



PEDIDO DE COMPRA / SERVIÇO 000154/2026
EMIÇÃO: 11/05/2026
SECRETARIA: SECRETARIA DE EDUCACAO
TIPO DO PEDIDO: PARA FORMAÇÃO DE LICITAÇÃO SRP (N° 000000/0000)
USUÁRIO EMISSOR: LETCHER BARBIERI

1. OBJETIVO DO PEDIDO

Aquisição de gêneros alimentícios e gás liquefeito de petróleo (GLP) destinados à execução da alimentação escolar na rede municipal de ensino no exercício de 2026, mediante formação de licitação, na modalidade Pregão Eletrônico, sob o Sistema de Registro de Preços, destinada à contratação dos itens remanescentes/desertos oriundos de procedimento licitatório anterior, visando assegurar a continuidade do abastecimento das unidades escolares e das atividades administrativas correlatas da Secretaria Municipal de Educação.

2. JUSTIFICATIVA

A presente solicitação tem por finalidade assegurar a continuidade da alimentação escolar nas unidades da rede municipal de ensino durante o exercício de 2026, garantindo o fornecimento regular de gêneros alimentícios e gás liquefeito de petróleo (GLP) necessários ao preparo e à oferta das refeições aos estudantes. A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão Eletrônico, sob o Sistema de Registro de Preços, considerando a necessidade de aquisições parceladas ao longo do exercício, conforme a demanda da Administração e a disponibilidade orçamentária. O presente procedimento destina-se à contratação dos itens remanescentes/desertos oriundos de procedimento licitatório anterior, buscando ampliar a competitividade do certame e assegurar a continuidade do abastecimento das unidades escolares e das atividades administrativas correlatas da Secretaria Municipal de Educação. A medida observa as disposições da Lei nº 14.133/2021 e da regulamentação municipal aplicável, em especial os princípios do planejamento, da economicidade, da eficiência e da continuidade do serviço público, assegurando regularidade no atendimento das demandas da Administração.

3. QUANTIDADE DE SERVIÇO / MATERIAIS A SER CONTRATADA

Lote/Item	Unid	Quantidade	Produto / Descrição
001/001	CX	4,00	00011716 - AÇÚCAR REFINADO EM SACHÊ

Descrição adicional:

Açúcar refinado granulado, de fácil dissolução, acondicionado em sachês individuais contendo 5 g cada. Produto isento de sujidades, umidade excessiva e corpos estranhos. Acondicionado em caixa contendo 400 sachês, íntegra, resistente e bem vedada. Rótulo contendo identificação do fabricante, origem do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, alergênicos, lote, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima: 6 meses a partir da entrega.

001/002	UN	24,00	00021149 - BALA MASTIGÁVEL SABOR CARAMELO COM LEITE
---------	----	-------	---

Descrição adicional:

Bala mastigável sabor caramelo com leite, com coloração, odor e sabor característicos, própria para consumo humano. Produto isento de sujidades, umidade excessiva e corpos estranhos. Acondicionada em embalagem contendo no mínimo 600 g, íntegra, resistente e bem vedada. Rótulo contendo identificação do fabricante, lista de ingredientes, informações nutricionais, alergênicos, peso líquido, lote, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima: 6 meses a partir da entrega.

001/003	UN	100,00	00026804 - BEBIDA VEGETAL À BASE DE ARROZ
---------	----	--------	---

Descrição adicional:

Bebida vegetal à base de arroz UHT, homogênea, estável, sem separação de fases, isenta de lactose. Embalagem Tetra Pak de 1 litro, íntegra, lacrada e resistente. Rótulo contendo lista de ingredientes, alergênicos quando aplicável, informação nutricional, lote, CNPJ do fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima: 4 meses.

001/004	UN	100,00	00030001 - BEBIDA VEGETAL À BASE DE SOJA
---------	----	--------	--

Descrição adicional:

Bebida vegetal à base de soja, UHT, homogênea, livre de precipitação ou separação de fases, isenta de lactose. Embalagem Tetra Pak de 1 litro, íntegra, lacrada e atóxica. Rótulo contendo lista de ingredientes, alergênicos (soja), informação nutricional, lote, CNPJ do fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima: 4 meses.

001/005	UN	50,00	00007972 - BISCOITO DOCE AMANTEIGADO EM SACHÊ INDIVIDUAL
---------	----	-------	--

Descrição adicional:

Biscoito doce tipo amanteigado, acondicionado em sachês individuais, com textura macia e sabor característico. Sabores variados, tais como chocolate com gotas, banana com canela, leite ou chocolate, a serem definidos pelo setor demandante. Produto isento de sujidades, umidade excessiva e biscoitos excessivamente quebrados. Embalagem contendo unidades individuais com peso líquido entre 8,6 g – 11,8 g. Rótulo contendo identificação do fabricante, lista de ingredientes, informações nutricionais, alergênicos, lote e prazo de validade. Validade mínima: 6 meses.

001/006	UN	50,00	00019395 - BISCOITO SALGADO SEM RECHEIO EM SACHÊ INDIVIDUAL
---------	----	-------	---

Descrição adicional:



MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ
SISTEMA DE COMPRAS E LICITAÇÕES
DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA - DFD

Impressão: 14/05/2026

Hora: 09:59:08



Biscoito salgado sem recheio, acondicionado em sachês individuais. Sabores variados, tais como original, pizza, queijo, presunto, integral tradicional, pão na chapa, entre outros. Produto não amanteigado, isento de gordura vegetal hidrogenada, não úmido, ausente de biscoitos excessivamente quebrados e livre de sujidades. Embalagem contendo no mínimo 6 sachês individuais, com peso total mínimo de 140 g. Rótulo conforme legislação vigente. Validade mínima: 6 meses.

001/007 UN 100,00 00009471 - CARGA DE GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO (GLP) - P13

Descrição adicional:

Carga de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP), acondicionado em botijão padrão P13, destinado a uso doméstico. Botijão íntegro, em bom estado de conservação, sem amassamentos, corrosão, vazamentos ou sinais de violação, atendendo às normas de segurança vigentes. Produto fornecido por distribuidora autorizada pela Agência Nacional do Petróleo, Gás Natural e Biocombustíveis (ANP). O botijão deverá estar devidamente lacrado e identificado, em conformidade com a legislação aplicável.

001/008 KG 800,00 00001941 - CARNE BOVINA - COXÃO MOLE

Descrição adicional:

Carne bovina, tipo coxão mole, congelada, sem ossos e isenta de cartilagens. Produto íntegro, com coloração, odor e sabor característicos, livre de sujidades, queimadura por gelo, pontos escurecidos ou sinais de descongelamento prévio. Embalagem primária de polietileno transparente, atóxica, resistente e lacrada, com peso líquido entre 1 kg e 2 kg. Rótulo contendo identificação do produto, peso líquido, marca, data de fabricação, prazo de validade, lote e registro no órgão de inspeção sanitária (SIF/SISBI/SIM), com carimbo oficial. Transporte em veículo refrigerado ou caixa térmica adequada. Validade conforme legislação vigente.

001/009 KG 350,00 00025515 - CARNE SUÍNA - LOMBO

Descrição adicional:

Carne suína, tipo lombo, congelada, sem ossos, sem pele e isenta de cartilagens. Produto íntegro, com coloração, odor e sabor característicos, livre de sujidades, queimadura por gelo, pontos escurecidos ou sinais de descongelamento prévio. Embalagem primária de polietileno transparente, atóxica, resistente e lacrada, com peso entre 1 kg e 2 kg. Rótulo contendo identificação do produto, peso líquido, marca, data de fabricação, prazo de validade, lote e registro no órgão de inspeção sanitária (SIF/SISBI/SIM), com carimbo oficial. Transporte em veículo refrigerado ou caixa térmica adequada. Validade conforme legislação vigente.

001/010 KG 350,00 00009008 - CARNE SUÍNA - PERNIL

Descrição adicional:

Carne suína, tipo pernil, congelada, sem ossos, sem pele e isenta de cartilagens. Produto íntegro, com coloração, odor e sabor característicos, livre de sujidades, queimadura por gelo, pontos escurecidos ou sinais de descongelamento prévio. Embalagem primária de polietileno transparente, atóxica, resistente e lacrada, com peso entre 1 kg e 2 kg. Rótulo contendo identificação do produto, peso líquido, marca, data de fabricação, prazo de validade, lote e registro no órgão de inspeção sanitária (SIF/SISBI/SIM), com carimbo oficial. Transporte em veículo refrigerado ou caixa térmica adequada. Validade conforme legislação vigente.

001/011 UN 150,00 00004301 - CHÁ EM SACHÊ

Descrição adicional:

Chá para infusão, acondicionado em sachês individuais, elaborado a partir de ervas, frutas ou especiarias secas, não contendo chá preto, chá verde, carqueja, hibisco ou boldo. Sabores variados, tais como maçã, cidreira, erva-doce, hortelã, abacaxi, frutas cítricas, frutas vermelhas, maçã com canela, maracujá, pêssego, entre outros. Embalagem contendo 10 (dez) sachês, íntegra e bem vedada. Rótulo contendo identificação do produto, marca do fabricante, lista de ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação, prazo de validade e registro no órgão competente, conforme legislação vigente. Validade mínima: 6 meses a partir da data da entrega.

001/012 CX 24,00 00018157 - CHOCOLATE TIPO "BATOM"

Descrição adicional:

Chocolate ao leite ou branco, tipo "batom", embalado individualmente. Produto com textura firme, sabor e odor característicos, isento de sujidades e corpos estranhos. Acondicionado em embalagem coletiva contendo no mínimo 30 unidades, com peso líquido total entre 480 g e 510 g. Rótulo contendo identificação do fabricante, lista de ingredientes, informações nutricionais, alergênicos, peso líquido, lote, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima: 90 dias a partir da data da entrega.

001/013 UN 50,00 00002099 - COCO RALADO

Descrição adicional:

Coco ralado desidratado, natural, sem adição de açúcar, parcialmente desengordurado, elaborado a partir de frutos são e maduros. Produto com coloração, odor e sabor característicos, livre de sujidades, corpos estranhos, mofos e umidade excessiva. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente e bem vedada, com peso líquido mínimo de 100 g. Rotulagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, alergênicos, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade e registro no órgão competente, conforme legislação vigente. Validade mínima: 6 meses a partir da data da entrega.

001/014 UN 1.000,00 00002592 - COPOS DESCARTÁVEIS

Descrição adicional:

Copo descartável transparente, com capacidade de 200 mL, confeccionado em polipropileno (PP), atóxico, resistente e adequado para uso com alimentos. Produto em conformidade com a norma ABNT NBR 14.865/2012. Acondicionado em pacote contendo 100 (cem) unidades, íntegro e devidamente lacrado.

001/015 UN 50,00 00005963 - FARINHA DE MANDIOCA

Descrição adicional:

Farinha de mandioca, obtida da raiz da mandioca, grupo seca, tipo 1, moagem média, com acidez baixa. Produto com aspecto, cor, odor e sabor característicos, isento de umidade excessiva, odores estranhos, parasitas, sujidades ou quaisquer características impróprias ao consumo. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e íntegra, com peso líquido mínimo de 500 g. Rótulo contendo identificação do fabricante, origem do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente. Validade mínima: 4 meses a partir da data da entrega.



MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ
SISTEMA DE COMPRAS E LICITAÇÕES
DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA - DFD

Impressão: 14/05/2026

Hora: 09:59:08



001/016 UN 200,00 00005959 - FERMENTO QUÍMICO EM PÓ

Descrição adicional:

Fermento químico em pó, destinado ao uso culinário, composto por amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Produto isento de glúten. Apresenta aspecto, cor, odor e sabor característicos, isento de umidade excessiva, sujidades ou danos mecânicos. Acondicionado em embalagem íntegra, limpa, resistente e bem vedada, com peso líquido mínimo de 100 g. Rótulo contendo identificação do fabricante, origem do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, alergênicos, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente. Validade mínima: 6 meses a partir da data da entrega.

001/017 UN 100,00 00030017 - IOGURTE COM PREPARADO DE FRUTAS ZERO LACTOSE

Descrição adicional:

Iogurte zero lactose, com preparado de frutas, preferencialmente sabor morango, elaborado com leite de vaca pasteurizado tratado com enzima lactase e fermentos lácteos específicos. Produto com coloração, odor e sabor característicos, sem sujidades, corpos estranhos, alterações de cor ou sabor ácido intenso. Embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e sem vazamentos, com peso líquido entre 850 mL e 1000 mL. Rótulo contendo identificação do fabricante, indicação clara de "Zero Lactose", lista de ingredientes, informações nutricionais, alergênicos, lote, data de fabricação e prazo de validade. Produto conservado sob refrigeração, entre 1 °C e 10 °C, conforme Instrução Normativa MAPA nº 46/2007. Validade mínima: 20 dias a partir da entrega.

001/018 UN 600,00 00015113 - IOGURTE NATURAL INTEGRAL

Descrição adicional:

Iogurte natural integral, elaborado exclusivamente com leite de vaca pasteurizado e fermentos lácteos, sem adição de açúcares, aromatizantes ou corantes. Produto com coloração branca, odor e sabor característicos, textura homogênea, sem sujidades, corpos estranhos ou alterações sensoriais. Embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e sem vazamentos, com peso líquido entre 160 g e 170 g. Rótulo contendo identificação do fabricante, informações nutricionais, alergênicos, lote, data de fabricação e prazo de validade. Produto conservado sob refrigeração, entre 1 °C e 10 °C, conforme Instrução Normativa MAPA nº 46/2007. Validade mínima: 20 dias a partir da entrega.

001/019 UN 100,00 00030018 - IOGURTE NATURAL ZERO LACTOSE

Descrição adicional:

Iogurte natural zero lactose, elaborado com leite de vaca pasteurizado tratado com enzima lactase e fermentos lácteos, sem adição de açúcares, aromatizantes ou corantes. Produto com coloração branca, odor e sabor característicos, textura homogênea, sem sujidades, corpos estranhos ou alterações sensoriais. Embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e sem vazamentos, com peso líquido entre 160 g e 170 g. Rótulo contendo identificação do fabricante, indicação clara de "Zero Lactose", lista de ingredientes, informações nutricionais, alergênicos, lote, data de fabricação e prazo de validade. Produto conservado sob refrigeração, entre 1 °C e 10 °C, conforme Instrução Normativa MAPA nº 46/2007. Validade mínima: 20 dias a partir da entrega.

001/020 UN 150,00 00014038 - LINGUIÇA / SALSICHÃO

Descrição adicional:

Linguiça ou salsichão, produto carne temperado, congelado, acondicionado em embalagem a vácuo, íntegra, atóxica e resistente. Produto com coloração, odor e sabor característicos, livre de sujidades, parasitas, manchas anormais, queimadura por gelo ou sinais de descongelamento prévio. Embalagem com peso líquido entre 900 g e 1 kg. Rótulo contendo identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote e registro no órgão de inspeção sanitária (SIF/SISBI/SIM), conforme legislação vigente. Transporte em veículo refrigerado ou caixa térmica adequada. Validade mínima: 3 meses a partir da data da entrega.

001/021 UN 300,00 00016836 - MASSA SECA TIPO LETRINHAS/ALFABETO

Descrição adicional:

Massa seca tipo letrinhas/alfabeto, com ovos, íntegra, de cor amarelada, com odor e sabor característicos, não quebrada ou esmagada, livre de sujidades, parasitas e corpos estranhos. Embalagem plástica de 500 g, atóxica, transparente, resistente e lacrada. Rótulo contendo lista de ingredientes, alergênicos, lote, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e CNPJ do fabricante. Validade mínima: 6 meses.

001/022 UN 100,00 00024526 - NATA PASTEURIZADA ZERO LACTOSE

Descrição adicional:

Nata pasteurizada zero lactose, homogeneizada, resfriada (temperatura máxima de 7 °C), com teor mínimo de 25% de gordura láctea. Produto de coloração branca, sabor e odor característicos, sem acidez, não rançoso, textura firme e untuosa, sem separação de fases, sem grumos e sem soro aparente. Embalada em recipiente de polipropileno, íntegro, atóxico, resistente e lacrado, contendo no mínimo 200 g. Rótulo contendo identificação clara de "Zero Lactose", lista de ingredientes, informações nutricionais, alergênicos, lote, data de fabricação, prazo de validade, marca e registro no MAPA. Validade mínima: 30 dias a partir da entrega.

001/023 UN 250,00 00024525 - PÃO BISNAGUINHA ZERO LACTOSE

Descrição adicional:

Pão tipo bisnaguinha, zero lactose, elaborado à base de farinha de trigo e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, com enzima lactase ou processo equivalente para redução de lactose. Produto macio, com textura característica, coloração uniforme, isento de bolores, odores estranhos e sujidades. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, íntegra, limpa e bem vedada. Rótulo contendo identificação do fabricante, indicação clara de "Zero Lactose", lista de ingredientes, informações nutricionais, alergênicos, peso líquido, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente. Peso líquido mínimo: 240 g. Validade mínima: 30 dias a partir da data da entrega.

001/024 KG 50,00 00005915 - PÃO FRANCÊS

Descrição adicional:

Pão francês, elaborado à base de farinha de trigo, fermento biológico e água. Produto macio, com textura uniforme, miolo característico e casca adequada, sem grumos duros, pontos escuros ou alterações de cor. Peso aproximado de 50 g por unidade. Acondicionado em embalagem fechada e rotulada, contendo identificação do fabricante, lista de ingredientes, informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente.



MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ
SISTEMA DE COMPRAS E LICITAÇÕES
DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA - DFD

Impressão: 14/05/2026

Hora: 09:59:08



001/025 UN 300,00 00023339 - PRESUNTO COZIDO

Descrição adicional:

Presunto cozido, obtido de cortes íntegros de pernil suíno, fatiado, sem capa de gordura. Produto com coloração rosada uniforme, textura firme e odor característico, isento de sujidades, mucosidade excessiva ou alterações sensoriais. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido mínimo de 200 g. Rótulo contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, alergênicos, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade, marca do fabricante e registro no órgão de inspeção sanitária competente (SIF/SISBI/SIM), com carimbo oficial. Produto conservado sob refrigeração, conforme orientação do fabricante. Validade mínima: 30 dias a partir da data da entrega.

001/026 UN 150,00 00024415 - QUEIJO MUÇARELA ZERO LACTOSE

Descrição adicional:

Queijo muçarela zero lactose, fatiado, interfoliado com películas plásticas, elaborado exclusivamente com leite de vaca pasteurizado. Produto de massa semidura, cor creme homogênea, textura uniforme, sabor suave e levemente salgado, com aroma característico. Umidade máxima: 58%. Ingredientes: leite pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, enzima lactase, fermento lácteo e coagulante. Não contém glúten. Embalado em polipropileno transparente, atóxico, resistente e lacrado, contendo as informações obrigatórias: identificação do fabricante, origem, lista de ingredientes, alergênicos, informação nutricional, peso líquido, lote, data de fabricação e validade. Produto registrado no Ministério da Agricultura. Peso líquido de no mínimo 150 g. Validade mínima: 30 dias a partir da entrega.



4. ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

4.1 DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Considerando a necessidade de continuidade do atendimento da alimentação escolar na rede municipal de ensino do Município de Porto Vera Cruz/RS, faz-se necessária a contratação de fornecimento contínuo de gêneros alimentícios e gás liquefeito de petróleo (GLP), a fim de assegurar a regularidade e a adequada execução das atividades de preparo e oferta da alimentação escolar durante o ano letivo de 2026.

A necessidade decorre da demanda permanente das unidades escolares e da indispensabilidade de manutenção de estoque e reposição periódica dos insumos utilizados nas refeições ofertadas aos estudantes, observadas as condições sanitárias, a qualidade dos produtos e as orientações técnicas aplicáveis ao serviço de alimentação escolar.

Ressalta-se que o instrumento vigente não é suficiente para atender integralmente às necessidades do próximo período letivo, sendo necessário promover novo procedimento de contratação, de modo a evitar descontinuidade no fornecimento e prejuízos ao atendimento dos alunos.

Considera-se, ainda, a necessidade de nova tentativa de contratação dos itens remanescentes/desertos oriundos de procedimento licitatório anterior, a fim de assegurar a continuidade do abastecimento das unidades escolares e o regular atendimento das demandas administrativas da Secretaria Municipal de Educação.

A presente demanda será integrada a procedimento licitatório conduzido pelo órgão competente, no qual serão consolidadas as necessidades das demais Secretarias Municipais para fins de formação de Registro de Preços, observadas as competências administrativas e o planejamento institucional.

A solução adotada poderá ainda contemplar itens correlatos de gêneros alimentícios e materiais de copa e cozinha utilizados em atividades administrativas e operacionais das unidades da Secretaria Municipal de Educação, visando à racionalização das contratações e à consolidação de demandas em procedimento licitatório único.

4.2 ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A estimativa das quantidades necessárias para a contratação foi elaborada com base na análise do histórico de consumo da alimentação escolar da rede municipal de ensino, considerando os dados das contratações anteriores com objeto semelhante, bem como a demanda observada nas unidades escolares.

Para a definição dos quantitativos, foram considerados fatores como o atendimento contínuo ao público escolar ao longo do período letivo, a necessidade de reposição periódica dos insumos utilizados nas refeições, bem como a sazonalidade de consumo de determinados gêneros, de modo a assegurar a regularidade da execução da alimentação escolar no exercício de 2026.

Adicionalmente, foram consideradas as demandas institucionais relacionadas ao funcionamento administrativo e operacional da Secretaria Municipal de Educação e das unidades escolares, especialmente quanto à utilização de gêneros alimentícios e materiais de copa e cozinha em atividades de apoio, de modo a possibilitar a consolidação dessas necessidades em procedimento licitatório único, observados os princípios do planejamento, da economicidade e da eficiência administrativa.

4.3 ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor total estimado para a contratação é de R\$ 111.233,58 (cento e onze mil, duzentos e trinta e três reais e cinquenta e oito centavos), apurado a partir de estimativa preliminar elaborada conforme o procedimento institucional de pesquisa de preços adotado pelo Município.

A estimativa de custos foi realizada pelo setor competente da Administração Municipal, em conformidade com o disposto no Decreto Municipal nº 2.856/2026 que estabelece o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços no âmbito do Município de Porto Vera Cruz, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

Para fins de composição do valor de referência, foram utilizadas bases públicas oficiais, tais como o LicitaCon Cidadão e o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), mediante análise de contratações e processos licitatórios recentes de órgãos e entidades da administração pública, com objetos de características e especificações técnicas compatíveis com a presente contratação.

A metodologia adotada encontra respaldo no §1º do art. 23 da Lei nº 14.133/2021, observando-se os princípios da economicidade, transparência e eficiência, sendo o valor final consolidado no Termo de Referência que subsidiará o procedimento de contratação.

4.4 DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE



MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ
SISTEMA DE COMPRAS E LICITAÇÕES
DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA - DFD

Impressão: 14/05/2026

Hora: 09:59:08



Com base nas análises e especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar, bem como considerando o planejamento orçamentário atualmente disponível, conclui-se pela viabilidade da contratação para o fornecimento de gêneros alimentícios e gás liquefeito de petróleo (GLP) destinados à execução da alimentação escolar na rede municipal de ensino.

A solução adotada poderá ainda contemplar itens correlatos de gêneros alimentícios e materiais de copa e cozinha utilizados em atividades administrativas e operacionais das unidades da Secretaria Municipal de Educação, observada a racionalização das contratações e a consolidação de demandas em procedimento licitatório único, conforme planejamento institucional da Administração.

Embora o orçamento inicialmente previsto seja inferior ao valor global estimado para a contratação, tal circunstância não inviabiliza o atendimento da demanda, tendo em vista que a adoção do Sistema de Registro de Preços permite a realização das aquisições de forma parcelada e conforme a efetiva disponibilidade orçamentária, sem a obrigatoriedade de contratação integral dos quantitativos registrados.

Caso, ao longo da execução, se verifique a necessidade de ampliação da capacidade orçamentária para atendimento das demandas do serviço, poderá ser avaliada a necessidade de suplementação das dotações específicas, observadas as disposições legais e os procedimentos orçamentários vigentes.

Dessa forma, a solução proposta mostra-se adequada sob os aspectos técnico, econômico e orçamentário, estando em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, contribuindo para a continuidade da alimentação escolar e para o adequado atendimento das necessidades da Administração, dentro dos limites legais e financeiros aplicáveis.



5. TERMO DE REFERENCIA

5.1 DEFINIÇÃO DO OBJETO

O presente Termo de Referência tem por objeto a formação de Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, gás liquefeito de petróleo (GLP) e materiais de copa e cozinha, destinados à execução da alimentação escolar na rede municipal de ensino e ao atendimento das demandas das Secretarias Municipais, conforme especificações, quantitativos e condições estabelecidas neste instrumento.

5.2 FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação encontra fundamento na necessidade de assegurar a continuidade da alimentação escolar na rede municipal de ensino, conforme demonstrado no Estudo Técnico Preliminar, e será processada nos termos da Lei nº 14.133/2021, da legislação complementar aplicável e da regulamentação municipal vigente.

Os itens objeto da contratação enquadram-se como bens comuns, nos termos do art. 6º, XIII, da Lei nº 14.133/2021, por possuírem padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos no mercado, permitindo julgamento pelo critério de menor preço por item.

A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada em razão da necessidade de aquisições parceladas e da variação de consumo ao longo do exercício, possibilitando o atendimento das demandas conforme a efetiva necessidade e disponibilidade orçamentária, nos termos do art. 82 da Lei nº 14.133/2021.

A contratação será conduzida pelo órgão competente para consolidação das demandas das Secretarias Municipais, observando-se o planejamento institucional e os princípios da legalidade, eficiência, economicidade e interesse público.

5.3 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução adotada consiste na formação de Registro de Preços, por meio de Pregão Eletrônico, para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, gás liquefeito de petróleo (GLP) e materiais de copa e cozinha, com fornecimento parcelado conforme a necessidade da Administração.

A escolha pelo Sistema de Registro de Preços justifica-se pela natureza continuada da demanda e pela variação de consumo ao longo do exercício, permitindo aquisições conforme a efetiva necessidade e disponibilidade orçamentária, sem obrigatoriedade de contratação integral dos quantitativos estimados.

A consolidação das demandas das Secretarias Municipais em procedimento único possibilita maior eficiência administrativa, ampliação da competitividade e obtenção de preços mais vantajosos, além de racionalizar a gestão contratual.

Os itens objeto da contratação possuem especificações técnicas objetivamente definidas, amplamente disponíveis no mercado, o que permite sua aquisição por meio de pregão eletrônico com julgamento pelo critério de menor preço por item.

A solução proposta mostra-se adequada sob os aspectos técnico, operacional e econômico, garantindo regularidade no abastecimento e eficiência na execução dos serviços públicos atendidos.

Para fins de organização administrativa e execução orçamentária dos itens registrados, adota-se a seguinte classificação funcional:

I – Alimentação escolar:

gêneros alimentícios destinados diretamente ao preparo e à oferta das refeições servidas aos estudantes da rede municipal de ensino, no âmbito do programa de alimentação escolar.

II – Apoio às atividades de preparo e distribuição da alimentação escolar:

materiais de copa e cozinha utilizados nas unidades escolares para o preparo, acondicionamento ou distribuição dos alimentos.

III – Apoio administrativo e institucional da Secretaria Municipal de Educação:

gêneros alimentícios e materiais de consumo utilizados em atividades administrativas, institucionais ou de apoio às ações da Secretaria Municipal de Educação, tais como reuniões de trabalho, recepção institucional e ações comemorativas.

A classificação acima possui caráter organizacional e não restringe a aquisição dos itens registrados, devendo a Administração observar, em cada contratação, a adequada vinculação orçamentária e a finalidade pública da despesa.

5.4 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os itens objeto da presente contratação enquadram-se como bens comuns, nos termos do art. 6º, XIII, da Lei nº 14.133/2021, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações



usuais de mercado.

Os produtos deverão atender aos seguintes requisitos mínimos:

1. Conformidade Legal e Sanitária:
Todos os produtos deverão atender às normas sanitárias vigentes, incluindo as regulamentações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), do Ministério da Agricultura e demais órgãos competentes, quando aplicáveis.
2. Qualidade e Integridade:
Os gêneros alimentícios deverão apresentar condições adequadas de conservação, integridade da embalagem, ausência de sujidades, contaminantes, odores estranhos ou sinais de deterioração, respeitando as características sensoriais próprias de cada produto.

Os produtos deverão atender às normas sanitárias vigentes aplicáveis à sua natureza e comercialização, observadas as exigências dos órgãos competentes de fiscalização e inspeção.

Para os produtos de origem animal, quando exigível, deverão ser apresentados os respectivos documentos de inspeção sanitária, tais como Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou equivalentes legalmente reconhecidos, bem como alvará sanitário e demais licenças ou autorizações pertinentes ao exercício da atividade.
3. Prazo de Validade:
Os produtos deverão ser entregues com prazo de validade compatível com sua natureza e suficiente para garantir sua adequada utilização no âmbito da Administração, não sendo aceitos produtos com prazo exíguo que comprometa seu consumo regular ou a segurança alimentar.
4. Rotulagem:
As embalagens deverão conter identificação clara do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, indicação de alergênicos, lote, data de fabricação, prazo de validade e CNPJ do fabricante, em conformidade com a legislação vigente.
5. Transporte e Entrega:
O transporte deverá ocorrer em condições adequadas à preservação da qualidade dos produtos, inclusive com controle de temperatura quando necessário, sendo vedada a entrega de produtos em desacordo com as normas sanitárias.
6. Substituição de Produtos:
Produtos entregues em desacordo com as especificações técnicas, com prazo de validade insuficiente, avariados ou em desconformidade com as exigências legais deverão ser substituídos pela contratada, sem ônus adicional para a Administração, nos prazos estabelecidos neste Termo de Referência.
7. Conformidade com as Especificações Técnicas:
Os produtos deverão corresponder integralmente às especificações constantes na planilha de itens, sendo vedada a substituição por produtos de qualidade inferior ou com características divergentes das exigidas.

5.5 MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

A execução do objeto dar-se-á de forma parcelada, conforme a necessidade da Administração, mediante emissão de Ordem de Fornecimento/Ordem de Compra, nos termos do Sistema de Registro de Preços.

As aquisições serão realizadas conforme demanda da Secretaria Municipal de Educação, mediante formalização da compra no sistema administrativo, com indicação das respectivas dotações orçamentárias, emissão do empenho correspondente e posterior encaminhamento da Ordem de Fornecimento à contratada.

A entrega dos produtos deverá ocorrer diretamente nas unidades escolares de Ensino Fundamental e de Educação Infantil, situadas na zona urbana e rural do Município, conforme cronograma previamente definido pela Secretaria requisitante, em horário de expediente.

Quanto aos prazos de entrega:

- Para produtos perecíveis, o prazo máximo será de até 72 (setenta e duas) horas úteis, contadas do recebimento da Ordem de Fornecimento;
- Para produtos não perecíveis, o prazo máximo será de até 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da Ordem de Fornecimento.

Os produtos deverão ser entregues adequadamente acondicionados, de modo a garantir a preservação de suas



características, a integridade das embalagens e o atendimento às normas sanitárias aplicáveis.

No ato da entrega, deverá ser apresentada a respectiva nota fiscal/fatura, acompanhando os produtos, para fins de conferência, atesto e posterior liquidação da despesa.

Verificada qualquer desconformidade quanto à qualidade, validade, embalagem, especificação técnica ou demais exigências previstas neste Termo de Referência e no edital, o material será recusado total ou parcialmente, devendo a contratada providenciar a substituição:

- em até 24 (vinte e quatro) horas, para produtos perecíveis;
- em até 05 (cinco) dias úteis, para produtos não perecíveis,

sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

5.6 MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

A gestão e a fiscalização da Ata de Registro de Preços e dos instrumentos dela decorrentes observarão o disposto na Lei nº 14.133/2021, no Decreto Municipal nº 2.947, de 05 de janeiro de 2026, no Decreto Municipal nº 2.964, de 30 de janeiro de 2026, e demais normas regulamentares aplicáveis.

A gestão do contrato será exercida pelo Secretário da pasta demandante, na qualidade de Gestor do Contrato, competindo-lhe o acompanhamento estratégico da execução, a adoção de providências administrativas cabíveis e a deliberação sobre eventuais ocorrências relevantes, nos termos da regulamentação municipal vigente.

A fiscalização será exercida por Fiscal Setorial formalmente designado por portaria, servidor com conhecimento e aptidão para o acompanhamento técnico e administrativo do objeto, competindo-lhe:

- acompanhar in loco a execução do fornecimento;
- proceder à fiscalização rotineira quanto à quantidade, qualidade, compatibilidade com as características ofertadas na proposta e demais especificações contratuais;
- verificar a conformidade dos produtos com as especificações técnicas e contratuais;
- registrar formalmente ocorrências e comunicar eventuais irregularidades;
- realizar o recebimento provisório e definitivo, mediante termo específico, nos prazos regulamentares.

O recebimento provisório e o recebimento definitivo observarão os prazos e procedimentos estabelecidos no Decreto Municipal nº 2.947/2026, sendo vedado o ateste da nota fiscal como forma substitutiva do termo formal de recebimento definitivo para fins de liquidação da despesa.

Nos termos do parágrafo único do art. 3º do Decreto Municipal nº 2.947/2026, a responsabilidade pela gestão e fiscalização dos instrumentos decorrentes da Ata de Registro de Preços será do órgão ou entidade que efetivar a aquisição, não cabendo ao órgão gerenciador responsabilidade pela execução contratual.

A Comissão de Fiscalização de Contratos atuará de forma subsidiária e documental, podendo realizar auditorias, analisar relatórios e emitir manifestação técnica quando necessário, conforme fluxo instituído pela regulamentação municipal.

A atuação dos agentes observará o princípio da segregação de funções, vedada a acumulação de atribuições incompatíveis, nos termos da Lei nº 14.133/2021 e da regulamentação municipal vigente.

5.7 CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

A medição do objeto ocorrerá conforme as entregas efetivamente realizadas, observando-se os quantitativos constantes nas respectivas Ordens de Fornecimento emitidas pela Administração.

Após a entrega dos produtos, será realizada a verificação da conformidade do objeto pelo Fiscal Setorial do Contrato, mediante conferência das quantidades, especificações, qualidade e condições de acondicionamento dos itens fornecidos.

Constatada a conformidade do objeto, será formalizado o recebimento provisório, seguido do recebimento definitivo, por meio de termo específico emitido pelo Fiscal Setorial, nos termos da regulamentação municipal vigente.

Somente após o recebimento definitivo do objeto será autorizada a liquidação da despesa, mediante apresentação da respectiva nota fiscal/fatura pela contratada, devidamente conferida pela Administração.

O pagamento será realizado pela Administração Municipal mediante ordem bancária, após a regular liquidação da despesa, observando-se a ordem cronológica de pagamentos e a disponibilidade financeira do Município, no prazo de 15 dias.

Caso sejam constatadas irregularidades na execução do objeto ou na documentação apresentada, o pagamento ficará



suspensão até a regularização da situação pela contratada, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas cabíveis.

5.8 FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR/PRESTADOR DE SERVIÇO

A seleção do fornecedor será realizada por meio de licitação na modalidade Pregão, na forma eletrônica, com adoção do Sistema de Registro de Preços, nos termos da Lei nº 14.133/2021 e da regulamentação municipal aplicável.

O critério de julgamento será o de menor preço por item, considerando-se a natureza padronizada dos bens a serem adquiridos e a possibilidade de fornecimento por múltiplos fornecedores, observadas as especificações técnicas constantes neste Termo de Referência e no edital.

Considerando que os itens ora licitados são provenientes de processo licitatório anterior no qual não houve apresentação de propostas, restando classificados como desertos, e visando evitar prejuízos à Administração decorrentes da ausência de contratação e do risco de desabastecimento dos itens necessários à manutenção das atividades administrativas e da alimentação escolar, optou-se pela adoção do tratamento de ampla concorrência no presente certame.

A medida busca ampliar a competitividade da licitação, possibilitando a participação de empresas de qualquer porte e atraindo maior número de fornecedores aptos ao atendimento do objeto, aumentando as possibilidades de êxito da contratação, em observância aos princípios da competitividade, eficiência, economicidade e interesse público previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

Ressalta-se que permanecem assegurados às microempresas e empresas de pequeno porte os benefícios do tratamento favorecido previstos na Lei Complementar nº 123/2006, quando cabíveis.

Poderão participar do certame os interessados que comprovarem atuação em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação e que atenderem às exigências de habilitação jurídica, regularidade fiscal, social e trabalhista, qualificação econômico-financeira e, quando cabível, qualificação técnica, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133/2021 e das condições estabelecidas no edital.

Os documentos de habilitação serão exigidos e analisados conforme as disposições legais e regulamentares aplicáveis, incluindo, dentre outros, aqueles relativos à regularidade fiscal perante as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, à Seguridade Social, ao FGTS e à Justiça do Trabalho, bem como à capacidade jurídica e econômico-financeira do licitante.

A adoção do Sistema de Registro de Preços justifica-se pela necessidade de aquisições parceladas e conforme a demanda, permitindo maior eficiência na gestão das compras públicas e evitando a formação de estoques excessivos, sem prejuízo do regular atendimento das necessidades da Administração.

Os critérios de atualização, revisão e eventual reequilíbrio econômico-financeiro dos preços registrados observarão o disposto na Lei nº 14.133/2021 e serão detalhados no edital e na ata de registro de preços.

DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

Para fins de habilitação neste pregão, a licitante vencedora deverá enviar os seguintes documentos, em até 02 (duas) horas ou prazo superior, conforme solicitação do pregoeiro:

HABILITAÇÃO JURÍDICA

Cópia do registro comercial, no caso de empresa individual;

Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, no caso de MEI, extraído do Portal do Empreendedor;

Cópia do ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Física (CPF), se o licitante for pessoa natural, ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ/MF), se o licitante for pessoa jurídica;

Cópia do decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

Parágrafo único: As atividades do licitante constantes nos documentos constitutivos devem ser compatíveis com o objeto desta licitação.

HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

Comprovante de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do



licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto;

Prova de regularidade perante a Fazenda Federal, domicílio ou sede do licitante, nos termos do art. 193 do Código Tributário Nacional, ou outra equivalente, na forma da lei;

Prova de regularidade perante a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante;

Prova de regularidade perante a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante;

Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho;

Certidões Administração Pública Federal: <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>.

HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, em prazo não superior a 90 dias da data designada para a apresentação do documento.

No caso de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58 da Lei nº 11.101/2005, sob pena de inabilitação, devendo, ainda, comprovar todos os demais requisitos de habilitação.

5.9 ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor da contratação foi obtida a partir de pesquisa de preços realizada pela Administração Municipal, conduzida pelo Setor de Compras, Licitações e Contratos, considerando o levantamento consolidado das demandas das Secretarias participantes do procedimento licitatório.

Para a formação do preço de referência foram utilizadas fontes de dados públicas de contratações governamentais, por meio da consulta a sistemas oficiais e plataformas eletrônicas de compras públicas, com análise de valores praticados em contratações recentes para objetos de características similares.

Com base nos quantitativos estimados e nos valores apurados na pesquisa de preços realizada pelo setor competente para as atividades de compras, licitações e contratos, o valor total estimado para a contratação é de R\$ 111.233,58 (cento e onze mil, duzentos e trinta e três reais e cinquenta e oito centavos).

Ressalta-se que, por se tratar de Sistema de Registro de Preços, o valor indicado possui caráter estimativo, não gerando obrigação de contratação integral por parte da Administração, sendo as aquisições realizadas conforme a necessidade e disponibilidade orçamentária.

5.10 ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

A presente contratação será realizada por meio do Sistema de Registro de Preços, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, não implicando, nesta fase, a obrigatoriedade de prévia indicação de dotação orçamentária específica, tendo em vista que a efetiva contratação ocorrerá de forma futura e parcelada, conforme a necessidade da Administração.

As despesas decorrentes das contratações oriundas da Ata de Registro de Preços correrão à conta das dotações orçamentárias próprias, consignadas no orçamento vigente à época da emissão das respectivas ordens de fornecimento e/ou empenhos, observada a disponibilidade financeira e a classificação compatível com a natureza da despesa.



MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ
SISTEMA DE COMPRAS E LICITAÇÕES
DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA - DFD

Impressão: 14/05/2026

Hora: 09:59:08



SECRETARIA REQUISITANTE _____ SECRETÁRIO(A)	DEPARTAMENTO DE COMPRAS () Com Licitação () Com Dispensa Base Legal: _____ _____ ASSINATURA	CONTABILIDADE / FAZENDA Confirmo saldo na(s) dotação(ões) informada(s) _____ ASSINATURA
--	--	--

Autorizo a compra/serviço, JAIME DOMINGOS TAFFAREL, Prefeito(a) Municipal. _____

11/05/2026 ÀS 14:55:16 PEDIDO AUTORIZADO POR MARISA FERNANDA DA SILVA; OBSERVAÇÃO: NÃO INFORMADA

PORTO VERA CRUZ, Em 14 de Maio de 2026