



**PEDIDO DE COMPRA / SERVIÇO 000439/2026**  
**EMISSÃO: 09/06/2026**  
**SECRETARIA: SEC. MUN. ADMINISTRAÇÃO**  
**TIPO DO PEDIDO: PARA FORMAÇÃO DE LICITAÇÃO SRP**  
**USUÁRIO EMISSOR: GUILHERME MATEUS RIBEIRO**

### Objetivo do pedido

A presente contratação tem por objetivo o registro de preços para futura e eventual aquisição de cestas básicas mensais destinadas aos servidores públicos municipais do Poder Executivo e do Poder Legislativo que fizerem jus ao benefício, conforme legislação municipal vigente, mediante fornecimento parcelado, de acordo com a necessidade da Administração, observadas as especificações, quantidades, prazos e condições de entrega estabelecidas no Termo de Referência.

### Justificativa

A contratação justifica-se pela necessidade de assegurar a continuidade da concessão de cestas básicas aos servidores públicos municipais beneficiários, em atendimento à Lei Municipal nº 1.395, de 19 de dezembro de 2022, constituindo medida de valorização do quadro funcional, incentivo à permanência e reconhecimento dos serviços prestados à Administração Pública. A realização de novo procedimento licitatório mostra-se necessária em razão da necessidade de regularizar a contratação do item 1, garantindo ampla competitividade, seleção da proposta mais vantajosa e atendimento ao interesse público, com especificações técnicas adequadas e compatíveis com produtos disponíveis no mercado, evitando exigências excessivamente restritivas ou que possam comprometer a disputa. A adoção do Sistema de Registro de Preços é adequada, considerando que o fornecimento ocorrerá de forma parcelada e conforme demanda da Administração, permitindo melhor planejamento, controle das entregas, economicidade e atendimento contínuo aos servidores beneficiários, sem obrigatoriedade de aquisição integral imediata. Dessa forma, a contratação pretendida é necessária, conveniente e oportuna, pois visa garantir a regularidade do benefício concedido aos servidores, preservar a continuidade administrativa e assegurar que a aquisição seja realizada de forma transparente, competitiva e em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021.

Lote/Item	Unid	Quantidade	Qtd min.	Produto / Descrição
000/001	UN	3840,0000000000	50,00	00062458 - CESTA BÁSICA

#### Descrição adicional:

Cestas Básicas contendo dezoito itens: 05 Kg de farinha de trigo especial, 05 Kg de arroz tipo1, 02 Kg de açúcar, 02 Kg de feijão preto, 02 frascos de óleo vegetal de soja, 01 Kg de sal, 01 pc macarrão 500g, 01 Kg de farinha de milho, 01 pct de bolacha, 02 Pc de papel higiênico, 01 pct café solúvel sachê de 50 gramas, 01 pct de sabão de glicerina 900g, 02 unidades de creme dental 90g, 01 caixa de sabão em pó 1,6Kg, 02 unidades de detergente líquido 500ml, 02 unidades de Sabonete 85g, 01 Coxinha da asa 1Kg, 01 Filé de peito de frango tipo sassami 1Kg.

000/002	UN	1200,0000000000	0,00	00062458 - CESTA BÁSICA
---------	----	-----------------	------	-------------------------

#### Descrição adicional:

Cestas Básicas contendo dezoito itens: 05 Kg de farinha de trigo especial, 05 Kg de arroz tipo1, 02 Kg de açúcar, 02 Kg de feijão preto, 02 frascos de óleo vegetal de soja, 01 Kg de sal, 01 pc macarrão 500g, 01 Kg de farinha de milho, 01 pct de bolacha, 02 Pc de papel higiênico, 01 pct café solúvel sachê de 50 gramas, 01 pct de sabão de glicerina 900g, 02 unidades de creme dental 90g, 01 caixa de sabão em pó 1,6Kg, 02 unidades de detergente líquido 500ml, 02 unidades de Sabonete 85g, 01 Coxinha da asa 1Kg, 01 Filé de peito de frango tipo sassami 1Kg.

### ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR:

#### DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A presente contratação decorre da necessidade de assegurar a continuidade da concessão de cestas básicas mensais aos servidores públicos municipais do Poder Executivo e do Poder Legislativo que fizerem jus ao benefício, conforme legislação municipal vigente. Trata-se de demanda de natureza contínua e previsível, vinculada à política de valorização do quadro funcional, ao incentivo à permanência dos servidores e ao reconhecimento dos serviços prestados à Administração Pública Municipal.

A ausência de contratação regular poderá comprometer a entrega mensal do benefício, gerar descontinuidade administrativa e prejudicar servidores que já possuem expectativa legítima de recebimento, razão pela qual se mostra necessária a instauração de novo procedimento licitatório para o item 1, com especificações adequadas, compatíveis com o mercado e aptas a garantir ampla competitividade.

#### ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A contratação encontra-se alinhada ao planejamento da Administração Municipal, pois atende à necessidade previamente identificada de fornecimento mensal de cestas básicas aos servidores beneficiários, observada a disponibilidade orçamentária e financeira do Município e da Câmara Municipal, conforme o caso.

A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se compatível com a natureza da demanda, uma vez que o fornecimento



ocorrerá de forma parcelada, conforme a necessidade da Administração, sem obrigação de aquisição integral imediata. Essa sistemática contribui para o planejamento das entregas, controle dos quantitativos, economicidade e racionalização da despesa pública.

### **DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

A contratação deverá observar requisitos mínimos de qualidade, segurança alimentar, regularidade fiscal e capacidade de fornecimento. Os produtos que compõem as cestas básicas deverão estar dentro do prazo de validade, acondicionados em embalagens originais, íntegras e adequadas, contendo as informações obrigatórias de rotulagem, marca, fabricante, lote, data de fabricação e validade, quando aplicável.

As especificações deverão ser formuladas de maneira objetiva, suficiente e compatível com produtos regularmente disponíveis no mercado, evitando exigências excessivamente restritivas, indicação indevida de marcas ou características que limitem a competitividade. Deverão ser observadas, no que couber, as normas da ANVISA, MAPA, Ministério da Saúde, Código de Defesa do Consumidor e demais normas técnicas aplicáveis aos produtos alimentícios e de higiene que compõem a cesta.

### **DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

A contratada deverá possuir condições operacionais para fornecer as cestas básicas de forma parcelada, conforme solicitação formal da Administração, mantendo regularidade no atendimento, qualidade dos produtos e cumprimento dos prazos estabelecidos.

As entregas deverão ocorrer no local indicado pelo Município, dentro do perímetro urbano de São Valério do Sul/RS, devendo a empresa manter pessoa responsável pelo atendimento e pela entrega direta aos servidores, mediante apresentação de ticket ou outro controle definido pela Administração. A entrega deverá ser previamente comunicada ao fiscal da ata ou do contrato, para acompanhamento e conferência.

O recebimento ficará condicionado à verificação da conformidade dos produtos com as especificações exigidas, podendo a Administração recusar produtos vencidos, danificados, com embalagem violada, sem identificação adequada ou em desacordo com o Termo de Referência.

### **ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES**

A quantidade estimada foi definida com base na previsão mensal de aproximadamente 280 cestas básicas, destinadas aos servidores públicos municipais do Poder Executivo e do Poder Legislativo que fazem jus ao benefício, conforme legislação municipal vigente.

Para fins de planejamento da contratação, considera-se o período total estimado de 18 meses, contemplando tanto a demanda ordinária de fornecimento mensal quanto o quantitativo correspondente aos meses de janeiro até o presente momento em que não houve entrega das cestas aos servidores beneficiários.

Dessa forma, a quantidade total estimada corresponde a:

280 cestas/mês x 18 meses = 5.040 cestas básicas.

Ressalta-se que o quantitativo possui natureza estimativa, especialmente por se tratar de Sistema de Registro de Preços, não gerando obrigação de aquisição integral pela Administração. As solicitações serão realizadas conforme a efetiva necessidade, a relação atualizada de servidores beneficiários, a disponibilidade orçamentária e a emissão das respectivas autorizações de fornecimento.

### **ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO**

Foram consideradas como alternativas possíveis: aquisição individualizada dos produtos que compõem a cesta básica, contratação de empresa para fornecimento da cesta básica já montada e eventual fornecimento por meio de vale ou benefício equivalente.

A aquisição individualizada dos produtos, embora possível, demandaria maior estrutura administrativa para recebimento, conferência, armazenamento, montagem, separação e distribuição, além de elevar o risco de perdas, vencimentos e inconsistências na composição das cestas. Já a contratação de empresa para fornecimento da cesta básica completa apresenta maior eficiência operacional, pois transfere ao fornecedor a responsabilidade pela montagem, acondicionamento e entrega, permitindo melhor controle, padronização e redução de encargos administrativos.

Dessa forma, a solução mais adequada é o registro de preços para fornecimento de cestas básicas completas, com composição previamente definida e entrega conforme demanda da Administração.

### **ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

A estimativa do valor da contratação foi elaborada com base no Mapa Comparativo de Preços anexo ao processo, o qual



apresenta pesquisa individualizada dos produtos que compõem a cesta básica, com utilização de parâmetros extraídos de contratações públicas e fontes compatíveis com o objeto, observando metodologia estatística para apuração de preços referenciais.

O mapa de preços contempla os 18 itens que compõem a cesta básica, considerando as respectivas unidades, quantidades e valores médios apurados para cada produto, tais como farinha de trigo, arroz, açúcar, feijão, óleo de soja, sal, massa alimentícia, farinha de milho, biscoito, papel higiênico, café solúvel, sabão em barra, creme dental, lava roupas em pó, detergente líquido, sabonete, coxinha da asa de frango e filé de peito de frango tipo sassami.

A metodologia adotada no levantamento considerou critérios estatísticos para tratamento dos preços pesquisados, com análise de média, mediana, desvio padrão amostral e coeficiente de variação, buscando maior segurança, razoabilidade e compatibilidade com os valores praticados no mercado. Também foram previstos critérios para identificação de preços excessivamente elevados e de valores potencialmente inexequíveis, conferindo maior confiabilidade à formação do preço estimado.

Com base nos valores unitários referenciais constantes do mapa, o valor estimado de cada cesta básica é de R\$ 298,44. Considerando o quantitativo máximo estimado de 5.040 cestas, o valor global estimado para a contratação corresponde a R\$ 1.504.137,60.

Ressalta-se que, por se tratar de Sistema de Registro de Preços, o valor global possui caráter estimativo e não implica obrigação de aquisição integral pela Administração. As contratações ocorrerão de forma parcelada, conforme a efetiva demanda dos órgãos participantes, disponibilidade orçamentária e emissão das respectivas autorizações de fornecimento.

Dessa forma, a estimativa apresenta-se compatível com os preços praticados no mercado, devidamente instruída por memória de cálculo e documento de suporte, atendendo aos princípios da economicidade, razoabilidade, planejamento, seleção da proposta mais vantajosa e adequada aplicação dos recursos públicos

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

A solução proposta consiste no registro de preços para futura e eventual aquisição de cestas básicas mensais completas, destinadas aos servidores públicos municipais do Executivo e do Legislativo que fizerem jus ao benefício, conforme legislação municipal vigente.

A contratação abrangerá o fornecimento dos itens que compõem a cesta, devidamente acondicionados, identificados e entregues em local indicado pela Administração, dentro do prazo estabelecido. A solução compreende, portanto, não apenas o fornecimento dos produtos, mas também a montagem, organização, transporte, entrega e substituição de itens que eventualmente estejam em desconformidade.

Essa modelagem atende ao interesse público por permitir fornecimento padronizado, controle de qualidade, previsibilidade de custos, redução de atividades internas de logística e maior eficiência na distribuição do benefício aos servidores.

#### **JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO**

A contratação será realizada por item, tendo como unidade a cesta básica completa. Não se recomenda o parcelamento interno da cesta por produto individual, pois o objeto pretendido não é a simples aquisição isolada de gêneros alimentícios e itens de higiene, mas sim o fornecimento de cesta básica completa, montada e entregue aos servidores beneficiários.

O parcelamento por produto poderia comprometer a eficiência da contratação, pois exigiria múltiplos fornecedores, maior controle de entregas, armazenamento, conferência, montagem manual das cestas pela Administração e risco de falta de algum componente, o que prejudicaria a entrega final do benefício. Assim, a aquisição da cesta completa mostra-se tecnicamente mais adequada, economicamente racional e administrativamente mais eficiente.

Ressalta-se que a não divisão interna do objeto não restringe indevidamente a competitividade, pois empresas do ramo de gêneros alimentícios, mercados, supermercados, atacadistas e distribuidoras possuem condições de fornecer cestas básicas completas, desde que atendidas as especificações do Termo de Referência

#### **RESULTADOS PRETENDIDOS**

Pretende-se garantir a entrega regular das cestas básicas aos servidores beneficiários, assegurar a continuidade do benefício previsto em legislação municipal, obter proposta mais vantajosa para a Administração e promover maior eficiência na gestão da contratação.

Também se busca padronizar a composição das cestas, assegurar qualidade mínima dos produtos, reduzir riscos de desabastecimento, evitar compras emergenciais ou fragmentadas e permitir melhor controle da execução contratual por meio de entregas programadas e fiscalizadas.



### **PROVIDÊNCIAS PREVIAS AO CONTRATO**

Antes da formalização da ata ou contrato, deverão ser adotadas as providências necessárias à adequada instrução do processo, incluindo a definição final das especificações dos produtos, estimativa de quantidades, pesquisa de preços, indicação de dotação orçamentária, elaboração do Termo de Referência, análise jurídica, designação de fiscal e gestor da contratação, além da verificação da regularidade do fornecedor vencedor.

Também deverá ser conferido se a descrição dos produtos está compatível com o mercado, evitando exigências contraditórias, excessivamente específicas ou que possam restringir a competitividade do certame.

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

Não foram identificadas contratações interdependentes indispensáveis à execução do objeto, uma vez que o fornecimento das cestas básicas completas deverá abranger a montagem, acondicionamento, transporte e entrega pelo próprio fornecedor contratado.

Poderão existir contratações correlatas de natureza administrativa, como serviços de fiscalização, controle interno, emissão de tickets ou sistemas de gestão, caso já utilizados pelo Município, mas tais instrumentos não condicionam a viabilidade da contratação principal.

### **POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS**

A contratação poderá gerar impactos ambientais relacionados ao uso de embalagens plásticas, papelão, transporte dos produtos e eventual descarte de materiais. Para mitigação desses impactos, recomenda-se exigir que os produtos sejam acondicionados de forma adequada, evitando embalagens desnecessárias, vazamentos, desperdícios e perdas.

Sempre que possível, deverão ser priorizadas embalagens recicláveis, produtos dentro do prazo de validade e logística eficiente de entrega, reduzindo deslocamentos desnecessários. A contratada deverá observar as normas ambientais aplicáveis, bem como a adequada destinação de resíduos decorrentes de sua atividade.

### **DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE**

Diante da necessidade demonstrada, da existência de previsão legal municipal para concessão do benefício, da disponibilidade de fornecedores no mercado capazes de atender ao objeto e da possibilidade de realização de procedimento licitatório competitivo, declara-se viável a contratação.

A solução proposta mostra-se adequada sob os aspectos técnico, operacional e econômico, pois permite o fornecimento parcelado das cestas básicas, conforme a demanda da Administração, com controle de qualidade, padronização dos produtos, redução de riscos administrativos e atendimento ao interesse público.

Assim, conclui-se pela viabilidade da instauração de procedimento licitatório, preferencialmente mediante Sistema de Registro de Preços, para futura e eventual aquisição do item 1 — cestas básicas mensais destinadas aos servidores públicos municipais do Executivo e Legislativo.

### **TERMO DE REFERENCIA:**

#### **DEFINIÇÃO DO OBJETO**

O presente Termo de Referência tem por objeto o registro de preços para futura e eventual aquisição de cestas básicas mensais, destinadas aos servidores públicos municipais do Poder Executivo e do Poder Legislativo que fizerem jus ao benefício, conforme legislação municipal vigente, com fornecimento parcelado, montagem, acondicionamento e entrega das cestas em local indicado pela Administração, dentro do perímetro urbano do Município de São Valério do Sul/RS.

O objeto compreende a cesta básica completa, composta por gêneros alimentícios, produtos de higiene e limpeza, conforme especificações constantes deste Termo de Referência, devendo todos os itens ser entregues em embalagens originais, íntegras, próprias para consumo ou uso, dentro do prazo de validade e em conformidade com as normas legais e sanitárias aplicáveis.

Item 01 - Farinha de trigo

<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>
pacote de 1 kg	05 unidades

#### **Descrição**

Farinha de trigo tipo 1, branca, enriquecida com ferro e ácido fólico, obtida da moagem de grãos de trigo selecionados, são e limpos, com alto padrão de refinamento, textura fina e uniforme, adequada para uso culinário em preparações como pães, bolos, massas frescas, tortas, biscoitos e similares. Produto isento de matéria terrosa, parasitas, larvas, sujidades, umidade excessiva, grumos, mofo, fermentação, ranço ou quaisquer materiais estranhos. Deverá apresentar cor branca a levemente creme, odor e sabor característicos, sem



**SÃO VALÉRIO DO SUL**  
**SISTEMA DE COMPRAS E LICITAÇÕES**  
**PEDIDO DE COMPRA / SERVIÇO**

Impressão: 09/06/2026

Hora: 14:40:47



sinais de deterioração.

Embalagem primária em papel ou material celulósico apropriado para contato com alimentos, íntegra, resistente, atóxica, limpa, sem rasgos, furos, violação, umidade ou sinais de infestação, contendo 1 kg. A rotulagem deverá conter identificação do produto, ingredientes, informação nutricional, peso líquido, fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação sanitária vigente. Produto com validade mínima de 06 meses na data da entrega, salvo se o prazo de validade original do fabricante for inferior, hipótese em que deverá ser entregue com, no mínimo, 75% do prazo total de validade vigente.

**Marcas de referência:** Família Venturrelli Puríssima, Farinha Anaconda Premium, Roseflor Premium, de igual ou superior qualidade, utilizadas exclusivamente como parâmetro de qualidade, sem restrição à aceitação de outras marcas que atendam integralmente às especificações do edital.

Item 02 - Arroz

Unidade	Quantidade
pacote de 1 kg	05 unidades

**Descrição**

Arroz branco, tipo 1, classe longo fino, constituído de grãos inteiros, polidos, selecionados e beneficiados, de primeira qualidade, limpos e isentos de sujidades, materiais estranhos, insetos, larvas, umidade excessiva, mofo ou sinais de deterioração. Produto com aspecto, cor, odor e sabor característicos, próprio para consumo humano, com bom rendimento após o cozimento, grãos soltos e uniformes, não sendo necessária a lavagem prévia quando assim indicado pelo fabricante.

Embalagem primária íntegra, resistente, atóxica, limpa, sem rasgos, furos, violação, umidade ou sinais de infestação, contendo 1 kg. A rotulagem deverá conter, no mínimo, identificação do produto, classe, tipo, peso líquido, informação nutricional, identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente. Produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses na data da entrega.

Serão recusados produtos com embalagem danificada, violada, suja, úmida, com presença de insetos, larvas, grãos quebrados em excesso, impurezas, alteração de odor, cor, sabor ou qualquer característica incompatível com o consumo humano.

**Marcas de referência:** Camil Branco Tipo 1, Arroz Branco Tio João Grãos Nobres Tipo 1, Prato Fino Branco, Arroz Branco Tio Urbano, seleção especial, Tipo 1, de igual ou superior qualidade, utilizadas exclusivamente como parâmetro de qualidade, sem restrição à aceitação de outras marcas que atendam integralmente às especificações do edital.

Item 03 - Açúcar

Unidade	Quantidade
pacote de 2 kg	01 unidade

**Descrição**

Açúcar cristal branco, de origem vegetal, obtido da cana-de-açúcar, constituído fundamentalmente por sacarose, próprio para consumo humano. Produto sólido, com cristais bem definidos, coloração branca, odor e sabor característicos, isento de sujidades, materiais estranhos, umidade excessiva, empedramento, insetos, larvas, mofo, fermentação ou sinais de deterioração. Embalagem primária íntegra, resistente, atóxica, limpa, sem rasgos, furos, violação, umidade ou sinais de infestação, contendo 2 kg. Rotulagem conforme legislação vigente, com identificação do produto, ingredientes, informação nutricional, peso líquido, fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 06 meses na data da entrega.

**Marcas de referência:** Alto Alegre, Gasparin, Colombo/Caravelas, Guarani, de igual ou superior qualidade, utilizadas exclusivamente como parâmetro de qualidade, sem restrição à aceitação de outras marcas que atendam integralmente às especificações do edital.

Item 04 - Feijão

Unidade	Quantidade
pacote de 1 kg	02 unidades



**SÃO VALÉRIO DO SUL**  
**SISTEMA DE COMPRAS E LICITAÇÕES**  
**PEDIDO DE COMPRA / SERVIÇO**

Impressão: 09/06/2026

Hora: 14:40:47



**Descrição**

Feijão preto, grupo comum, classe preto, tipo 1, constituído de grãos inteiros, secos, limpos, selecionados, uniformes e próprios para consumo humano. Produto isento de sujidades, materiais estranhos, pedras, insetos, larvas, grãos mofados, ardidos, carunchados, partidos em excesso, umidade excessiva ou sinais de deterioração.

Deverá apresentar cor, odor e aspecto característicos do produto, boa qualidade de cozimento, rendimento adequado e ser indicado para o preparo de refeições em geral, incluindo feijão cozido, acompanhamentos e preparações culinárias diversas.

Embalagem primária íntegra, resistente, atóxica, limpa, sem rasgos, furos, violação, umidade ou sinais de infestação, contendo 1 kg. A rotulagem deverá conter, no mínimo, identificação do produto, grupo, classe, tipo, peso líquido, informação nutricional, identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente.

Produto com validade mínima de 06 meses na data da entrega. Serão recusados produtos com embalagem danificada, violada, suja, úmida, com presença de insetos, larvas, impurezas, grãos deteriorados, alteração de cor, odor ou qualquer característica incompatível com o consumo humano.

**Marcas de referência:** Kicaldo tipo 1, Camil tipo 1, Caldo de Ouro, de igual ou superior qualidade, utilizadas exclusivamente como parâmetro de qualidade, sem restrição à aceitação de outras marcas que atendam integralmente às especificações do edital.

Item 05 - Óleo de Soja

Unidade	Quantidade
frasco de 900 ml	02 unidades

**Descrição**

Óleo de soja refinado, 100% vegetal, próprio para consumo humano, obtido a partir de grãos de soja, com aspecto límpido, coloração característica, odor e sabor próprios, isento de impurezas, partículas estranhas, ranço, turvação, alteração de cor, odor ou quaisquer sinais de deterioração. Produto indicado para uso culinário geral, incluindo preparo de alimentos, refogados, frituras, assados, massas, bolos e demais preparações alimentícias.

Deverá apresentar rotulagem nutricional completa, clara e legível, conforme legislação sanitária vigente, contendo as informações obrigatórias relativas a valor energético, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, gorduras monoinsaturadas, gorduras poli-insaturadas, sódio e demais informações exigidas pela legislação, quando aplicável.

Embalagem primária tipo frasco ou garrafa plástica alimentícia, íntegra, resistente, atóxica, limpa, bem vedada, sem vazamentos, violação, sujidades ou sinais de deterioração, contendo 900 ml. Produto com validade mínima de 06 meses na data da entrega.

**Marcas de referência:** Coamo, Liza, Vitaliv, de igual ou superior qualidade, utilizadas exclusivamente como parâmetro de qualidade, sem restrição à aceitação de outras marcas que atendam integralmente às especificações do edital.

Item 06 - Sal

Unidade	Quantidade
embalagem de 1 kg	01

**Descrição**

Sal refinado iodado, próprio para consumo humano, embalagem de 1 kg, de primeira qualidade, branco, seco, solto, isento de sujidades, umidade excessiva, empedramento, materiais estranhos ou sinais de deterioração. Embalagem íntegra, resistente, limpa, sem rasgos, furos, violação ou umidade, contendo identificação do produto, composição, peso líquido, fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente.

Item 07 - Massa alimentícia seca tipo talharim médio com ovos

Unidade	Quantidade
pacote de 500 g	01



**SÃO VALÉRIO DO SUL**  
**SISTEMA DE COMPRAS E LICITAÇÕES**  
**PEDIDO DE COMPRA / SERVIÇO**

Impressão: 09/06/2026

Hora: 14:40:47



**Descrição**

Massa alimentícia seca tipo talharim médio, com ovos, também conhecida como massa em fios longos e largos, podendo ser apresentada em formato de ninhos ou similar, produzida com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e demais ingredientes permitidos pela legislação, própria para consumo humano. Produto de primeira qualidade, seco, íntegro, com cor, odor e sabor característicos, devendo apresentar boa consistência, textura firme após o cozimento e rendimento adequado no preparo.

Produto isento de sujidades, insetos, larvas, mofo, umidade excessiva, fragmentos estranhos, massa quebrada em excesso, sinais de deterioração ou qualquer alteração imprópria ao consumo humano.

Embalagem primária íntegra, resistente, atóxica, limpa, sem rasgos, furos, violação, umidade ou sinais de infestação, contendo 500 g. A rotulagem deverá conter, no mínimo, identificação do produto, ingredientes, informação nutricional, peso líquido, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações sobre alergênicos, especialmente a presença de glúten, ovos e derivados de trigo, conforme legislação vigente.

Produto com validade mínima de 06 meses na data da entrega. Serão recusados produtos com embalagem danificada, violada, úmida, com presença de insetos, massa quebrada em excesso, alteração de cor, odor, sabor, mofo ou qualquer característica incompatível com o consumo humano

**Marcas de referência:** Germani, Orquídea, Todeschini, de igual ou superior qualidade, utilizadas exclusivamente como parâmetro de qualidade, sem restrição à aceitação de outras marcas que atendam integralmente às especificações do edital.

Item 08 - Farinha de milho média moída na pedra

Unidade	Quantidade
pacote de 1 kg	01

**Descrição**

Farinha de milho de granulometria média, moída em pedra, não pré-cozida, obtida a partir da moagem de grãos de milho selecionados, limpos e secos, própria para consumo humano, de primeira qualidade. Produto com textura média, aspecto uniforme, cor amarela característica, odor e sabor próprios do milho, devendo apresentar bom rendimento e cozimento regular, especialmente para o preparo de polenta, farofas, bolos, pães, empanados e demais preparações culinárias.

Produto isento de sujidades, materiais estranhos, pedras, insetos, larvas, mofo, umidade excessiva, ranço, fermentação, grumos, empedramento excessivo ou quaisquer sinais de deterioração.

Embalagem primária íntegra, resistente, atóxica, limpa, própria para contato com alimentos, sem rasgos, furos, violação, umidade ou sinais de infestação, contendo 1 kg. A rotulagem deverá conter, no mínimo, identificação do produto, ingredientes, informação nutricional, peso líquido, identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente.

Produto com validade mínima de 06 meses na data da entrega. Serão recusados produtos com embalagem danificada, violada, suja, úmida, com presença de insetos, larvas, alteração de cor, odor, sabor, mofo, empedramento excessivo ou qualquer característica incompatível com o consumo humano.

Item 09 - Biscoito doce tipo Maria, formato redondo

Unidade	Quantidade
pacote de 350 g	01

**Descrição**

Biscoito doce tipo Maria, tradicional/original, em formato redondo, sem recheio, sem cobertura, sem adição de chocolate, cacau ou sabor chocolate, de primeira qualidade, produzido à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal e demais ingredientes permitidos pela legislação, próprio para consumo humano.

Produto seco, crocante, íntegro, com coloração clara característica, odor e sabor próprios do biscoito tipo Maria tradicional, textura uniforme e boa aceitação. Não serão aceitos biscoitos sabor chocolate, com cacau, recheados, cobertos, de coloração escura ou em formato diverso do redondo tradicional.

O produto deverá estar isento de sujidades, insetos, larvas, mofo, umidade excessiva, ranço, massa queimada, biscoitos quebrados em excesso, fragmentos estranhos ou quaisquer sinais de deterioração.

Embalagem primária íntegra, resistente, atóxica, limpa, bem vedada, sem rasgos, furos, violação, umidade ou sinais de infestação, contendo 350 g. A rotulagem deverá conter identificação do produto, ingredientes, informação nutricional, peso líquido, fabricante, lote,



**SÃO VALÉRIO DO SUL**  
**SISTEMA DE COMPRAS E LICITAÇÕES**  
**PEDIDO DE COMPRA / SERVIÇO**

Impressão: 09/06/2026

Hora: 14:40:47



data de fabricação, prazo de validade e informações sobre alergênicos, conforme legislação vigente. Produto com validade mínima de 06 meses na data da entrega.

**Marcas de referência:** Isabela, Casaredo, Germani, Marilan, de igual ou superior qualidade, utilizadas exclusivamente como parâmetro de qualidade, sem restrição à aceitação de outras marcas que atendam integralmente às especificações do edital.

Item 10 - Papel higiênico folha tripla

Unidade	Quantidade
pacote com 04 rolos	02 pacotes

**Descrição**

Papel higiênico de folha tripla, de alta qualidade, macio, resistente e absorvente, fabricado com 100% fibras celulósicas, na cor branca, neutro, sem fragrância, próprio para uso sanitário. Produto picotado, gofrado ou com textura que proporcione conforto e resistência ao uso, com boa absorção e sem esfrelamento excessivo.

Cada pacote deverá conter 04 rolos, medindo, no mínimo, 20 metros de comprimento x 10 cm de largura cada rolo. O produto deverá ser acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente, limpa, sem rasgos, furos, violação, umidade ou sinais de contaminação.

A embalagem deverá conter, de forma clara e legível, as informações do produto, incluindo composição, quantidade de rolos, metragem de cada rolo, largura, tipo de folha, identificação do fabricante, lote e demais informações exigidas pela legislação aplicável.

Serão recusados produtos com embalagem danificada, violada, úmida, suja, com rolos deformados, ausência de picote, metragem inferior à exigida, folha diversa da tripla ou qualquer característica incompatível com a qualidade mínima solicitada.

**Marcas de referência:** Neve Supreme, Mili Soft Air, Personal Vip, de igual ou superior qualidade, utilizadas exclusivamente como parâmetro de qualidade, sem restrição à aceitação de outras marcas que atendam integralmente às especificações do edital.

Item 11 - Café solúvel liofilizado

Unidade	Quantidade
sachê/refil/pouch de no mínimo 40 g	01

**Descrição**

Café solúvel liofilizado, 100% café, em grânulos ou cristais, obtido a partir de extrato de café submetido a processo de congelamento e secagem a vácuo/sublimação, próprio para preparo instantâneo mediante adição de água quente ou leite. Produto de primeira qualidade, com boa solubilidade, aroma e sabor característicos de café, isento de açúcar, aromatizantes, misturas com cereais, impurezas, umidade excessiva, mofo, grumos, ranço ou quaisquer sinais de deterioração.

Embalagem primária tipo sachê, refil ou pouch, íntegra, resistente, atóxica, bem vedada, sem rasgos, furos, violação, umidade ou sinais de contaminação, contendo peso líquido mínimo de 40 g. A rotulagem deverá conter, no mínimo, identificação do produto, ingredientes, peso líquido, informação nutricional, identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e modo de preparo, conforme legislação vigente. A Anvisa indica que lista de ingredientes, prazo de validade e informações nutricionais estão entre os itens obrigatórios nos rótulos de alimentos embalados.

Produto com validade mínima de 06 meses na data da entrega. Serão recusados produtos com embalagem danificada, violada, úmida, com conteúdo empedrado, alteração de cor, odor, sabor, presença de materiais estranhos ou qualquer característica incompatível com o consumo humano.

**Marcas de referência:** Iguazu Gourmet, 3 Corações, L'OR, de igual ou superior qualidade, utilizadas exclusivamente como parâmetro de qualidade, sem restrição à aceitação de outras marcas que atendam integralmente às especificações do edital.

Item 12 - Sabão em barra de coco

Unidade	Quantidade
---------	------------



**SÃO VALÉRIO DO SUL**  
**SISTEMA DE COMPRAS E LICITAÇÕES**  
**PEDIDO DE COMPRA / SERVIÇO**

Impressão: 09/06/2026

Hora: 14:40:47



pacote com 05 unidades	01 pacote
------------------------	-----------

**Descrição**

Sabão em barra de coco, de primeira qualidade, indicado para lavagem de roupas, especialmente roupas finas e delicadas, bem como para limpeza geral de utensílios e superfícies laváveis. Produto em barra, com composição de origem vegetal, podendo conter óleo natural de coco, babaçu ou outro óleo vegetal equivalente, com fragrância suave característica de coco, boa formação de espuma, rendimento adequado e eficiente remoção de sujeiras.

Produto dermatologicamente testado ou com formulação adequada ao uso doméstico, biodegradável quando indicado pelo fabricante, isento de impurezas, deformações excessivas, rachaduras, ressecamento, odor desagradável ou quaisquer sinais de deterioração. Deverá ser acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente, limpa, sem rasgos, furos, violação, umidade ou vazamento.

Pacote contendo 05 barras, com peso líquido total mínimo de 900 g, sendo admitidas barras de aproximadamente 180 g cada, ou apresentação equivalente que atenda ao peso total exigido. A embalagem deverá conter, no mínimo, identificação do produto, composição, peso líquido, quantidade de unidades, identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e modo de uso, conforme legislação vigente.

Serão recusados produtos com embalagem danificada, violada, úmida, com barras quebradas em excesso, deformadas, ressecadas, com odor alterado, peso inferior ao exigido ou qualquer característica incompatível com a finalidade de limpeza.

**Marcas de referência:** Girando Sol, Assim, Ypê, de igual ou superior qualidade, utilizadas exclusivamente como parâmetro de qualidade, sem restrição à aceitação de outras marcas que atendam integralmente às especificações do edital.

Item 13 - Creme dental adulto em pasta com flúor e proteção bucal prolongada

Unidade	Quantidade
tubo de no mínimo 90 g	02

**Descrição**

Creme dental adulto em pasta, com flúor, de primeira qualidade, sabor menta, hortelã ou refrescante, indicado para higiene bucal diária, auxílio na prevenção de cáries, controle da placa bacteriana, proteção das gengivas, combate ao mau hálito e manutenção da saúde bucal.

Produto com ação antibacteriana e proteção bucal prolongada, devendo auxiliar no combate às bactérias causadoras de placa, mau hálito e problemas gengivais, desde que comprovado em rótulo, embalagem ou ficha técnica oficial do fabricante. Deverá apresentar boa consistência, fácil aplicação na escova dental, adequada formação de espuma, sensação de limpeza e refrescância após a escovação.

Embalagem primária tipo tubo laminado ou plástico, íntegra, resistente, atóxica, bem vedada, sem furos, rasgos, vazamentos, violação ou sinais de contaminação, contendo 90 g. A rotulagem deverá conter identificação do produto, composição, peso líquido, indicação de uso, modo de uso, advertências, fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente.

Produto com validade mínima de 12 meses na data da entrega. Serão recusados produtos com embalagem danificada, violada, vazando, com prazo de validade inferior ao exigido, alteração de odor, cor, textura, separação de fases ou qualquer característica incompatível com o uso seguro.

**Marcas de referência:** Colgate Total 12 Advanced Fresh 90 g, Colgate Total 12 Original Mint/Prevenção Ativa 90 g e Oral-B Pró-Saúde/Proteção Completa 90 g, ou equivalentes, similares ou de qualidade superior, utilizadas exclusivamente como parâmetro de qualidade, sem restrição à aceitação de outras marcas que atendam integralmente às especificações do edital.

Item 14 - Lava roupas em pó de alta performance, em caixa

Unidade	Quantidade
caixa de no mínimo 1,6 kg	01

**Descrição**

Lava roupas em pó, de primeira qualidade, indicado para lavagem de roupas brancas e coloridas, com ação eficiente na remoção de sujeiras e manchas do dia a dia, inclusive gordura, suor, poeira e resíduos de alimentos. Produto solúvel em água, com fragrância



**SÃO VALÉRIO DO SUL**  
**SISTEMA DE COMPRAS E LICITAÇÕES**  
**PEDIDO DE COMPRA / SERVIÇO**

Impressão: 09/06/2026

Hora: 14:40:47



agradável, adequado para lavagem manual e em máquina de lavar, com bom rendimento, boa formação de espuma e preservação dos tecidos.

Deverá conter agentes de limpeza, tensoativos e demais componentes permitidos pela legislação vigente, podendo conter enzimas, branqueador óptico e perfume, com desempenho compatível com produtos de linha premium disponíveis no mercado.

Embalagem obrigatoriamente em caixa, íntegra, resistente, limpa e bem fechada, contendo no mínimo 1,6 kg, com identificação do produto, composição, modo de uso, peso líquido, fabricante, lote e prazo de validade.

Serão recusados produtos com embalagem violada, úmida, danificada, empedrada, com vazamento, alteração de odor, cor ou textura.

**Produto de referência:** OMO Lavagem Perfeita em pó, caixa de 1,6 kg, ou equivalente, similar ou de qualidade superior, utilizado apenas como parâmetro de qualidade, apresentação, desempenho e rendimento, sem restrição à aceitação de outras marcas que atendam integralmente às especificações.

Item 15 - Detergente líquido neutro para lavar louças

Unidade	Quantidade
frasco de 500 ml	02

#### Descrição

Detergente líquido neutro, de primeira qualidade, indicado para lavagem manual de louças, talheres, copos, painéis, utensílios de cozinha e superfícies laváveis. Produto com alto poder de limpeza, eficiente na remoção de gorduras, óleos, resíduos de alimentos e sujeiras em geral, com boa formação de espuma, bom rendimento e fácil enxágue.

Produto líquido, homogêneo, com fragrância suave ou neutra, próprio para uso doméstico ou institucional, devendo estar isento de impurezas, partículas estranhas, separação de fases, alteração de cor, odor ou quaisquer sinais de deterioração.

Embalagem primária tipo frasco plástico, íntegra, resistente, atóxica, limpa, bem vedada, sem vazamentos, furos, violação ou sinais de contaminação, contendo 500 ml. A rotulagem deverá conter identificação do produto, composição, volume líquido, modo de uso, advertências, fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade.

**Marcas de referência:** Ypê Neutro, Limpol Neutro, Minuano Neutro, ou equivalente, similar ou de qualidade superior, utilizada exclusivamente como parâmetro de qualidade, rendimento, apresentação, finalidade de uso e desempenho na remoção de gordura, sem restrição à aceitação de outras marcas que atendam integralmente às especificações.

Item 16 - Sabonete em barra hidratante

Unidade	Quantidade
barra de 85 g	02

#### Descrição

Sabonete em barra, de primeira qualidade, indicado para higiene corporal diária, próprio para uso adulto e familiar, adequado para todos os tipos de pele. Produto com ação de limpeza suave, fragrância agradável, espuma cremosa e propriedades hidratantes, podendo conter glicerina, proteínas do leite, óleos vegetais, manteiga de karité, vitamina E ou outros ativos hidratantes permitidos pela legislação vigente.

O produto deverá apresentar aspecto, cor, odor e consistência característicos, devendo estar isento de impurezas, rachaduras excessivas, deformações, ressecamento, alteração de cor, odor ou quaisquer sinais de deterioração. Deverá possuir boa formação de espuma, fácil enxágue e proporcionar sensação de limpeza e maciez após o uso.

Embalagem individual íntegra, resistente, limpa, bem vedada, sem rasgos, furos, violação, umidade ou sinais de contaminação, contendo 85 g. A rotulagem deverá conter, no mínimo, identificação do produto, composição, peso líquido, modo de uso, advertências, identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente.

Produto dermatologicamente testado ou com indicação de segurança para uso corporal, com validade mínima de 12 meses na data da entrega. Serão recusados produtos com embalagem danificada, violada, úmida, com barra quebrada, ressecada, deformada, odor alterado ou qualquer característica incompatível com o uso seguro.

**Marcas de referência:** Nivea, Palmolive e Flor de Ypê, ou equivalente, similar ou de qualidade



**SÃO VALÉRIO DO SUL**  
**SISTEMA DE COMPRAS E LICITAÇÕES**  
**PEDIDO DE COMPRA / SERVIÇO**

Impressão: 09/06/2026

Hora: 14:40:47



superior, utilizadas exclusivamente como parâmetro de qualidade, hidratação, fragrância, espuma cremosa, apresentação em barra de 85 g e aceitação de mercado, sem restrição à aceitação de outras marcas que atendam integralmente às especificações do edital.

Item 17 - Coxinha da asa de frango congelada

Unidade	Quantidade
pacote de 1 kg	01 pacote

**Descrição**

Coxinha da asa de frango, congelada, sem tempero, de primeira qualidade, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção sanitária oficial, com registro no serviço de inspeção competente — SIF, SIE, SIM ou SISBI. Produto composto por cortes íntegros, limpos, com aspecto, cor e odor característicos, isento de penas, sujidades, coágulos, ossos quebrados em excesso, queimaduras por congelamento, manchas escuras, odor impróprio ou quaisquer sinais de deterioração.

As unidades deverão ser congeladas separadamente, uma a uma, preferencialmente pelo sistema IQF ou equivalente, evitando a formação de blocos compactos e facilitando o manuseio e o preparo. O produto deverá ser entregue em embalagem plástica, transparente, própria para alimentos, resistente, íntegra, limpa, bem vedada, sem rasgos, furos, violação, acúmulo excessivo de gelo ou sinais de recongelamento, contendo 1 kg.

A conservação deverá observar temperatura de congelamento adequada, conforme indicação do fabricante e legislação sanitária aplicável, devendo o produto ser entregue congelado, sem sinais de descongelamento parcial ou total. Não serão aceitos produtos amolecidos, com líquido aparente na embalagem, cristais de gelo em excesso, alteração de cor, odor ou textura.

A embalagem deverá conter rotulagem completa, com identificação do produto, peso líquido, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, modo de conservação, informação nutricional e selo de inspeção sanitária. O prazo de validade deverá ser de, no mínimo, 03 meses a contar da data da entrega.

**Marcas de referência:** Sadia, Seara, ou equivalente, similar ou de qualidade superior, utilizadas exclusivamente como parâmetro de qualidade, sem restrição à aceitação de outras marcas que atendam integralmente às especificações do edital.

Item 18 - Filé de peito de frango tipo sassami congelado

Unidade	Quantidade
pacote de 1 kg	01 pacote

**Descrição**

Filé de peito de frango tipo sassami, congelado, sem tempero, de primeira qualidade, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção sanitária oficial, com registro no serviço de inspeção competente — SIF, SIE, SIM ou SISBI. Produto composto por cortes íntegros, limpos, sem pele, sem osso, com aspecto, cor e odor característicos, isento de penas, sujidades, cartilagens em excesso, coágulos, manchas escuras, queimaduras por congelamento, odor impróprio ou quaisquer sinais de deterioração.

Os filés deverão ser congelados separadamente, um a um, preferencialmente pelo sistema IQF ou processo equivalente, evitando a formação de bloco compacto e facilitando o manuseio, porcionamento e preparo. O produto deverá ser entregue em embalagem plástica, transparente, própria para alimentos, resistente, íntegra, limpa, bem vedada, sem rasgos, furos, violação, acúmulo excessivo de gelo ou sinais de recongelamento, contendo 1 kg.

A conservação deverá observar temperatura de congelamento adequada, conforme indicação do fabricante e legislação sanitária aplicável, devendo o produto ser entregue congelado, sem sinais de descongelamento parcial ou total. Não serão aceitos produtos amolecidos, com líquido aparente na embalagem, cristais de gelo em excesso, alteração de cor, odor ou textura.

A embalagem deverá conter rotulagem completa, com identificação do produto, peso líquido, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, modo de conservação, informação nutricional e selo de inspeção sanitária. O prazo de validade deverá ser de, no mínimo, 03 meses a contar da data da entrega.

**Marcas de referência:** Sadia, Seara, ou equivalente, similar ou de qualidade superior, utilizadas exclusivamente como parâmetro de qualidade, sem restrição à aceitação de outras marcas que atendam integralmente às especificações do edital.



### **FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO**

A contratação encontra fundamento na necessidade de cumprimento da Lei Municipal nº 1.395, de 19 de dezembro de 2022, que disciplina a concessão de cestas básicas aos servidores que fizerem jus ao benefício, constituindo medida de valorização do quadro funcional, promoção do bem-estar social e reconhecimento dos serviços prestados à Administração Pública Municipal.

A contratação também se fundamenta na Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente quanto ao dever de planejamento da contratação, definição adequada do objeto, estimativa do valor, seleção da proposta mais vantajosa, possibilidade de adoção do Sistema de Registro de Preços e exigência de conformidade dos bens fornecidos.

Registra-se que o quantitativo estimado contempla, além da necessidade ordinária para o período de vigência da contratação, as cestas correspondentes aos meses de janeiro até o presente momento em que não houve entrega aos servidores beneficiários, tendo em vista a necessidade de regularização do fornecimento do benefício legalmente previsto.

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

A solução proposta consiste na contratação de empresa para fornecimento de cestas básicas completas, devidamente montadas, acondicionadas e entregues aos servidores beneficiários, mediante controle por ticket ou outro instrumento definido pela Administração.

A escolha pela aquisição da cesta básica completa, e não dos produtos individualizados, busca garantir maior eficiência administrativa, padronização do benefício, controle de qualidade, redução de custos operacionais e eliminação da necessidade de o Município realizar recebimento separado, armazenamento, conferência, montagem e distribuição dos produtos.

A contratação por Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada, pois a demanda é recorrente, parcelada e variável conforme o número de servidores beneficiários, permitindo que as aquisições ocorram de acordo com a necessidade efetiva da Administração, sem obrigação de aquisição integral imediata.

### **REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

A contratada deverá fornecer produtos de primeira qualidade, próprios para consumo ou uso, em embalagens originais, íntegras, limpas, sem violação, sem vazamentos, sem sinais de umidade, contaminação, deterioração, infestação, descongelamento ou recongelamento, quando aplicável.

Os produtos deverão conter, quando exigível, informações de rotulagem, identificação do fabricante, marca, composição, peso ou volume líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional, modo de conservação e demais dados exigidos pela legislação vigente.

Os gêneros alimentícios deverão atender às normas da ANVISA, Ministério da Saúde, MAPA e demais órgãos competentes, conforme a natureza do produto. Os produtos de higiene e limpeza deverão observar as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, bem como o Código de Defesa do Consumidor.

Não serão aceitos produtos com prazo de validade expirado, embalagem danificada, violada, suja, rasgada, amassada em excesso, sem identificação adequada, com peso ou volume inferior ao exigido, ou que estejam em desconformidade com as especificações do edital e deste Termo de Referência.

### **REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

As marcas eventualmente indicadas nas especificações dos itens possuem caráter meramente referencial e servem exclusivamente como parâmetro mínimo de qualidade, desempenho, composição, aceitação de mercado e padronização do objeto, não havendo restrição à apresentação de outras marcas, desde que equivalentes, similares ou de qualidade superior.

Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar apresente produtos de marcas diversas das marcas sugeridas ou utilizadas como parâmetro de qualidade, a Administração poderá exigir a apresentação de amostras dos respectivos itens, com a finalidade de verificar a compatibilidade do produto ofertado com as especificações exigidas no edital.

A exigência de amostra será limitada aos itens em que houver dúvida objetiva quanto à equivalência da marca apresentada, especialmente quanto à composição, peso, volume, embalagem, rotulagem, validade, qualidade, padrão de acabamento, apresentação comercial, características sensoriais ou atendimento às normas sanitárias aplicáveis.

As amostras deverão ser apresentadas em embalagem original de fábrica, identificadas com a marca, fabricante, lote, validade e demais informações obrigatórias. A análise será realizada por servidor ou comissão designada, com base em critérios objetivos de conformidade, podendo ser registrada em ata, relatório ou parecer técnico.



A não apresentação da amostra no prazo fixado, a apresentação de amostra em desacordo com a proposta, ou a reprovação objetiva do produto por desconformidade com as especificações do edital poderá ensejar a desclassificação da proposta, observados o contraditório, a motivação do ato e as regras previstas no instrumento convocatório.

A aprovação da amostra não dispensa a contratada de entregar, durante toda a vigência da ata ou contrato, produtos exatamente compatíveis com os aprovados e com as exigências do edital, podendo a Administração recusar entregas divergentes, inferiores ou em desconformidade.

### **MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

O fornecimento será realizado de forma parcelada, conforme solicitação formal da Administração, mediante emissão de autorização de fornecimento, ordem de compra, empenho ou instrumento equivalente.

As cestas básicas deverão ser entregues no local indicado pela Administração, dentro do perímetro urbano do Município de São Valério do Sul/RS, no prazo máximo de 05 dias, contado do recebimento da solicitação formal.

A contratada deverá manter pessoa responsável pela entrega direta aos servidores, mediante apresentação de ticket ou outro controle definido pela Administração, devendo comunicar previamente o fiscal da ata ou contrato para acompanhamento e conferência da entrega.

As cestas deverão ser entregues completas, contendo todos os produtos especificados, devidamente acondicionados e separados, de forma a preservar a integridade, a higiene, a segurança e a qualidade dos itens até o momento da entrega ao beneficiário.

Quando houver produtos congelados, estes deverão ser transportados e entregues em condições adequadas de conservação, sem sinais de descongelamento, recongelamento, excesso de gelo, violação da embalagem ou alteração de odor, cor, textura ou aparência.

### **MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

A execução da ata de registro de preços ou contrato será acompanhada e fiscalizada por servidor designado pela Administração, ao qual competirá verificar a conformidade dos produtos entregues, acompanhar os prazos, registrar eventuais ocorrências e solicitar providências à contratada quando constatadas irregularidades.

Caberá ao fiscal ou comissão de recebimento conferir a quantidade de cestas, a composição de cada cesta, a integridade das embalagens, a validade dos produtos, a compatibilidade das marcas ofertadas e a conformidade geral com o edital, proposta e Termo de Referência.

Constatada qualquer irregularidade, a contratada deverá substituir o produto ou a cesta em desconformidade, sem custo adicional para a Administração, no prazo fixado pelo fiscal, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas cabíveis em caso de atraso, reincidência ou descumprimento contratual.

A gestão do contrato deverá observar os princípios da eficiência, economicidade, controle, transparência, segregação de funções e interesse público, mantendo registros formais das entregas, recusas, substituições, notificações e demais atos relevantes da execução.

### **CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO**

A medição do objeto ocorrerá com base na quantidade de cestas básicas efetivamente solicitadas, entregues e aceitas pela Administração.

O pagamento será realizado somente após o recebimento definitivo ou aceite da entrega, mediante apresentação da nota fiscal/fatura correspondente, devidamente atestada pelo fiscal ou setor responsável.

A nota fiscal deverá conter a identificação do processo licitatório, número da ata ou contrato, número da autorização de fornecimento ou empenho, quantidade de cestas entregues, valor unitário e valor total.

Não serão pagos produtos ou cestas recusados pela fiscalização, entregues em desconformidade, incompletos, vencidos, danificados ou não substituídos pela contratada.

O pagamento observará o cronograma financeiro da Administração, a regularidade fiscal da contratada e as demais condições estabelecidas no edital, ata de registro de preços, contrato ou instrumento equivalente.

### **FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR/PRESTADOR DE SERVIÇO**

A seleção do fornecedor será realizada mediante licitação, preferencialmente na modalidade pregão, na forma eletrônica, por se tratar de aquisição de bens comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no



edital e no Termo de Referência.

O critério de julgamento será o menor preço por item, entendido como menor preço unitário da cesta básica completa, desde que atendidas integralmente as especificações, condições de fornecimento, requisitos de habilitação, prazos de entrega e demais exigências do edital.

A proposta deverá contemplar todos os custos necessários ao fiel cumprimento do objeto, incluindo aquisição dos produtos, montagem das cestas, embalagens, tributos, encargos, transporte, logística, entrega, substituições, seguros e demais despesas diretas e indiretas.

Será verificada a compatibilidade da proposta com o valor estimado, a conformidade dos produtos ofertados, a regularidade da documentação de habilitação e, quando aplicável, a aprovação das amostras exigidas para marcas não sugeridas ou não utilizadas como parâmetro.

### **ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

A estimativa do valor da contratação foi elaborada com base no Mapa Comparativo de Preços anexo ao processo, o qual apurou os valores referenciais dos produtos que compõem a cesta básica, utilizando metodologia estatística com análise de média, mediana, desvio padrão, coeficiente de variação e critérios para tratamento de preços excessivos ou potencialmente inexequíveis.

Conforme o levantamento realizado, o valor estimado unitário da cesta básica é de R\$ 298,44.

Considerando a quantidade total estimada de 5.040 cestas básicas, correspondente a 280 cestas mensais pelo período total de 18 meses, o valor global estimado da contratação corresponde a:

5.040 cestas x R\$ 298,44 = R\$ 1.504.137,60.

O quantitativo estimado contempla a necessidade ordinária da Administração e o acréscimo referente aos meses de janeiro até o presente momento em que não houve entrega aos servidores beneficiários, tendo em vista a necessidade de regularização do fornecimento do benefício previsto em lei municipal.

Por se tratar de Sistema de Registro de Preços, o valor global possui caráter meramente estimativo e não implica obrigação de aquisição integral pela Administração, sendo as contratações realizadas de forma parcelada, conforme a efetiva demanda, disponibilidade orçamentária e emissão de autorização de fornecimento.

### **ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

As despesas decorrentes da contratação correrão por conta de dotações orçamentárias próprias do Município de São Valério do Sul/RS e, quando couber, da Câmara Municipal de Vereadores, observadas as rubricas específicas indicadas pelo setor contábil competente.

Por se tratar de Sistema de Registro de Preços, a formalização da ata não gera, por si só, obrigação imediata de despesa, sendo necessária a prévia emissão de empenho ou instrumento equivalente para cada contratação ou fornecimento autorizado.

A contratação somente deverá ser executada mediante existência de disponibilidade orçamentária e financeira, observada a legislação vigente, a programação orçamentária dos órgãos participantes e o princípio da responsabilidade fiscal.

## **Outras Informações do Pedido**

### **ANÁLISE DE RISCO**

#### **1. OBJETO DA ANÁLISE**

A presente análise tem por finalidade identificar, avaliar e propor medidas preventivas e corretivas para os riscos relacionados ao procedimento licitatório destinado ao registro de preços para futura e eventual aquisição de cestas básicas mensais destinadas aos servidores públicos municipais do Poder Executivo e do Poder Legislativo que fizerem jus ao benefício, conforme legislação municipal vigente.

A análise considera as fases de planejamento, seleção do fornecedor, formalização da ata de registro de preços, execução



contratual, entrega dos produtos, fiscalização, pagamento e eventual substituição de itens em desconformidade.

A elaboração desta matriz visa atender ao dever de planejamento previsto na Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente quanto à necessidade de identificação dos riscos que possam comprometer o sucesso da contratação, a seleção da proposta mais vantajosa, a adequada execução do objeto e o atendimento do interesse público.

## 2. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

Os riscos foram classificados conforme a probabilidade de ocorrência e o impacto potencial sobre a contratação.

Para fins desta análise, adota-se a seguinte classificação:

Probabilidade: baixa, média ou alta.

Impacto: baixo, médio ou alto.

Nível de risco: baixo, médio, alto ou crítico, conforme a combinação entre probabilidade e impacto.

As medidas de tratamento foram definidas de forma preventiva e corretiva, buscando reduzir a possibilidade de ocorrência do risco ou minimizar seus efeitos caso venha a ocorrer.

## 3. MATRIZ DE RISCOS

Nº	Risco Identificado	Probabilidade	Impacto do Risco	Nível do Risco	Medidas Preventivas/Corretivas	Responsável
1	Estimativa de quantidades insuficiente ou excessiva, especialmente em razão da inclusão dos meses de janeiro até o presente período em que não houve entrega aos servidores.	Média	Alto	Alto	Justificar expressamente no processo que o quantitativo contempla a demanda ordinária e as cestas correspondentes ao período sem fornecimento, em razão da necessidade de regularização do benefício previsto em lei municipal. Conferir a relação atualizada de servidores beneficiários antes da emissão das autorizações de fornecimento.	Secretaria demandante / Setor de RH / Fiscal
2	Questionamento por órgãos de controle quanto ao acréscimo de quantidades referentes aos meses anteriores.	Média	Alto	Alto	Instruir o processo com motivação clara, demonstrando que a quantidade retroativa decorre da ausência de entrega no período de janeiro até o presente momento e da necessidade de cumprimento da legislação municipal que assegura o benefício aos servidores. Manter documentação comprobatória da não entrega e da relação dos beneficiários.	Secretaria demandante / Setor de Licitações / Controle Interno
3	Especificações excessivamente restritivas, contraditórias ou incompatíveis com produtos disponíveis no mercado.	Média	Alto	Alto	Revisar todas as descrições dos itens antes da publicação do edital, utilizando especificações objetivas, compatíveis com o mercado e sem direcionamento indevido. As marcas sugeridas deverão ser utilizadas apenas como parâmetro de qualidade, aceitando-se produtos equivalentes, similares ou superiores.	Setor de Licitações / Equipe de Planejamento



4	Apresentação de marcas diversas das marcas sugeridas ou de parâmetro, com qualidade inferior à pretendida pela Administração.	Alta	Alto	Critico	Prever no edital que, caso os produtos ofertados não sejam das marcas sugeridas ou utilizadas como parâmetro, poderá ser exigida amostra para comparação, julgamento e verificação da equivalência. A análise deverá observar critérios objetivos, como composição, peso, volume, embalagem, rotulagem, validade, qualidade e atendimento às normas aplicáveis.	Pregoeiro / Comissão de Avaliação / Fiscal
5	Reprovação de amostras sem critérios objetivos, gerando risco de recurso ou questionamento.	Média	Alto	Alto	Definir previamente no edital os critérios de análise das amostras, o prazo de apresentação, a forma de identificação, as hipóteses de reprovação e a necessidade de relatório ou ata fundamentada. Garantir contraditório e motivação da decisão.	Pregoeiro / Comissão de Avaliação
6	Preço estimado incompatível com o mercado, causando sobrepreço, fracasso ou deserção do certame.	Média	Alto	Alto	Utilizar mapa comparativo de preços com fontes públicas e metodologia estatística, analisando média, mediana, coeficiente de variação e exclusão de valores excessivos ou inexequíveis. Atualizar a pesquisa se houver decurso de prazo relevante ou variação significativa de mercado.	Setor de Compras / Setor de Licitações
7	Proposta com preço inexequível, comprometendo a entrega ou a qualidade dos produtos.	Média	Alto	Alto	Prever diligência para comprovação da exequibilidade quando o preço ofertado apresentar indícios de inviabilidade. Avaliar se o valor cobre todos os custos, incluindo produtos, montagem, transporte, entrega, tributos e substituições.	Pregoeiro / Equipe de Apoio
8	Atraso na licitação e continuidade da ausência de entrega das cestas aos servidores.	Média	Alto	Alto	Priorizar a tramitação do procedimento, observando os prazos legais, com revisão prévia dos documentos para evitar republicações, impugnações ou suspensões. Acompanhar o cronograma do processo até a homologação e assinatura da ata.	Setor de Licitações / Autoridade Competente
9	Atraso na entrega das cestas após emissão da autorização de fornecimento.	Média	Alto	Alto	Fixar prazo máximo de entrega, prever penalidades por atraso injustificado e exigir que a contratada mantenha estrutura logística adequada. O fiscal deverá registrar formalmente atrasos e comunicar a autoridade competente para providências.	Contratada / Fiscal
10	Entrega de cestas incompletas ou com produtos divergentes da proposta, amostra aprovada ou especificação do edital.	Média	Alto	Alto	Conferir as cestas no recebimento, verificando quantidade, composição, marcas, embalagens, pesos, volumes e validade. Recusar itens em desconformidade e exigir substituição imediata, sem custo adicional.	Fiscal / Comissão de Recebimento
11	Entrega de produtos vencidos, com validade curta, embalagem violada ou sinais	Média	Alto	Alto	Exigir validade mínima na data da entrega, embalagens originais e íntegras, rotulagem adequada e conformidade sanitária. Registrar a recusa de produtos impróprios e exigir substituição no prazo fixado.	Fiscal / Contratada



de deterioração.

12	Perda de qualidade dos produtos congelados, especialmente frango e sassami, por falha no transporte ou conservação.	Média	Alto	Alto	Exigir transporte em condições adequadas de temperatura, sem sinais de descongelamento ou recongelamento. No recebimento, verificar integridade das embalagens, ausência de excesso de gelo, odor impróprio, alteração de cor ou textura.	Contratada / Fiscal
13	Dificuldade de logística na entrega direta aos servidores mediante ticket.	Média	Médio	Médio	Definir previamente data, local e horário de entrega, com comunicação ao fiscal e aos beneficiários. Exigir pessoa responsável da contratada no local da entrega e controle mediante ticket ou lista de entrega.	Contratada / Fiscal / Secretaria
14	Falha no controle dos servidores beneficiários, gerando entrega indevida, duplicidade ou ausência de entrega.	Média	Alto	Alto	Utilizar relação atualizada de beneficiários, controle por ticket ou lista de retirada, conferência de assinatura ou registro equivalente e guarda dos comprovantes de entrega.	Secretaria demandante / RH / Fiscal
15	Impugnações ou recursos em razão da exigência de marcas sugeridas ou amostras.	Média	Médio	Médio	Redigir o edital deixando claro que as marcas são meramente referenciais, aceitando-se produtos equivalentes, similares ou superiores. Justificar a exigência de amostras apenas para verificação objetiva de qualidade e compatibilidade, sem direcionamento.	Setor de Licitações / Pregoeiro
16	Contratada sem capacidade operacional para atender a quantidade estimada, especialmente em entregas acumuladas.	Média	Alto	Alto	Exigir declaração de capacidade de fornecimento, verificar proposta, solicitar cronograma de entrega quando necessário e fiscalizar o cumprimento das autorizações emitidas. Em caso de descumprimento, aplicar sanções e convocar cadastro de reserva, se existente.	Pregoeiro / Fiscal / Gestor
17	Descontinuidade de produto ou marca durante a vigência da ata.	Média	Médio	Médio	Permitir substituição apenas por produto equivalente ou superior, mediante justificativa, comprovação, análise da fiscalização e, quando necessário, apresentação de amostra. Não admitir substituição que reduza a qualidade do objeto.	Contratada / Fiscal / Gestor
18	Pagamento por produtos não entregues, recusados ou entregues em desconformidade.	Baixa	Alto	Médio	Condicionar o pagamento ao recebimento e aceite formal pelo fiscal. A nota fiscal deverá corresponder apenas às cestas efetivamente entregues e aprovadas. Produtos recusados não deverão ser pagos até sua regular substituição.	Fiscal / Setor Financeiro
19	Ausência de fiscalização formal da execução contratual.	Média	Alto	Alto	Designar fiscal e gestor da ata ou contrato antes do início da execução. Manter registros de entregas, notificações, substituições, recusas, relatórios e atestes de recebimento.	Autoridade Competente / Fiscal



20	Risco de dano ao erário por aquisição de produtos de qualidade inferior ao preço contratado.	Média	Alto	Alto	Exigir conformidade com as especificações, marcas aprovadas ou amostras validadas. Realizar conferência rigorosa no recebimento e recusar produtos inferiores. Aplicar penalidades em caso de reincidência ou má-fé.	Fiscal / Gestor / Controle Interno
----	--	-------	------	------	--	------------------------------------

#### 4. MEDIDAS GERAIS DE MITIGAÇÃO

Para reduzir os riscos identificados, deverão ser adotadas as seguintes medidas gerais:

- revisão criteriosa das especificações antes da publicação do edital, especialmente quanto aos itens que anteriormente apresentaram inconsistência ou possibilidade de restrição de competitividade;
- utilização de marcas apenas como referência de qualidade, sem vedação à apresentação de produtos equivalentes, similares ou superiores;
- previsão expressa de exigência de amostras quando os produtos ofertados não forem das marcas sugeridas ou utilizadas como parâmetro, com critérios objetivos de análise e julgamento;
- justificativa formal do quantitativo estimado, incluindo a demanda ordinária e as cestas correspondentes aos meses de janeiro até o presente período em que não houve entrega aos servidores;
- utilização do mapa comparativo de preços como base para estimativa do valor da contratação, com tratamento estatístico dos preços pesquisados;
- designação formal de fiscal e gestor da ata ou contrato, antes do início da execução;
- controle individualizado da entrega das cestas aos servidores beneficiários, mediante ticket, lista de retirada, assinatura ou outro meio de controle definido pela Administração;
- conferência da composição, validade, embalagem, marca, peso, volume e qualidade dos produtos no ato do recebimento;
- recusa de produtos vencidos, danificados, violados, inferiores, descongelados, recongelados ou em desacordo com as especificações;
- registro formal de todas as ocorrências relevantes, inclusive atrasos, recusas, substituições, notificações e atestes de recebimento.

#### 5. CONCLUSÃO

Após a identificação e avaliação dos riscos, conclui-se que a contratação é viável, desde que observadas as medidas preventivas e corretivas indicadas nesta análise.

Os riscos mais relevantes estão relacionados à definição adequada das especificações, à justificativa dos quantitativos acumulados, à compatibilidade dos preços estimados, à qualidade dos produtos ofertados, à exigência de amostras para marcas diversas das marcas sugeridas ou de parâmetro, à logística de entrega e à fiscalização da execução.

Com a adoção das medidas de mitigação propostas, especialmente a revisão técnica das especificações, a previsão objetiva de amostras, a conferência rigorosa dos produtos e o controle formal das entregas aos servidores, os riscos tornam-se administráveis e compatíveis com a contratação pretendida.

Dessa forma, recomenda-se o prosseguimento do procedimento licitatório, com a manutenção desta análise nos autos como



**SÃO VALÉRIO DO SUL**  
**SISTEMA DE COMPRAS E LICITAÇÕES**  
**PEDIDO DE COMPRA / SERVIÇO**

Impressão: 09/06/2026

Hora: 14:40:47



---

instrumento de planejamento, controle e prevenção de falhas na contratação.

09/06/2026 ÀS 14:40:44 PEDIDO AUTORIZADO POR ANDRÉ PLEIN LICKS ; OBSERVAÇÃO: SEGUE PARA AUTORIZAÇÃO SUPERIOR E POSTERIOR ANÁLISE DO SETOR DE COMPRAS.

## Assinaturas e Autenticidade

Documento assinado dia 09/06/2026 às 14:46 Horas, pelo Usuário LUANA RODRIGUES DE ALMEIDA LACORTE, ,  
ID GESPAM 36907 IP 192.168.10.1 MAC Address 00FFA7376489.



SÃO VALÉRIO DO SUL

Confira a autenticidade deste documento acessando o site  
<https://autenticador.abase.com.br/autenticidade-documentos> gerado pelo  
GESPAM Código de Autenticidade: 9d04355a61ac