | 36 | OVO DE GALINHA - sem rachaduras, tamanho médio, com peso de aproximadamente 50g, embalagem em lâminas de papelão forte, inodoros e secos, em caixilhos ou divisórios celulares para 30 unidades, com certificação. Contendo data de fabricação, validade e n° de lote. Apresentar data de fabricação, validade, n° de lote, n° do registro do SIM (Selo de Inspeção Municipal), SIE (Selo de Inspeção Estadual) ou SIF (Selo de Inspeção Federal), quantidade do produto. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. | Caixas      | 600    | comprovação de que o produto está de acordo com as normas técnicas determinadas pelos órgãos oficiais competentes, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) |
|  | 37 | PÃO DE LEITE, (50g) – Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, leite, sal, açúcar, podendo conter outros ingredientes desde que declarado e aprovado pela ANVISA. Apresentar data de fabricação e validade.                                                                                                                                                                                                                                        | Unidades    | 15.000 | comprovação de que o produto está de acordo com as normas técnicas determinadas pelos órgãos oficiais competentes, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) |
|  | 38 | POLPA DE ABACAXI- produto obtido a partir de frutas, conteúdo líquido pasteurizado, não podendo conter adição de açúcar. Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. Apresentar data de fabricação, validade e n° de lote. Com prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega.                                                                                                                                                                                                   | Quilogramas | 2.000  | comprovação de que o produto está de acordo com as normas técnicas determinadas pelos órgãos oficiais competentes, pela Associação Brasileira                           |



Tenha acesso ao portal de licitações públicas da PMNEP apontando a câmera do seu smartphone fazendo a leitura do QR Code

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA DO PIRIÁ/PA  
CNPJ: 84.263.862/0001-05  
Av. São Pedro, s/n°, Prédio CPL, 3° andar – Bairro Centro  
CEP: 68.618-000 – Nova Esperança do Piriá/PA  
[www.novaesperancadopiria.pa.gov.br](http://www.novaesperancadopiria.pa.gov.br)







|  |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |             |       |                                                                                                                                                                         |
|--|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |             |       | de Normas Técnicas (ABNT)                                                                                                                                               |
|  | 39 | POLPA DE AÇAÍ - produto obtido a partir de frutas, conteúdo líquido pasteurizado, não podendo conter adição de açúcar. Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. Apresentar data de fabricação, validade e nº de lote. Com prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega.     | Quilogramas | 3.500 | comprovação de que o produto está de acordo com as normas técnicas determinadas pelos órgãos oficiais competentes, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) |
|  | 40 | POLPA DE ACEROLA - produto obtido a partir de frutas, conteúdo líquido pasteurizado, não podendo conter adição de açúcar. Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. Apresentar data de fabricação, validade e nº de lote. Com prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega.  | Quilogramas | 3.500 | comprovação de que o produto está de acordo com as normas técnicas determinadas pelos órgãos oficiais competentes, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) |
|  | 41 | POLPA DE CAJU - produto obtido a partir de frutas, conteúdo líquido pasteurizado, não podendo conter adição de açúcar. Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. Apresentar data de fabricação, validade e nº de lote. Com prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega.     | Quilogramas | 500   | comprovação de que o produto está de acordo com as normas técnicas determinadas pelos órgãos oficiais competentes, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) |
|  | 42 | POLPA DE GOIABA - produto obtido a partir de frutas, conteúdo líquido pasteurizado, não podendo conter adição de açúcar. Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. Apresentar data de fabricação, validade e nº de lote. Com prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega.   | Quilogramas | 3.500 | comprovação de que o produto está de acordo com as normas técnicas determinadas pelos órgãos oficiais competentes, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) |
|  | 43 | POLPA DE MARACUJÁ - produto obtido a partir de frutas, conteúdo líquido pasteurizado, não podendo conter adição de açúcar. Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. Apresentar data de fabricação, validade e nº de lote. Com prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega. | Quilogramas | 3.500 | comprovação de que o produto está de acordo com as normas técnicas determinadas pelos órgãos oficiais competentes, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) |
|  | 44 | POLPA DE TAPEREBA - produto obtido a partir de frutas, conteúdo líquido pasteurizado, não podendo conter adição de açúcar. Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. Apresentar data de fabricação, validade e nº de lote. Com prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega. | Quilogramas | 500   | comprovação de que o produto está de acordo com as normas técnicas determinadas pelos órgãos oficiais competentes, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) |
|  | 45 | SAL IODADO DE MESA - contendo sal iodado não tóxico, com dosagem mínima de 10mg e máxima de 15mg de acordo com a legislação federal vigente. Apresentar data de fabricação, validade e nº de lote.                                                                                                                                                | Quilogramas | 1.000 | comprovação de que o produto está de acordo com as normas técnicas determinadas pelos órgãos oficiais competentes, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) |





|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |            |       |                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 46                                                                                                                           | SARDINHA AO ÓLEO COMESTÍVEL - produto elaborado com sardinhas íntegras, descabeçadas, descamadas, evisceradas e livres de nadadeiras, conservado em óleo comestível. Embalagem c/ sistema abre fácil. Apresentar data de fabricação, validade e nº de lote. Com prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data da entrega.                                                                                                               | Embalagens | 3.000 | comprovação de que o produto está de acordo com as normas técnicas determinadas pelos órgãos oficiais competentes, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 47                                                                                                                           | SUCO CONCENTRADO SABOR CAJU – Composto líquido a base de: água/ suco de caju concentrado/ pasteurizado e homogeneizado, obtido da polpa da fruta madura, isento de fragmentos das partes não comestíveis, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em garrafas. Caixa com 12 unidades de 500ml cada. Apresentar data de fabricação, validade e nº de lote. Com prazo de validade de no mínimo 10 meses a partir da data da entrega. | Embalagens | 1.500 | comprovação de que o produto está de acordo com as normas técnicas determinadas pelos órgãos oficiais competentes, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 48                                                                                                                           | VINAGRE DE ÁLCOOL – Composição: fermento acético, de álcool e água, livre de sujidades, acondicionado em frascos plásticos. Pacote com 12 unidades de 750ml cada. Apresentando 4% de acidez volátil.                                                                                                                                                                                                                                               | Embalagens | 2.000 | comprovação de que o produto está de acordo com as normas técnicas determinadas pelos órgãos oficiais competentes, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) |
| <p><b>Experiência e Credenciais:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• O contratado deve ter comprovada experiência na prestação de serviços/aquisição similares.</li><li>• Deve possuir todas as licenças, autorizações e certificações necessárias para operar legalmente na área de atuação.</li></ul> <p><b>Qualidade dos Serviços/Aquisição:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Os serviços/aquisição devem ser executados de acordo com as melhores práticas do mercado.</li><li>• Devem ser fornecidos dentro dos prazos acordados, sem comprometer a qualidade.</li></ul> <p><b>Conformidade com Normas e Regulamentações:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Todos os serviços prestados devem estar em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis.</li></ul> <p><b>Garantia de Qualidade:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• O contratado deve oferecer garantias adequadas para os serviços prestados.</li></ul> <p>Os proponentes serão avaliados com base em sua capacidade de atender aos critérios de qualidade mínima estabelecidos.</p> |                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |            |       |                                                                                                                                                                         |
| <b>HÁ CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE?</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <input type="checkbox"/> Sim. <b>Especificar:</b> (Indicar critérios na prática)<br><input checked="" type="checkbox"/> Não. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |            |       |                                                                                                                                                                         |





|                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>HÁ NECESSIDADE DE TREINAMENTO?</b>                                     | <input type="checkbox"/> Sim.<br><input checked="" type="checkbox"/> Não.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>LEVANTAMENTO DE MERCADO</b>                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>ONDE FORAM PESQUISADAS AS POSSÍVEIS SOLUÇÕES?</b>                      | <input checked="" type="checkbox"/> Consulta a fornecedores. <input checked="" type="checkbox"/> Contratações similares.<br><br><input type="checkbox"/> Internet. <input type="checkbox"/> Audiência pública.<br><br><input checked="" type="checkbox"/> Outro. Especificar:<br><b>Banco de Preços (<a href="http://www.bancodeprecos.com.br/">http://www.bancodeprecos.com.br/</a>).</b><br>Há, no mercado, diversos fornecedores que trabalham com os produtos solicitados, desde fabricantes, distribuidores e comerciantes, não havendo, portanto, restrições de mercado. Para todos os itens elencados, foram considerados preços praticados em contratações similares de outros órgãos, onde os valores foram calculados conforme preços praticados na fontes do Banco de Preços, do Instituto Negócios Públicos. Também foram considerados preços praticados por fornecedores locais e regionais, sites, e considerados para a média de preços. |
| <b>JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA PARA A ESCOLHA DA MELHOR SOLUÇÃO</b> | Dado que, essa solução foi escolhida com base em levantamento de mercado, bem como, é a que mais se aproxima dos requisitos definidos e a que mais promove a economicidade, a eficácia, a eficiência por tanto, esta solução de contratação de empresa especializada no fornecimento de materiais de informática permite também a competição e com isto um preço mais vantajoso para a administração pública.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>HÁ RESTRIÇÃO DE FORNECEDORES?</b>                                      | <input type="checkbox"/> Sim.<br><input checked="" type="checkbox"/> Não.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO</b>                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>O QUE SERÁ CONTRATADO?</b>                                             | Empresa especializada na Aquisição de Gêneros Alimentícios (merenda escolar), a fim de atender as demandas do Município de Nova Esperança do Piriá/PA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>QUAL O PRAZO DA GARANTIA CONTRATUAL?</b>                               | <input checked="" type="checkbox"/> Não há.<br><input type="checkbox"/> 90 dias.<br><input type="checkbox"/> 12 meses.<br><input type="checkbox"/> dias.<br><input type="checkbox"/> Outro: _____ <input type="checkbox"/> meses.<br><input type="checkbox"/> anos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>HÁ NECESSIDADE DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA?</b>                             | <input type="checkbox"/> Sim. <b>Justificativa:</b> (Indicar o motivo da necessidade de assistência técnica para a contratação).<br><input checked="" type="checkbox"/> Não.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>HÁ NECESSIDADE DE MANUTENÇÃO?</b>                                      | <input type="checkbox"/> Sim. <b>Descrever solução:</b> (Contrato de manutenção).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |





|                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                 | <input checked="" type="checkbox"/> Não.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>COMO SE OBTVEVE O QUANTITATIVO ESTIMADO?</b> | <input checked="" type="checkbox"/> Análise de contratações anteriores. <input type="checkbox"/> Análise de contratações similares.<br><input type="checkbox"/> Outro. <b>Especificar:</b> (Indicar a metodologia).                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>DESCRIÇÃO DO QUANTITATIVO?</b>               | <p>Estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala (inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei 14.133 a art. 7º, inciso V da IN 40/2020).</p> <p>A contratação tem como finalidade a Aquisição de Gêneros Alimentícios (merenda escolar), a fim de atender as demandas do Município de Nova Esperança do Piriá/PA.</p> |

| Item | Descrição                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Unidade     | Quantidade | Preço Estimado Calculado |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------|--------------------------|
| 1    | AÇÚCAR - tipo cristal, cor branco, sem umidade e sujidade. Embalado em saco plástico, pacote de 1kg. Apresentar data de fabricação, validade e nº de lote. Com prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data da entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Pacotes     | 8.500      | 4,80                     |
| 2    | ALHO - Apresentação natural, aspecto físico em cabeça, tipo branco/ importado, tamanho médio a grande, fresco. Apresentar data de fabricação, validade e nº de lote. Com prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Quilogramas | 700        | 35,33                    |
| 3    | ALMONDEGAS - almondegas, arredondadas, íntegras, de consistência própria, a base de: carne bovina/sal/farinha de rosca/ alho/ cebola/ condimentos (permitidos), com molho de tomate: água/polpa de tomate/ amido/ cebola/ açúcar/ alho/ sal, não podendo conter soja. Deverá ter fechamento em lata. Apresentar data de fabricação, validade e nº de lote e nº do registro do SIM (Selo de Inspeção Municipal), SIE (Selo de Inspeção Estadual) ou SIF (Selo de Inspeção Federal). Com prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega. | Latas       | 3.000      | 11,93                    |
| 4    | ARROZ BRANCO – tipo agulha, cor branca polida, longo, fino, tipo 1, sem sujidades/ parasitas/larvas/bolores, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com no máximo 14% de umidade, com rendimento após a cocção de no mínimo 2,5 vezes a mais. Embalado em saco plástico, pacote de 1kg. Apresentar data de fabricação, validade e nº de lote Com prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data da entrega.                                                                                                                                  | Pacotes     | 2.500      | 6,67                     |







|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |             |        |       |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------|-------|
| 5  | ARROZ PARBOLIZADO - tipo agulha, cor branca polida, longo, fino, tipo 1, sem sujidades/ parasitas/larvas/bolores, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com no máximo 14% de umidade, com rendimento após a cocção de no mínimo 2,5 vezes a mais. Embalado em saco plástico, pacote de 1kg. Apresentar data de fabricação, validade e nº de lote. Com prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data da entrega.                                                  | Pacotes     | 10.000 | 6,57  |
| 6  | AVEIA EM FLOCOS– isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens de 170g, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Apresentar data de fabricação, validade e nº de lote. Com prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data da entrega.                                                                                                                                                                                       | Embalagens  | 3.500  | 4,94  |
| 7  | BATATA INGLESA – Fresca, lavada, de 1ª qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isento de: sujidades, insetos, parasitas e larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Podendo ser orgânico. Embalado em sacos de até 10 kg.                                | Quilogramas | 2.500  | 9,53  |
| 8  | BISCOITO DOCE - tipo Maria deverá ser fabricado a partir de matérias primas sã e limpa, não devem estar mal assadas ou com caracteres organolépticos anormais. Embalagem: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, contendo 400g. Prazo de validade mínimo 11 meses a contar a partir da data de entrega.                                                                                                                                                  | Pacotes     | 7.000  | 7,56  |
| 9  | BISCOITO DOCE - ROSQUINHA - tipo rosquinha deverá ser fabricado a partir de matérias primas sã e limpa, não devem estar mal assadas ou com caracteres organolépticos anormais. Embalagem: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, contendo 400g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.                                                                                                                                  | Pacotes     | 3.000  | 5,70  |
| 10 | BISCOITO SALGADO – tipo cream cracker, a base de: farinha de trigo/ gordura vegetal hidrogenada/ açúcar/ amido de milho/ sal refinado/ fermento/ leite ou soro/ outros, composição nutricional mínima: 12% de proteínas, embalagem tipo 3 em 1. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Apresentar data de fabricação, validade e nº de lote. Com prazo de validade de no mínimo 11 meses a partir da data da entrega. | Pacotes     | 7.000  | 5,97  |
| 11 | CAFÉ - tipo torrado e muido Pacote de 250g, tipo único ou Superior - (ABIC)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Pacotes     | 2.000  | 16,00 |





|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |             |       |       |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------|-------|
| 12 | CARNE MOÍDA - a carne deve ser de patinho ou coxão mole, congelada, com temperatura de -10° a -25°C, com no máximo 10% de gordura e 3% de aponeurose, isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) de acordo com a Legislação Sanitária e Ministério de Agricultura. Apresentar data de fabricação, validade, nº de lote, nº do registro do SIM (Selo de Inspeção Municipal), SIE (Selo de Inspeção Estadual) ou SIF (Selo de Inspeção Federal), composição do produto e quantidade (peso). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos em pacotes de 1 kg. Com prazo de validade de no mínimo 06 Meses apartir da entrega. | Quilogramas | 8.000 | 26,00 |
| 13 | CARNE S/ OSSO – Corte coxão mole, congelada, com temperatura de -10° a -25°C, com no máximo 10% manipulada em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) de acordo com a Legislação Sanitária e Ministério de Agricultura. Apresentar data de fabricação, validade, nº de lote, nº do registro do SIM (Selo de Inspeção Municipal), SIE (Selo de Inspeção Estadual) ou SIF (Selo de Inspeção Federal), composição do produto e quantidade (peso). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos em pacotes de 1 kg. Com prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega.                                                                              | Quilogramas | 8.500 | 37,77 |
| 14 | CEBOLA – bulbo de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos a casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Quilogramas | 2.500 | 3,73  |
| 15 | CENOURA – raiz tuberculosa, succulenta, de tamanho médio no estado in natura, genuínas, sãs, de primeira qualidade, escovadas, coloração uniforme; isentas de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Quilogramas | 2.000 | 7,50  |
| 16 | CHARQUE - curada, seca, a base de: carne bovina / sal. Apresentar data de fabricação, validade e nº de lote e nº do registro do SIM (Selo de Inspeção Municipal), SIE (Selo de Inspeção Estadual) ou SIF (Selo de Inspeção Federal). Com prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Quilogramas | 3.000 | 47,88 |





|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |             |       |      |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------|------|
| 17 | COLORÍFICO - (colorau) – Em pó fino, homogêneo, de coloração vermelha intenso, com aspecto, cor, cheiros e sabor próprios. Isento de matérias estranho a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente fechado. Em pacotes de 100g. Apresentar data de fabricação, validade e nº de lote.                                                                                                                                                             | Pacotes     | 1.500 | 4,10 |
| 18 | CREME DE LEITE – UHT homogeneizado, sem necessidade de refrigeração. Embalagem tetrapak de 200g. Apresentar data de fabricação, validade, nº de lote e nº do registro do SIM (Selo de Inspeção Municipal), SIE (Selo de Inspeção Estadual) ou SIF (Selo de Inspeção Federal). Com prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega.                                                                                                                                                 | Embalagens  | 1.000 | 4,79 |
| 19 | ERVILHA EM CONSERVA – a base de: ervilha/ água/ sal/ açúcar. Sem conservantes. Apresentar data de fabricação, validade e nº de lote. Com prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data da entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Embalagens  | 1.000 | 4,56 |
| 20 | EXTRATO DE TOMATE - Produto elaborado a partir da Polpa de Tomate, adicionado de sal e açúcar, homogeneizado, passa por processo de pasteurização, holding time e resfriamento, sendo envasado assepticamente em bags previamente esterilizados. Aspecto visual: Pasta homogênea. Sabor: Característico com ausência de sabores estranhos. Cor: Vermelho intenso. Apresentar data de fabricação, validade e nº de lote. Com prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data da entrega.       | Embalagens  | 700   | 5,73 |
| 21 | FARINHA DE TRIGO C/ FERMENTO – Tipo I. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigoãos e limpos. Deverá estar em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida ou fermentada, nem apresentar resíduos, impurezas e rendimento insatisfatório. Embalagem: atóxica, deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg. Apresentar data de fabricação, validade e nº de lote. Com prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega. | Quilogramas | 700   | 6,64 |
| 22 | FARINHA DE TRIGO S/ FERMENTO – Tipo I. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigoãos e limpos. Deverá estar em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida ou fermentada, nem apresentar resíduos, impurezas e rendimento insatisfatório. Embalagem: atóxica, deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg. Apresentar data de fabricação, validade e nº de lote. Com prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega. | Quilogramas | 700   | 6,74 |
| 23 | FEIJÃO CARIOQUINHA – tipo 1, limpo, extra, 1ª qualidade, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, sendo permitido no máximo 2% de impurezas e materiais estranhos. Livre de parasitas e bolores. Apresentar data de fabricação, validade e nº de lote. Com prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data da entrega.                                                                      | Quilogramas | 3.000 | 6,05 |





|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |             |       |       |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------|-------|
| 24 | FLOCOS DE MILHO PRÉ- COZIDA – De primeira qualidade, para preparo de cuscuz, bolos e mingaus, 100% natural e sem sal. Em embalagem de 500g. Apresentar data de fabricação, validade e nº de lote. Com prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data da entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Embalagens  | 3.500 | 2,59  |
| 25 | FRANGO (PEITO) - congelado com temperatura de -10° a -25°C, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo pacotes de 1kg. Apresentar data de fabricação, validade, nº de lote, nº do registro do SIM (Selo de Inspeção Municipal), SIE (Selo de Inspeção Estadual) ou SIF (Selo de Inspeção Federal, dados de identificação, procedência, informações nutricionais e quantidade do produto. Com prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. | Quilogramas | 9.000 | 19,41 |
| 26 | IOGURTE DE FRUTAS: com polpa de fruta integral, sabores diversos. unidades de 900g. ingredientes: leite pasteurizado semidesnatado e/ou leite em pó reconstituído semidesnatado, açúcar, preparado de fruta (água, açúcar líquido invertido, polpa de fruta, estabilizante: amido modificado, aroma idêntico ao natural de ameixa, corante natural caramelo i e iv, acidulante: ácido cítrico e conservador: sorbato de potássio) estabilizante gelatina e fermento lácteo. validade mínima de 60 dias após a data de entrega                                                                                                                                                                                                                                                       | Gramas      | 4.000 | 19,00 |
| 27 | LEITE CONDENSADO – Embalagem aluminizada longa vida de 395g. Composição nutricional: 26% no mínimo de gordura e proteína. Apresentar data de fabricação, validade e nº de lote. Com prazo de validade de no mínimo 10 meses a partir da data da entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Embalagens  | 1.000 | 7,10  |
| 28 | LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO – embalagem aluminizada, composição nutricional: 26% no mínimo de gordura e proteína. Apresentar data de fabricação, validade, nº de lote, nº do registro do SIM (Selo de Inspeção Municipal), SIE (Selo de Inspeção Estadual) ou SIF (Selo de Inspeção Federal, informações nutricionais e quantidade do produto. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Quilogramas | 3.000 | 42,34 |
| 29 | MAÇÃ FUJI - fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes. Embalagem: em sacos plásticos resistentes.                                                                                                                                                                                                   | Quilogramas | 2.000 | 16,00 |







|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |            |        |       |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------|-------|
| 30 | MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - a base de: farinha de sêmola ou semolina/ corante natural de urucum ou outras substâncias permitidas e submetido a processos tecnológicos adequados, composição nutricional: máximo 76g de hidrato de carbono. Apresentar data de fabricação, validade e n° de lote. Com prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data da entrega.                                                                                                                                                                           | Embalagens | 8.500  | 4,36  |
| 31 | MACARRÃO TIPO PARAFUSO - a base de: farinha de sêmola ou semolina/ corante natural de urucum ou outras substâncias permitidas e submetido a processos tecnológicos adequados, composição nutricional: máximo 76g de hidrato de carbono. Apresentar data de fabricação, validade e n° de lote. Com prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data da entrega.                                                                                                                                                                            | Embalagens | 8.000  | 6,14  |
| 32 | MANTEIGA - Especificação: De primeira qualidade. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto devera ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Potes      | 3.000  | 20,91 |
| 33 | MASSA P/ SOPA TIPO “PAI NOSSO” - a base de: farinha de trigo de sêmola ou semolina com ferro e ácido fólico/ corante natural de urucum ou outras substâncias permitidas e submetido a processos tecnológicos adequados, composição nutricional: máximo 75g de hidrato de carbono. Apresentar data de fabricação, validade e n° de lote. Com prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data da entrega.                                                                                                                                  | Embalagens | 3.000  | 5,19  |
| 34 | MILHO VERDE EM CONSERVA – a base de: milho/ água/ sal/ açúcar. Sem conservantes. Apresentar data de fabricação, validade e n° de lote. Com prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data da entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Embalagens | 700    | 4,20  |
| 35 | ÓLEO DE SOJA – produto derivado de soja comestível, e refinado. Apresentar data de fabricação, validade e n° de lote. Com prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data da entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Embalagens | 2.500  | 10,18 |
| 36 | OVO DE GALINHA - sem rachaduras, tamanho médio, com peso de aproximadamente 50g, embalagem em lâminas de papelão forte, inodoros e secos, em caixilhos ou divisórios celulares para 30 unidades, com certificação. Contendo data de fabricação, validade e n° de lote. Apresentar data de fabricação, validade, n° de lote, n° do registro do SIM (Selo de Inspeção Municipal), SIE (Selo de Inspeção Estadual) ou SIF (Selo de Inspeção Federal), quantidade do produto. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. | Caixas     | 600    | 22,07 |
| 37 | PÃO DE LEITE, (50g) – Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, leite, sal, açúcar, podendo conter outros ingredientes desde que declarado e aprovado pela ANVISA. Apresentar data de fabricação e validade.                                                                                                                                                                                                                                        | Unidades   | 15.000 | 0,50  |







|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |             |       |       |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------|-------|
| 38 | POLPA DE ABACAXI- produto obtido a partir de frutas, conteúdo líquido pasteurizado, não podendo conter adição de açúcar. Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. Apresentar data de fabricação, validade e nº de lote. Com prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega.   | Quilogramas | 2.000 | 19,62 |
| 39 | POLPA DE AÇAÍ - produto obtido a partir de frutas, conteúdo líquido pasteurizado, não podendo conter adição de açúcar. Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. Apresentar data de fabricação, validade e nº de lote. Com prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega.     | Quilogramas | 3.500 | 19,70 |
| 40 | POLPA DE ACEROLA - produto obtido a partir de frutas, conteúdo líquido pasteurizado, não podendo conter adição de açúcar. Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. Apresentar data de fabricação, validade e nº de lote. Com prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega.  | Quilogramas | 3.500 | 19,56 |
| 41 | POLPA DE CAJU- produto obtido a partir de frutas, conteúdo líquido pasteurizado, não podendo conter adição de açúcar. Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. Apresentar data de fabricação, validade e nº de lote. Com prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega.      | Quilogramas | 500   | 19,73 |
| 42 | POLPA DE GOIABA- produto obtido a partir de frutas, conteúdo líquido pasteurizado, não podendo conter adição de açúcar. Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. Apresentar data de fabricação, validade e nº de lote. Com prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega.    | Quilogramas | 3.500 | 19,46 |
| 43 | POLPA DE MARACUJÁ - produto obtido a partir de frutas, conteúdo líquido pasteurizado, não podendo conter adição de açúcar. Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. Apresentar data de fabricação, validade e nº de lote. Com prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega. | Quilogramas | 3.500 | 19,71 |
| 44 | POLPA DE TAPEREBÁ - produto obtido a partir de frutas, conteúdo líquido pasteurizado, não podendo conter adição de açúcar. Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. Apresentar data de fabricação, validade e nº de lote. Com prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega. | Quilogramas | 500   | 22,03 |
| 45 | SAL IODADO DE MESA – contendo sal iodado não tóxico, com dosagem mínima de 10mg e máxima de 15mg de acordo com a legislação federal vigente. Apresentar data de fabricação, validade e nº de lote.                                                                                                                                                | Quilogramas | 1.000 | 1,01  |
| 46 | SARDINHA AO ÓLEO COMESTÍVEL - produto elaborado com sardinhas íntegras, descabeçadas, descamadas, evisceradas e livres de nadadeiras, conservado em óleo comestível. Embalagem c/ sistema abre fácil. Apresentar data de fabricação, validade e nº de lote. Com prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data da entrega.              | Embalagens  | 3.000 | 6,33  |





|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |            |       |      |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|------|
| 47 | SUCO CONCENTRADO SABOR CAJU – Composto líquido a base de: água/ suco de caju concentrado/ pasteurizado e homogeneizado, obtido da polpa da fruta madura, isento de fragmentos das partes não comestíveis, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em garrafas. Caixa com 12 unidades de 500ml cada. Apresentar data de fabricação, validade e nº de lote. Com prazo de validade de no mínimo 10 meses a partir da data da entrega. | Embalagens | 1.500 | 4,29 |
| 48 | VINAGRE DE ÁLCOOL – Composição: fermento acético, de álcool e água, livre de sujidades, acondicionado em frascos plásticos. Pacote com 12 unidades de 750ml cada. Apresentando 4% de acidez volátil.                                                                                                                                                                                                                                               | Embalagens | 2.000 | 3,90 |

### ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

| <div>MEIOS USADOS NA PESQUISA</div> | <div><p>Considerando a estimativa de valor da contratação realizada nos ETP visa levantar o eventual gasto com a solução escolhida de modo a avaliar a viabilidade econômica da opção.</p><p>Essa estimativa não se confunde com os procedimentos e parâmetros de uma pesquisa de preço para fins de verificação da conformidade/aceitabilidade da proposta.</p><p>Os itens do objeto das aquisições deverão observar rigorosamente as especificações e descrições abaixo:</p><ul style="list-style-type: none"><li>O valor total estimado dos itens deste ETP totaliza a importância de <b>R\$ 2.121.005,00 (dois milhões, cento e vinte e um mil, cinco centavos)</b>.</li></ul><p>A metodologia utilizada para definição do valor estimado foi através cotação prévia no Banco de Preços pesquisas regionais de fornecedores de onde se obteve o valor médio.</p></div> |                                 |                        |                         |                    |              |          |          |  |  |      |       |         |                        |                         |                    |              |         |  |       |         |        |          |          |   |   |       |          |          |          |
|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|------------------------|-------------------------|--------------------|--------------|----------|----------|--|--|------|-------|---------|------------------------|-------------------------|--------------------|--------------|---------|--|-------|---------|--------|----------|----------|---|---|-------|----------|----------|----------|
| <div>ITENS COM VALORES</div>        | <table><tr><th colspan="9">Critérios Estatísticos por item</th></tr><tr><th rowspan="2">Item</th><th rowspan="2">Média</th><th rowspan="2">Mediana</th><th rowspan="2">Desvio Padrão Amostral</th><th rowspan="2">Coeficiente de Variação</th><th rowspan="2">Método Estatístico</th><th rowspan="2">Preço Mínimo</th><th colspan="2">Válidos</th></tr><tr><th>Média</th><th>Mediana</th></tr><tr><td>AÇUCAR</td><td>R\$ 4,80</td><td>R\$ 4,80</td><td>0</td><td>0</td><td>Média</td><td>R\$ 4,80</td><td>R\$ 4,80</td><td>R\$ 4,80</td></tr></table>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Critérios Estatísticos por item |                        |                         |                    |              |          |          |  |  | Item | Média | Mediana | Desvio Padrão Amostral | Coeficiente de Variação | Método Estatístico | Preço Mínimo | Válidos |  | Média | Mediana | AÇUCAR | R\$ 4,80 | R\$ 4,80 | 0 | 0 | Média | R\$ 4,80 | R\$ 4,80 | R\$ 4,80 |
| Critérios Estatísticos por item     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                 |                        |                         |                    |              |          |          |  |  |      |       |         |                        |                         |                    |              |         |  |       |         |        |          |          |   |   |       |          |          |          |
| Item                                | Média                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Mediana                         | Desvio Padrão Amostral | Coeficiente de Variação | Método Estatístico | Preço Mínimo | Válidos  |          |  |  |      |       |         |                        |                         |                    |              |         |  |       |         |        |          |          |   |   |       |          |          |          |
|                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                 |                        |                         |                    |              | Média    | Mediana  |  |  |      |       |         |                        |                         |                    |              |         |  |       |         |        |          |          |   |   |       |          |          |          |
| AÇUCAR                              | R\$ 4,80                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | R\$ 4,80                        | 0                      | 0                       | Média              | R\$ 4,80     | R\$ 4,80 | R\$ 4,80 |  |  |      |       |         |                        |                         |                    |              |         |  |       |         |        |          |          |   |   |       |          |          |          |





Estado do Pará  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA DO PIRIÁ**  
Poder Executivo  
CNPJ: 84.263.862/0001-05 / [www.novaesperancadopiria.pa.gov.br](http://www.novaesperancadopiria.pa.gov.br)

|  |                                  |           |           |      |       |       |           |           |           |
|--|----------------------------------|-----------|-----------|------|-------|-------|-----------|-----------|-----------|
|  | ALHO                             | R\$ 35,33 | R\$ 35,00 | 0,58 | 1,63  | Média | R\$ 35,00 | R\$ 35,33 | R\$ 35,00 |
|  | ALMONDEGAS                       | R\$ 11,93 | R\$ 11,85 | 0,43 | 3,61  | Média | R\$ 11,55 | R\$ 11,93 | R\$ 11,85 |
|  | ARROZ BRANCO                     | R\$ 6,67  | R\$ 6,67  | 0,01 | 0,21  | Média | R\$ 6,65  | R\$ 6,67  | R\$ 6,67  |
|  | ARROZ PARBOLIZADO                | R\$ 6,57  | R\$ 6,58  | 0,04 | 0,63  | Média | R\$ 6,52  | R\$ 6,57  | R\$ 6,58  |
|  | AVEIA EM FLOCOS                  | R\$ 4,94  | R\$ 4,94  | 0,01 | 0,2   | Média | R\$ 4,93  | R\$ 4,94  | R\$ 4,94  |
|  | BATATA INGLESA                   | R\$ 9,53  | R\$ 9,53  | 0    | 0,03  | Média | R\$ 9,53  | R\$ 9,53  | R\$ 9,53  |
|  | BISCOITO DOCE                    | R\$ 7,56  | R\$ 7,56  | 0    | 0     | Média | R\$ 7,56  | R\$ 7,56  | R\$ 7,56  |
|  | BISCOITO DOCE - ROSQUINHA        | R\$ 5,70  | R\$ 5,70  | 0    | 0     | Média | R\$ 5,70  | R\$ 5,70  | R\$ 5,70  |
|  | BISCOITO SALGADO                 | R\$ 5,97  | R\$ 5,97  | 0    | 0     | Média | R\$ 5,97  | R\$ 5,97  | R\$ 5,97  |
|  | CAFÉ                             | R\$ 16,00 | R\$ 16,00 | 0    | 0     | Média | R\$ 16,00 | R\$ 16,00 | R\$ 16,00 |
|  | CARNE MOÍDA                      | R\$ 26,00 | R\$ 26,00 | 0    | 0     | Média | R\$ 26,00 | R\$ 26,00 | R\$ 26,00 |
|  | CARNE S/ OSSO                    | R\$ 37,77 | R\$ 37,90 | 0,23 | 0,6   | Média | R\$ 37,51 | R\$ 37,77 | R\$ 37,90 |
|  | CEBOLA                           | R\$ 3,73  | R\$ 3,75  | 0,22 | 5,92  | Média | R\$ 3,50  | R\$ 3,73  | R\$ 3,75  |
|  | CENOURA                          | R\$ 7,50  | R\$ 7,50  | 0    | 0     | Média | R\$ 7,50  | R\$ 7,50  | R\$ 7,50  |
|  | CHARQUE                          | R\$ 47,88 | R\$ 47,90 | 0,13 | 0,28  | Média | R\$ 47,74 | R\$ 47,88 | R\$ 47,90 |
|  | COLORÍFICO                       | R\$ 4,10  | R\$ 4,10  | 0    | 0     | Média | R\$ 4,10  | R\$ 4,10  | R\$ 4,10  |
|  | CREME DE LEITE                   | R\$ 4,79  | R\$ 4,79  | 0    | 0,06  | Média | R\$ 4,79  | R\$ 4,79  | R\$ 4,79  |
|  | ERVILHA EM CONSERVA              | R\$ 4,56  | R\$ 4,56  | 0    | 0,06  | Média | R\$ 4,56  | R\$ 4,56  | R\$ 4,56  |
|  | EXTRATO DE TOMATE                | R\$ 5,73  | R\$ 5,74  | 0,02 | 0,4   | Média | R\$ 5,70  | R\$ 5,73  | R\$ 5,74  |
|  | FARINHA DE TRIGO C/ FERMENTO     | R\$ 6,64  | R\$ 6,64  | 0,01 | 0,12  | Média | R\$ 6,63  | R\$ 6,64  | R\$ 6,64  |
|  | FARINHA DE TRIGO S/ FERMENTO     | R\$ 6,74  | R\$ 6,74  | 0,02 | 0,23  | Média | R\$ 6,72  | R\$ 6,74  | R\$ 6,74  |
|  | FEIJÃO CARIOQUINHA               | R\$ 6,05  | R\$ 6,05  | 0,01 | 0,17  | Média | R\$ 6,04  | R\$ 6,05  | R\$ 6,05  |
|  | FLOCOS DE MILHO PRÉ- COZIDA      | R\$ 2,59  | R\$ 2,60  | 0,02 | 0,73  | Média | R\$ 2,57  | R\$ 2,59  | R\$ 2,60  |
|  | FRANGO (PEITO)                   | R\$ 19,41 | R\$ 19,41 | 0,01 | 0,05  | Média | R\$ 19,40 | R\$ 19,41 | R\$ 19,41 |
|  | IOGURTE DE FRUTAS                | R\$ 19,00 | R\$ 19,00 | 0    | 0     | Média | R\$ 19,00 | R\$ 19,00 | R\$ 19,00 |
|  | LEITE CONDENSADO                 | R\$ 7,10  | R\$ 7,10  | 0    | 0     | Média | R\$ 7,10  | R\$ 7,10  | R\$ 7,10  |
|  | LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO | R\$ 42,34 | R\$ 42,14 | 0,48 | 1,14  | Média | R\$ 41,99 | R\$ 42,34 | R\$ 42,14 |
|  | MAÇÃ FUJI                        | R\$ 16,00 | R\$ 16,00 | 0,01 | 0,04  | Média | R\$ 15,99 | R\$ 16,00 | R\$ 16,00 |
|  | MACARRÃO TIPO ESPAGUETE          | R\$ 4,36  | R\$ 4,36  | 0,01 | 0,13  | Média | R\$ 4,36  | R\$ 4,36  | R\$ 4,36  |
|  | MACARRÃO TIPO PARAFUSO           | R\$ 6,14  | R\$ 6,14  | 0,01 | 0,09  | Média | R\$ 6,14  | R\$ 6,14  | R\$ 6,14  |
|  | MANTEIGA                         | R\$ 20,91 | R\$ 21,00 | 0,16 | 0,75  | Média | R\$ 20,73 | R\$ 20,91 | R\$ 21,00 |
|  | MASSA P/ SOPA TIPO "PAI NOSSO"   | R\$ 5,19  | R\$ 4,68  | 1,92 | 37,01 | Média | R\$ 3,57  | R\$ 4,13  | R\$ 4,13  |
|  | MILHO VERDE EM CONSERVA          | R\$ 4,20  | R\$ 4,20  | 0    | 0     | Média | R\$ 4,20  | R\$ 4,20  | R\$ 4,20  |
|  | ÓLEO DE SOJA                     | R\$ 10,18 | R\$ 10,18 | 0,01 | 0,13  | Média | R\$ 10,17 | R\$ 10,18 | R\$ 10,18 |
|  | OVO DE GALINHA                   | R\$ 22,07 | R\$ 22,08 | 0,04 | 0,19  | Média | R\$ 22,02 | R\$ 22,07 | R\$ 22,08 |
|  | PÃO DE LEITE                     | R\$ 0,50  | R\$ 0,50  | 0,01 | 1,15  | Média | R\$ 0,49  | R\$ 0,50  | R\$ 0,50  |
|  | POLPA DE ABACAXI                 | R\$ 19,62 | R\$ 19,60 | 0,03 | 0,15  | Média | R\$ 19,60 | R\$ 19,62 | R\$ 19,60 |
|  | POLPA DE AÇAÍ                    | R\$ 19,70 | R\$ 19,70 | 0,15 | 0,76  | Média | R\$ 19,55 | R\$ 19,70 | R\$ 19,70 |
|  | POLPA DE ACEROLA                 | R\$ 19,56 | R\$ 19,55 | 0,06 | 0,32  | Média | R\$ 19,51 | R\$ 19,56 | R\$ 19,55 |
|  | POLPA DE CAJU                    | R\$ 19,73 | R\$ 19,74 | 0,09 | 0,47  | Média | R\$ 19,63 | R\$ 19,73 | R\$ 19,74 |



Tenha acesso ao portal de licitações públicas da PMNEP apontando a câmera do seu smartphone fazendo a leitura do QR Code

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA DO PIRIÁ/PA  
CNPJ: 84.263.862/0001-05  
Av. São Pedro, s/nº, Prédio CPL, 3º andar – Bairro Centro  
CEP: 68.618-000 – Nova Esperança do Piriá/PA  
[www.novaesperancadopiria.pa.gov.br](http://www.novaesperancadopiria.pa.gov.br)





|  |                             |           |           |      |       |       |           |           |           |
|--|-----------------------------|-----------|-----------|------|-------|-------|-----------|-----------|-----------|
|  | POLPA DE GOIABA             | R\$ 19,46 | R\$ 19,45 | 0,03 | 0,16  | Média | R\$ 19,43 | R\$ 19,46 | R\$ 19,45 |
|  | POLPA DE MARACUJÁ           | R\$ 19,71 | R\$ 19,71 | 0,02 | 0,11  | Média | R\$ 19,69 | R\$ 19,71 | R\$ 19,71 |
|  | POLPA DE TAPEREBA           | R\$ 22,03 | R\$ 21,89 | 2,65 | 12,04 | Média | R\$ 19,45 | R\$ 22,03 | R\$ 21,89 |
|  | SAL IODADO DE MESA          | R\$ 1,01  | R\$ 1,01  | 0,01 | 0,99  | Média | R\$ 1,00  | R\$ 1,01  | R\$ 1,01  |
|  | SARDINHA AO ÓLEO COMESTÍVEL | R\$ 6,33  | R\$ 6,33  | 0,02 | 0,24  | Média | R\$ 6,32  | R\$ 6,33  | R\$ 6,33  |
|  | SUCO CONCENTRADO SABOR CAJU | R\$ 4,29  | R\$ 4,30  | 0,01 | 0,27  | Média | R\$ 4,28  | R\$ 4,29  | R\$ 4,30  |
|  | VINAGRE DE ÁLCOOL           | R\$ 3,90  | R\$ 3,90  | 0    | 0     | Média | R\$ 3,90  | R\$ 3,90  | R\$ 3,90  |

### JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO

#### A SOLUÇÃO SERÁ DIVIDIDA EM ITENS?

☒ Sim.

☐ Não.

Justificativas para o parcelamento ou não da solução. (inciso VIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 7º, inciso VII da IN 40/2020), devendo a licitação ser realizada por item sempre que o objeto for divisível, desde que verificado não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas.

O objeto a ser licitado foi agrupado por meio de itens, com vistas a manter a padronização dos serviços prestados e uma melhor gestão futura do contrato originário deste processo licitatório. A possibilidade de se contratar por meio de itens separados viabiliza uma gestão adequada, adequado ao Princípio Constitucional da Eficiência, uma vez que haveria a possibilidade de surgimento de vários contratos.

Quanto ao parcelamento dos itens que integram o objeto, o artigo 40, da Lei 14.133/2021, em seu § 2º, dispõe que na aplicação do princípio do parcelamento, referente às compras, deverão ser considerados:

- I - a viabilidade da divisão do objeto em lotes;
- II - o aproveitamento das peculiaridades do mercado local, com vistas à economicidade, sempre que possível, desde que atendidos os parâmetros de qualidade; e
- III - o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

Já em seu § 3º O parcelamento não será adotado quando:

- I - a economia de escala, a redução de custos de gestão de contratos ou a maior vantagem na contratação recomendar a compra do item do mesmo fornecedor;
- II - o objeto a ser contratado configurar sistema único e integrado e houver a possibilidade de risco ao conjunto do objeto pretendido;
- III - o processo de padronização ou de escolha de marca levar a fornecedor exclusivo.







|                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                          |                                                        |                                                         |                                                                     |                                                            |                                                         |                                 |                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
|                                                                          | <p>Essa eficiência administrativa também é de estatura constitucional e deve ser buscada pela administração pública.</p> <p>Pelas razões expostas, recomendamos que a contratação não seja parcelada, por não ser vantajoso para a administração pública ou representar prejuízo ao conjunto ou ao complexo do objeto a ser contratado, levando em consideração as especificidades do objeto em questão.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                          |                                                        |                                                         |                                                                     |                                                            |                                                         |                                 |                                                                    |
| <b>CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES</b>                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                          |                                                        |                                                         |                                                                     |                                                            |                                                         |                                 |                                                                    |
| <b>HÁ CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES?</b>                   | <p><input type="checkbox"/> Sim. <b>Especificar:</b> (Indicar o PAE e o número do contrato administrativo, especificando o seu objeto correlato/interdependente).</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Não.</p> <p>Contratações correlatas e/ou interdependentes. (inciso XI do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 7º, inciso VIII da IN 40/2020).</p> <p>Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para que a objetivo desta aquisição seja atingido. Assim destaca-se ainda que a Aquisição de Gêneros Alimentícios (merenda escolar), a fim de atender as demandas do Município de Nova Esperança do Piriá/PA, não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a esta prefeitura, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta, nos termos do artigo 3º da consolidação das leis trabalhistas (CLT).</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                          |                                                        |                                                         |                                                                     |                                                            |                                                         |                                 |                                                                    |
| <b>HÁ PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL?</b>                       | <p><input type="checkbox"/> Sim.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Não</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>Especificar item do PCA: _____.</p> <p>Providências: Art. 12. No processo licitatório, observar-se-á o seguinte: VII - a partir de documentos de formalização de demandas, os órgãos responsáveis pelo planejamento de cada ente federativo <u>poderão</u>, na forma de regulamento, elaborar plano de contratações anual, com o objetivo de racionalizar as contratações dos órgãos e entidades sob sua competência, garantir o alinhamento com o seu planejamento estratégico e subsidiar a elaboração das respectivas leis orçamentárias.)</p> <p>Essa previsão é instruída com análise de contratos homologados anteriormente com a administração requisitante.</p> |                                                                          |                                                        |                                                         |                                                                     |                                                            |                                                         |                                 |                                                                    |
| <b>RESULTADOS PRETENDIDOS</b>                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                          |                                                        |                                                         |                                                                     |                                                            |                                                         |                                 |                                                                    |
| <b>QUAIS OS BENEFÍCIOS PRETENDIDOS NA CONTRATAÇÃO?</b>                   | <table border="0"><tr><td><input checked="" type="checkbox"/> Manutenção do Funcionamento trabalho</td><td><input checked="" type="checkbox"/> Redução de custos.</td></tr><tr><td><input type="checkbox"/> Redução dos riscos de trabalho</td><td><input checked="" type="checkbox"/> Aproveitamento dos Rec. Humanos</td></tr><tr><td><input checked="" type="checkbox"/> Serviço/Bem de consumo</td><td><input checked="" type="checkbox"/> Ganho de eficiência</td></tr><tr><td><input type="checkbox"/> Outro.</td><td><input checked="" type="checkbox"/> Realização de política pública</td></tr></table> <p><b>Especificar:</b> (Indicar o benefício).</p>                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <input checked="" type="checkbox"/> Manutenção do Funcionamento trabalho | <input checked="" type="checkbox"/> Redução de custos. | <input type="checkbox"/> Redução dos riscos de trabalho | <input checked="" type="checkbox"/> Aproveitamento dos Rec. Humanos | <input checked="" type="checkbox"/> Serviço/Bem de consumo | <input checked="" type="checkbox"/> Ganho de eficiência | <input type="checkbox"/> Outro. | <input checked="" type="checkbox"/> Realização de política pública |
| <input checked="" type="checkbox"/> Manutenção do Funcionamento trabalho | <input checked="" type="checkbox"/> Redução de custos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                          |                                                        |                                                         |                                                                     |                                                            |                                                         |                                 |                                                                    |
| <input type="checkbox"/> Redução dos riscos de trabalho                  | <input checked="" type="checkbox"/> Aproveitamento dos Rec. Humanos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                          |                                                        |                                                         |                                                                     |                                                            |                                                         |                                 |                                                                    |
| <input checked="" type="checkbox"/> Serviço/Bem de consumo               | <input checked="" type="checkbox"/> Ganho de eficiência                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                          |                                                        |                                                         |                                                                     |                                                            |                                                         |                                 |                                                                    |
| <input type="checkbox"/> Outro.                                          | <input checked="" type="checkbox"/> Realização de política pública                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                          |                                                        |                                                         |                                                                     |                                                            |                                                         |                                 |                                                                    |





| CONCLUSÃO                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>A CONTRATAÇÃO POSSUI VIABILIDADE TÉCNICA, SOCIOECONÔMICA E AMBIENTAL?</b> | <p><input checked="" type="checkbox"/> Sim.</p> <p>A viabilidade deste ETP verifica-se pela economia no valor da aquisição em função do ganho de escala, na eficiência com a diminuição dos custos administrativos em função da redução da fragmentação de processos licitatórios e efetividade com padronização dos serviços prestados. Além disso, frisasse que a presente contratação atende adequadamente às demandas formuladas, os benefícios a serem alcançados são adequados, os custos previstos são compatíveis e caracterizam a economicidade, os riscos envolvidos são administráveis.</p> <p>Nesse sentido, concluímos que a contratação proposta é apropriada para atender às demandas específicas relacionadas aos Aquisição de Gêneros Alimentícios (merenda escolar), a fim de atender as demandas do Município de Nova Esperança do Piriá/PA, promovendo, assim, a eficácia na execução do fornecimento.</p> <p>Considerando as informações do presente ETP, entende-se que a presente contratação se configura tecnicamente viável.</p> <p><input type="checkbox"/> Não.</p> |

Nova Esperança do Piriá/PA, 11 de novembro 2024.

**ELABORADO POR:**

**Lucas Marques Cordeiro** / Matr.: 006774  
Secretário Mun. de Planejamento

**Carem Mayane Almeida de Lima** / Matr.: 007183  
Departamento de Compras



Tenha acesso ao portal de licitações públicas da PMNEP apontando a câmera do seu smartphone fazendo a leitura do QR Code

