

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PROCESSO N.º: 077/2024

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À DIVERSOS SETORES DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL.

1. INTRODUÇÃO

O PRINCÍPIO DO PLANEJAMENTO É UM DOS PILARES DA LEI N.º 14.133/2021 E TEM COMO OBJETIVO ASSEGURAR QUE AS LICITAÇÕES E OS CONTRATUAIS PÚBLICOS SEJAM CONDUZIDOS DE FORMA MAIS EFICIENTE E TRANSPARENTE.

PARA TANTO, A NOVA LEI ESTABELECE UMA SÉRIE DE REGRA · E PROCEDIMENTOS QUE DEVEM SER OBSERVADOS NA FASE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO PÚBLICA, DENTRE ELAS A OBRIGATORIEDADE DA ELABORAÇÃO DE ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES PARA TODAS AS CONTRATAÇÕES PÚBLICAS, DESTACANDO-SE ASSIM A IMPORTÂNCIA DO PRINCÍPIO DO PLANEJAMENTO.

NOS TERMOS DO ART. 18 DA LEI N.º 14.133/2021, O PRESENTE ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR TEM POR OBJETIVO IDENTIFICAR E ANALISAR OS CENÁRIOS PARA O ATENDIMENTO DA DEMANDA, BEM COMO DEMONSTRAR A VIABILIDADE TÉCNICA E ECONÔMICA DAS SOLUÇÕES IDENTIFICADAS, FORNECENDO AS INFORMAÇÕES NECESSÁRIAS PARA SUBSIDIAR O RESPECTIVO PROCESSO DE CONTRATAÇÃO.

O PRESENTE DOCUMENTO CARACTERIZA A PRIMEIRA ETAPA DA FASE DE PLANEJAMENTO E APRESENTA OS DEVIDOS ESTUDOS PARA A CONTRATAÇÃO DE SOLUÇÃO QUE ATENDERÁ À NECESSIDADE ABAIXO ESPECIFICADA.

O OBJETIVO PRINCIPAL É ESTUDAR DETALHADAMENTE A NECESSIDADE E IDENTIFICAR NO MERCADO A MELHOR SOLUÇÃO PARA SUPRI-LA, EM OBSERVÂNCIA À NORMAS VIGENTES E AOS PRINCÍPIOS QUE REGEM A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA.

2. ÁREA REQUISITANTE

ÁREA REQUISITANTE	RESPONSÁVEL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE	TATIANA FAVORITO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL	KARINE EMANUELE SILVA PEREIRA
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	EDIMÁRIA NABARRETE FRANCO

SECRETÁRIA MUNICIPAL DE CULTURA E TURISMO	CIRENE DOS SANTOS QUEVEDO
CHEFIA DE GABINETE	ANA MARIA DA SILVA ALMEIDA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTES	JEFFERSON FABRÍCIO DE PAIVA
SETOR DE MECÂNICA MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS RODOVIÁRIO	MARCO AUGUSTO ROSSATO

3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

PARA A HABILITAÇÃO NA PRESENTE LICITAÇÃO, A EMPRESA INTERESSADA DEVERÁ ATENDER AOS SEGUINTE REQUISITOS:

COMPROVAR EXPERIÊNCIA NO FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS;

TER CAPACIDADE TÉCNICA PARA FORNECER OS ALIMENTOS ATENDENDO AS NECESSIDADES DO CONTRATANTE NO QUE DIZ RESPEITO A QUALIDADE DOS PRODUTOS;

OS PRODUTOS SOMENTE SERÃO CONSIDERADOS ENTREGUES DEFINITIVAMENTE APÓS A VERIFICAÇÃO DE TODOS OS PARÂMETROS NECESSÁRIOS PARA O SEU ACEITE (TAIS COMO QUALIDADE, QUANTIDADE, COMPATIBILIDADE, AUTENTICIDADE, E OUTROS QUE SE FIZEREM NECESSÁRIO) E MEDIANTE APRESENTAÇÃO DA RESPECTIVA NOTA FISCAL;

A CONTRATADA DEVERÁ ASSUMIR A RESPONSABILIDADE POR TODAS AS PROVIDÊNCIAS E OBRIGAÇÕES ESTABELECIDAS NA LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA SOBRE A QUALIDADE E ESPECIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS QUE SERÃO ENTREGUES;

A CONTRATADA DEVERÁ FORNECER DIRETAMENTE O OBJETO, NÃO PODENDO TRANSFERIR A RESPONSABILIDADE PELO OBJETO LICITADO PARA NENHUMA OUTRA EMPRESA OU INSTITUIÇÃO DE QUALQUER NATUREZA;

COMPROVAÇÃO DE QUE O CONTRATADO PREENCHE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO E QUALIFICAÇÃO MÍNIMA NECESSÁRIA;

CONTRATAÇÃO SERÁ REALIZADA POR MEIO DE PREGÃO ELETRÔNICO PELO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS, LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021, DO DECRETO Nº 11.462, DE 31 DE MARÇO DE 2023, E DEMAIS LEGISLAÇÃO APLICÁVEL.

4. DA NECESSIDADE DE LICITAÇÃO

AS CONTRATAÇÕES PÚBLICAS DEVEM SER ANTECEDIDAS DE PROCESSO LICITATÓRIO, PELO QUAL O ADMINISTRADOR ESCOLHERÁ PROPOSTA MAIS VANTAJOSA AO INTERESSE PÚBLICO, NOS TERMOS DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL DE 1988, EM SEU ART. 37, INCISO XXI, DISPÕE:

"ART. 37. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA DIRETA E INDIRETA DE QUALQUER DOS PODERES DA UNIÃO, DOS ESTADOS, DO DISTRITO FEDERAL E DOS MUNICÍPIOS OBEDECERÁ AOS PRINCÍPIOS DE LEGALIDADE, IMPESSOALIDADE, MORALIDADE, PUBLICIDADE E EFICIÊNCIA E, TAMBÉM, AO SEGUINTE:

[...]

XXI - RESSALVADOS OS CASOS ESPECIFICADOS NA LEGISLAÇÃO, AS OBRAS, SERVIÇOS, COMPRAS E ALIENAÇÕES SERÃO CONTRATADAS MEDIANTE PROCESSO DE LICITAÇÃO PÚBLICA QUE ASSEGURE IGUALDADE DE CONDIÇÕES A TODOS OS CONCORRENTES, COM CLÁUSULAS QUE ESTABELEÇAM OBRIGAÇÕES DE PAGAMENTO, MANTIDAS AS CONDIÇÕES EFETIVAS DA PROPOSTA, NOS TERMOS DA LEI, O QUAL SOMENTE PERMITIRÁ AS EXIGÊNCIAS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E ECONÔMICA INDISPENSÁVEIS À GARANTIA DO CUMPRIMENTO DAS OBRIGAÇÕES."

O TEXTO CONSTITUCIONAL ESTABELECEU, PORTANTO, A NECESSIDADE DE UM PROCEDIMENTO PRÉVIO FORMAL DE ESCOLHA PARA AS CONTRATAÇÕES DE OBRAS, SERVIÇOS, COMPRAS E ALIENAÇÕES. ESSE PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO PREPARATÓRIO DE UM CONTRATO A SER CELEBRADO ENTRE A MUNICIPALIDADE E OS PARTICULARES O QUE SE DENOMINA DE "LICITAÇÃO", ONDE SE ASSEGURE IGUALDADE DE CONDIÇÕES A TODOS OS CONCORRENTES. ASSIM, A CONSTITUIÇÃO DA REPÚBLICA ACOLEU A PRESUNÇÃO DE QUE A PRÉVIA LICITAÇÃO À CONTRATAÇÃO É MAIS VANTAJOSA PARA A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA.

ASSIM, A CONSTITUIÇÃO DA REPÚBLICA ACOLEU A PRESUNÇÃO DE QUE A PRÉVIA LICITAÇÃO À CONTRATAÇÃO É MAIS VANTAJOSA PARA A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, E, EM 1º DE ABRIL DE 2021, FOI EDITADA A LEI FEDERAL LEI N.º 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021, REGULAMENTANDO O DISPOSITIVO CONSTITUCIONAL ACIMA TRANSCRITO.

5. DA MODALIDADE DE LICITAÇÃO

A PRETENSE CONTRATAÇÃO SE DARÁ ATRAVÉS DE LICITAÇÃO NA MODALIDADE **PREGÃO ELETRÔNICO** NA FORMA DA LEI FEDERAL LEI N.º 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021, ART. 6º, INCISO XLI, CONSIDERANDO QUE O SEU OBJETO É DE NATUREZA COMUM, AO CONSIDERAR-SE QUE OS PADRÕES DE DESEMPENHO E QUALIDADE PODEM, COMO FORAM, OBJETIVAMENTE DEFINIDOS POR MEIO DE ESPECIFICAÇÕES USUAIS NO MERCADO, PELO **SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO**, CONFORME PRECEITUA O ART. 6º, INCISO XLV, DA LEI N.º 14.133/21, REGULAMENTADA PELO DECRETO N.º 11.462, DE 31 DE MARÇO DE 2023, HAJA VISTA A NECESSIDADE DAS ENTREGAS SEREM PARCELADAS, OBEDECENDO ÀS QUANTIDADES MÍNIMAS ESTABELECIDAS NO TERMO DE REFERÊNCIA E POSSIBILITANDO FUTURAS AQUISIÇÕES DURANTE O PERÍODO DE VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO, EM VIRTUDE DO SURGIMENTO DE NOVAS DEMANDAS. ISSO ESTÁ EM CONFORMIDADE COM AS ORIENTAÇÕES DO TCU, QUE ESTABELECE QUE AS COMPRAS PÚBLICAS SEJAM PLANEJADAS E, SEMPRE QUE POSSÍVEL, UTILIZE-SE O SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO, EVITANDO AS AQUISIÇÕES EMERGENCIAIS E FRAGMENTADAS.

EM QUE PESE O CONCEITO SEJA ABERTO QUANTO AO QUE SEJA COMUM, AO ANALISARMOS A ESPECIFICAÇÃO DO(S) BEM(NS) DEMANDADO(S) VERIFICAMOS QUE ESTE(S):

- É (SÃO) PASSÍVEL(IS) DE PADRONIZAÇÃO POR CRITÉRIOS OBJETIVOS DE DESEMPENHO E QUALIDADE COMUNS NO MERCADO CORRESPONDENTE;
- POSSUI(EM) ESPECIFICAÇÕES USUAIS DE MERCADO;
- E POSSUI(EM) DISPONIBILIDADE NO MERCADO.

NO TOCANTE O PREGÃO ELETRÔNICO, VISA-SE AUMENTAR A QUANTIDADE DE

PARTICIPANTES E BARATEAR O PROCESSO LICITATÓRIO. PERMITE A AMPLIAÇÃO DA DISPUTA LICITATÓRIA COM A PARTICIPAÇÃO DE MAIOR NÚMERO DE EMPRESAS DE DIVERSOS ESTADOS, JÁ QUE É DISPENSADA A PRESENÇA DOS CONTENDENTES. É UMA MODALIDADE ÁGIL, TRANSPARENTE E QUE POSSIBILITA UMA NEGOCIAÇÃO EFICAZ ENTRE OS LICITANTES. ALÉM DISSO, TORNOU EFETIVAMENTE MAIS EFICIENTE E BARATO O PROCESSO LICITATÓRIO.

VALE RESSALTAR AINDA AS VANTAGENS DE SE UTILIZAR O **SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**: INDEPENDENTE DE PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA DO VALOR TOTAL DA AQUISIÇÃO, ISSO PORQUE NÃO HÁ A OBRIGATORIEDADE DA CONTRATAÇÃO, PORTANTO NÃO HÁ NECESSIDADE DE SE DEMONSTRAR A EXISTÊNCIA DO RECURSO, APENAS QUANTO À EFETIVAÇÃO DA COMPRA. ESSE PROCEDIMENTO DE COMPRA É ADEQUADO À IMPREVISIBILIDADE DE CONSUMO, POIS COMO NÃO HÁ A OBRIGATORIEDADE DA CONTRATAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ EFETIVAR A CONTRATAÇÃO SOMENTE QUANDO HOVER A NECESSIDADE.

VISANDO A MAIS AMPLA DIVULGAÇÃO E PARTICIPAÇÃO DE INTERESSADOS, O CERTAME SERÁ REALIZADO ATRAVÉS DA PLATAFORMA ELETRÔNICA BANCO NACIONAL DE COMPRAS - **BNC**, O SISTEMA CUMPRE A FUNÇÃO DE OFERECER AS MELHORES SOLUÇÕES DE MERCADO À ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA. ATRAVÉS DO SITE: <https://bnc.org.br/>.

A PARTICIPAÇÃO DOS LICITANTES NO PREGÃO ELETRÔNICO SE DARÁ POR MEIO DE PARTICIPAÇÃO DIRETA OU ATRAVÉS DE EMPRESAS ASSOCIADAS À PLATAFORMA ELETRÔNICA BANCO NACIONAL DE COMPRAS - **BNC**, A QUAL DEVERÁ MANIFESTAR, POR MEIO DE SEU OPERADOR DESIGNADO.

TIPO DE DISPUTA: MODO **ABERTO**, NO QUAL, SEGUNDO DISPOSTO NO ART. 56, INCISO I, DA LEI DE LICITAÇÕES, “OS LICITANTES APRESENTARÃO SUAS PROPOSTAS POR MEIO DE LANCES PÚBLICOS E SUCESSIVOS, CRESCENTES OU DECRESCENTES”.

A ETAPA DE LANCES DA SESSÃO PÚBLICA TERÁ DURAÇÃO DE **10 (DEZ) MINUTOS** E, APÓS ISSO, SERÁ PRORROGADA AUTOMATICAMENTE PELO SISTEMA QUANDO HOVER LANCE OFERTADO NOS ÚLTIMOS **02 (DOIS) MINUTOS** DO PERÍODO DE DURAÇÃO DA SESSÃO PÚBLICA.

6. DO CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO

CONSIDERANDO, QUE O OBJETO POSSUI CARACTERÍSTICA DE INDIVISÍVEL DESTACA-SE A NECESSIDADE QUE SEJA UTILIZADO O CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DO TIPO **MENOR PREÇO - POR LOTE**.

7. DA EXCLUSIVIDADE PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

CONSIDERANDO, O VALOR POR ITEM E EM CUMPRIMENTO AO QUE DISPÕE O ART.47, E INCISO I DO ART. 48 DA LEI COMPLEMENTAR N.º 123, DE 14 DE DEZEMBRO DE 2006, ALTERADA PELA LEI COMPLEMENTAR N.º 147, DE 07 DE AGOSTO DE 2014 E LEI COMPLEMENTAR N.º 155, DE 27 DE OUTUBRO DE 2016, O OBJETO DESTA LICITAÇÃO SERÁ DESTINADO **EXCLUSIVAMENTE** À PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE.

ART. 47. NAS CONTRATAÇÕES PÚBLICAS DA ADMINISTRAÇÃO DIRETA E INDIRETA, AUTÁRQUICA E FUNDACIONAL, FEDERAL, ESTADUAL E MUNICIPAL, DEVERÁ SER CONCEDIDO TRATAMENTO DIFERENCIADO E SIMPLIFICADO PARA AS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE OBJETIVANDO A PROMOÇÃO DO DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL NO ÂMBITO MUNICIPAL E REGIONAL, A

AMPLIAÇÃO DA EFICIÊNCIA DAS POLÍTICAS PÚBLICAS E O INCENTIVO À INOVAÇÃO TECNOLÓGICA. [\(REDAÇÃO DADA PELA LEI COMPLEMENTAR Nº 147, DE 2014\)](#)

ART. 48. PARA O CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO ART. 47 DESTA LEI COMPLEMENTAR, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA: [\(REDAÇÃO DADA PELA LEI COMPLEMENTAR Nº 147, DE 2014\)](#)

I - DEVERÁ REALIZAR PROCESSO LICITATÓRIO DESTINADO EXCLUSIVAMENTE À PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE NOS ITENS DE CONTRATAÇÃO CUJO VALOR SEJA DE ATÉ R\$ 80.000,00 (OITENTA MIL REAIS); [\(REDAÇÃO DADA PELA LEI COMPLEMENTAR Nº 147, DE 2014\)](#).

8. DA JUSTIFICATIVA DO OBJETO DA CONTRATAÇÃO

A AQUISIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS JUSTIFICA-SE PELAS ATIVIDADES DIÁRIAS, PROJETOS, EVENTOS PROMOVIDOS E DESENVOLVIDOS PELAS SECRETARIAS E GABINETE DO PREFEITO ALÉM DE PRODUTOS PARA DAR SUPORTE AS ATIVIDADES INTERNAS DE CADA SECRETARIA. SÃO REALIZADOS DIVERSOS EVENTOS DURANTE TODO O ANO, ONDE A PREFEITURA POR MEIO DE SUAS SECRETARIAS FORNECE PARA PREPARAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO PARA OS PARTICIPANTES DOS ENCONTROS MUNICIPAIS, ENCONTROS PEDAGÓGICOS, CONFERÊNCIAS, REUNIÕES, DATAS COMEMORATIVAS COMO DIAS DAS MÃES, PAIS, MULHER, CRIANÇAS, CAMPANHAS NACIONAIS ENTRE OUTROS.

AS SECRETARIAS MANTÊM APOIO COM ALIMENTAÇÃO TANTO PARA OS EVENTOS ESPORÁDICOS QUANTO PARA OS PROGRAMAS QUE ATENDEM DIARIAMENTE CRIANÇAS, JOVENS E ADULTOS PELOS PROGRAMAS DO (CRAS), DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, ALÉM DA NECESSIDADE DIÁRIA DAS DEMAIS SECRETARIAS E DEPARTAMENTOS.

OS PRODUTOS A SEREM PREPARADOS E SERVIDOS DEVEM SER RECEBIDOS OS MAIS FRESCOS E NATURAIS POSSÍVEIS, COM CONSISTÊNCIA FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ISENTOS DE ENFERMIDADES, ALÉM DE SEREM ACONDICIONADOS EM LOCAL ADEQUADO PARA PRESERVAR OS NUTRIENTES E CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS E A SEGURANÇA SANITÁRIA, EVITANDO POSSÍVEL CONTAMINAÇÃO DOS PRODUTOS POR BACTÉRIAS, OS PRODUTOS COMO PÃES, DEVEM SER ENTREGUES EM NO MÁXIMO 24 HORAS APÓS A FABRICAÇÃO, OS PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS DEVEM SER MANTIDOS EM LOCAL FRESCO, ILUMINADO E VENTILADO, ALÉM DOS CUIDADOS COM A DATA DE VALIDADE, COM OS PRODUTOS AMASSADOS E DEMAIS AVARIAS.

ALÉM DA DEMANDA DIÁRIA DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, HÁ NECESSIDADE TAMBÉM DE ATENDIMENTO DAS DEMAIS SECRETARIAS E GABINETE DO PREFEITO PARA CONSUMO DIÁRIO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A REUNIÕES, ENCONTROS, AUDIÊNCIAS PÚBLICAS, CONFERÊNCIA, DATAS COMEMORATIVAS DENTRE OUTROS. SENDO ASSIM, CONSIDERANDO A CONTRATAÇÃO IMPRESCINDÍVEL PARA A CONTINUIDADE E A AMPLIAÇÃO NA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS PÚBLICOS ESSENCIAIS.

COM BASE NA DOUTRINA DE MAÇAL JUSTEN FILHO, A REFERÊNCIA DE MARCA APRESENTADA NOS ITENS DESTES TERMOS SE JUSTIFICA NA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO QUE ATENDA ÀS NECESSIDADES DESTA PROCURADORIA, POIS “NÃO HÁ INFRINGÊNCIA QUANDO SE ELEGE UM PRODUTO (SERVIÇO, ETC...) EM VIRTUDE DAS QUALIDADES ESPECÍFICAS, UTILIZANDO-SE SUA MARCA APENAS COM INSTRUMENTO DE IDENTIFICAÇÃO. NO CASO,

NÃO HÁ PREFERÊNCIA PELA MARCA, MAS PELO OBJETO. A MARCA É, TÃO SOMENTE, O MEIO PELO QUAL SE INDIVIDUALIZA O OBJETO QUE SE ESCOLHEU” (COMENTÁRIOS À LEI DE LICITAÇÕES E CONTRATOS ADMINISTRATIVOS - MAÇAL JUSTEN FILHO, 7ª ED., EDITORA DIALÉTICA, 2001).

DESTA FORMA, AS MARCAS E MODELOS DE REFERÊNCIA INDICADOS TÊM CARÁTER MERAMENTE DEMONSTRATIVO, NÃO DIRECIONANDO AO PRODUTO INDICADO, PODENDO SER COTADAS MARCAS IGUAIS, SIMILARES, SUPERIORES OU DE MELHOR QUALIDADE.

9. PESQUISA DE PREÇOS

A PESQUISA DE PREÇOS É O PROCEDIMENTO POR MEIO DO QUAL SE BUSCA O VALOR DE REFERÊNCIA EM PROCESSOS DE LICITAÇÃO. A LEI DE LICITAÇÕES E CONTRATOS (LEI N.º 14.133/2021) FAZ REMISSÕES À ESTIMATIVA DE CUSTOS COMO BALIZA PROCEDIMENTAL NECESSÁRIA NAS LICITAÇÕES PÚBLICAS.

E, ESPECIFICAMENTE, O ARTIGO 18, § 1.º, INCISO VI, DA REFERIDA LEI, ADUZ QUE:

ART. 18. (...).

§ 1º O ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR A QUE SE REFERE O INCISO I DO CAPUT DESTES ARTIGO DEVERÁ EVIDENCIAR O PROBLEMA A SER RESOLVIDO E A SUA MELHOR SOLUÇÃO, DE MODO A PERMITIR A AVALIAÇÃO DA VIABILIDADE TÉCNICA E ECONÔMICA DA CONTRATAÇÃO, E CONTERÁ OS SEGUINTE ELEMENTOS:

(...)

VI - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADA DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE, QUE PODERÃO CONSTAR DE ANEXO CLASSIFICADO, SE A ADMINISTRAÇÃO OPTAR POR PRESERVAR O SEU SIGILO ATÉ A CONCLUSÃO DA LICITAÇÃO.

NÃO OBSTANTE, O ART. 23 DISPÕE QUE “O VALOR PREVIAMENTE ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO DEVERÁ SER COMPATÍVEL COM OS VALORES PRATICADOS PELO MERCADO, CONSIDERADOS OS PREÇOS CONSTANTES DE BANCOS DE DADOS PÚBLICOS E AS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS, OBSERVADAS A POTENCIAL ECONOMIA DE ESCALA E AS PECULIARIDADES DO LOCAL DE EXECUÇÃO DO OBJETO”.

A PARTIR DAS DIRETRIZES ACIMA DELINEADAS, FORAM REALIZADOS ORÇAMENTOS JUNTO À INICIATIVA PRIVADA, NA PLATAFORMA LF SISTEMAS, E, POSTERIORMENTE, A PARTIR DA MÉDIA DOS PREÇOS, ESTABELECEU-SE O VALOR ESTIMADO PARA SER LICITADO SEGUNDO ENTENDIMENTO DO TRIBUNAL DE CONTAS DA UNIÃO (TCU) EXARADO NO ACÓRDÃO N.º 3068/2010-PLENÁRIO, SEGUNDO O QUAL “O PREÇO DE MERCADO É MAIS BEM REPRESENTADO PELA MÉDIA OU MEDIANA UMA VEZ QUE CONSTITUEM MEDIDAS DE TENDÊNCIA CENTRAL E, DESSA FORMA, REPRESENTAM DE UMA FORMA MAIS ROBUSTA OS PREÇOS PRATICADOS NO MERCADO” (TCU – ACÓRDÃO N.º 3068/2010-PLENÁRIO, TC-024.376/2008-6, REL. MIN. BENJAMIN ZYMLER, 17.11.2010).

A PESQUISA DE PREÇOS (**MAPA DE APURÇÃO DE PREÇOS**) NO QUAL FOI DEFINIDO OS VALORES DE REFERÊNCIA ENCONTRAM-SE ANEXO A ESTE ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR.

10. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES DA CONTRATAÇÃO

A ESTIMATIVA DE QUANTIDADES VISA À ESCOLHA DA MELHOR SOLUÇÃO PARA A CONTRATAÇÃO E À ANÁLISE DE SUA VIABILIDADE. A ESTIMATIVA FINAL PARA A CONTRATAÇÃO DEVERÁ COMPOR O TERMO DE REFERÊNCIA OU O PROJETO BÁSICO.

PARA A PRETENSA AQUISIÇÃO A ESTIMATIVA DE QUANTIDADES TEVE COMO REFERÊNCIA O SALDO LICITADO PARA A ÚLTIMA AQUISIÇÃO DO MESMO OBJETO NO ANO DE 2023, LEVANDO EM CONSIDERAÇÃO ACRÉSCIMOS DE NOVOS SETORES DEMANADANTES. ASSIM COMO SEGUE:

PLANILHA DE ESTIMATIVA DE QUANTIDADES.			
LOTE	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE LICITADA NO ANO ANTERIOR	ESTIMATIVA (2024)
01	ABACAXI INTACTO COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS E APROVEITÁVEIS, ASPECTO COR E SABOR CARACTERÍSTICO.	795	1222
02	ABÓBORA MENINA VERDE EXTRA: A CASCA DEVE SER FIRME, BRILHANTE. COR VERDE CLARO. NÃO DEVE CONTER FUNGOS, BOLORES, PICADAS DE INSETOS OU AMASSADOS.	520	354
03	AÇAFRÃO EM PÓ EMBALAGEM CONTENTO 0,020 G.	225	222
04	ACELGA: IN NATURA, FRESCO, COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENAO DE MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. ENTREGUE EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSLÚCIDA.	400	452
05	ACHOCOLATADO EM PÓ: POTE COM NO MINIMO 0,370 G. INGREDIENTES AÇÚCAR,7CACAU, EXTRATO DE MALTE, SAL, LEITE EM PÓ DESNATADO, SORO DE LEITE EM PÓ, VITAMINAS (A, B1, B2, B6, C, D3 E PP), ESTABILIZANTE, LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTES.	600	365
06	ACHOCOLATADO EM PÓ SEM AÇÚCAR, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS FERRO E ZINCO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ALUMINADA, ATÓXICAS, RESISTENTES. POTE COM NO MINIMO 0,370 GRAMAS.	710	193
07	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO, ESPECIAL COMPOSIÇÃO BÁSICA: SACAROSE MIN. 99,6 POR CENTO; SAIS MINERAIS 0,10 POR CENTO; UMIDADE CAR. 0,07 POR CENTO EMBALAGENS DE 5KG.	1600	1471
08	ADOÇANTE QUE CONTENHA STEVIA VALOR CALÓRICO: 0,000KCAL, CARBOIDRATO, SÓDIO:INGREDIENTES: ÁGUA, SORBITOL, EDULCORANTES ARTIFICIAIS: CICLAMATO DE SÓDIO, E SACARINA SÓDICA, CONSERVANTES: ÁCIDO BENZÓICO, METILPARBENO. NÃO CONTÉM QUANTIDADE SIGNIFICATIVA DE CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURA TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. QUE NÃO CONTENHA GLUTEM EMBALAGEM COM NO MINIMO 0,80 ML.	105	57
09	ÁGUA MINERAL (COPO 200 ML) ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO COPO PLÁSTICO DE ÁGUA MINERAL SEM GÁS LACRADO, CONTENDO 200 ML CARACTERÍSTICA PH 25°C, TEMPERATURA DA ÁGUA NA FONTE ENTRE 21°C E 23°C, CAIXA COM 48 UNIDADES.	156	1210
10	ALFACE INTACTA COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS ASPECTO, COR E SABOR CARACTERÍSTICO.	3160	451
11	ALHO - INTACTO COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS ASPECTO, COR E SABOR CARACTERÍSTICO.	381	162
12	ALMEIRÃO, IN NATURA, FRESCO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, FIRME E INTACTO, ISENTO DE MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. ENTREGUE EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSLÚCIDA. MAÇO COM APROXIMADAMENTE 180G.	200	202
13	AMENDOIM PACOTE DE 0,500G INTACTO COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS - ASPECTO, COR E SABOR CARACTERÍSTICO.	380	118
14	AMIDO DE MILHO, PACOTE DE 01 KG.	230	165
15	ARROZ: ARROZ TIPO 1, BENEFICIADO POLIDO – 1ª QUALIDADE, GRÃOS INTEIROS; ISENTO DE	1604	1336

	SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR-SE EMPAPADO APÓS O PREPARO; EMBALAGEM ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO CONTENDO 5 QUILOS. VALIDADE MÍNIMA DE 05 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.		
16	ARROZ LONGO FINO, TIPO 1, EMBALADO EM PACOTES DE 01 KG.	22	42
17	ATUM SÓLIDO EM ÓLEO, COMESTÍVEL, LATA PESANDO NO MÍNIMO 0,140G DRENADO.	230	82
18	AVEIA EM FLOCOS FINO, CAIXA COM NO MÍNIMO 0,200G. PESO LÍQUIDO DESCRIÇÃO: AVEIA BENEFICIADA, CLASSE: BRANCA, APRESENTAÇÃO: EM FLOCOS FINOS, PRESENÇA DE GLÚTEN: CONTÉM GLÚTEN. DESCRIÇÃO ADICIONAL: ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS APROPRIADAS. UNIDADE A PARTIR DE 200G. NA EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES ACERCA DE: PROCEDÊNCIA, MARCA, PRAZO DE VALIDADE, ENTRE OUTROS (NO QUE COUBER), E DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, OBSERVADAS AS SUAS ESPECIFICAÇÕES.	200	117
19	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM SUAVE, QUE NÃO CONTENHA PRODUTOS DERIVADOS DE SOJA, ACIDEZ MÁXIMA 0,50%, VIDRO COM O MÍNIMO 0, 500 ML.	90	131
20	AZEITONA VERDE EM CONSERVA, BALDE COM 1,800 KG DRENADO.	89	25
21	AZEITONA VERDE EM CONSERVA, EM VIDROS DE 0,500G DRENADO.	310	261
22	BACON SALGADO OU DEFUMADO DE ACORDO COM A NECESSIDADE, DE BOA QUALIDADE, TRANSPORTE DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA.	345	341
23	BALA PACOTE DE 0,600 G, VÁRIOS TIPOS, PACOTE INVOLADO.	805	351
24	BANANA NANICA: FRUTA IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA, BEM DESENVOLVIDA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. FRUTO ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. COLORAÇÃO DEVE SER DE VERDE PARA AMARELO, NÃO DEVENDO ESTAR COMPLETAMENTE MADURA E/OU DESPENCANDO.	*	600
25	BATATA DOCE - BEM DESENVOLVIDA; LAVADA; ISENTA DE ENFERMIDADES; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	1000	253
26	BATATA- INTACTA COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS ASPECTO, COR E SABOR CARACTERÍSTICO.	3045	812
27	BATATA PALHA - INGREDIENTES: BATATA IN NATURA, GORDURA VEGETAL E SAL, PACOTE DE 0,500 G.	220	151
28	BERINJELA, INTACTA COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS, ASPECTO, COR E SABOR CARACTERÍSTICO	312	52
29	BETERRABA - INTACTA COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, ASPECTO, COR E SABOR CARACTERÍSTICO.	1020	307
30	BISCOITO ÁGUA E SAL: INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, EXTRATO DE MALTE, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, AMIDO, FERMENTO BIOLÓGICO, AÇÚCAR, FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO (INS 500II), ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO (INS 270), MELHORADORES DE FARINHA PROTEASE (INS 1101 I) E METABISSULFITO DE SÓDIO (INS 223) E ENZIMA XILANASE, PACOTES COM NO MÍNIMO 360G.	2430	1330
31	BISCOITO ÁGUA E SAL INTEGRAL- INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL (SOJA, PALMA), FARELO DE TRIGO, EXTRATO DE MALTE, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, AMIDO, FERMENTO BIOLÓGICO, FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO (INS 500II), ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO (INS 270), MELHORADORES DE FARINHA XILANASE E PROTEASE (INS 1101. EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 0,360G.	1810	521
32	BISCOITO TIPO MARIA: INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL (SOJA, PALMA), CREME DE MILHO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO, AROMATIZANTE, MELHORADOR DE FARINHA METABISSULFITO DE SÓDIO, XILANASE E PROTEASE, PACOTES COM NO MÍNIMO 330G.	2250	1630
33	BOMBOM DE CHOCOLATE ZERO SEM LACTOSE - EMBALAGEM MÍNIMA 15 G ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS: SÃO ZERO AÇÚCARES* E SEM GLÚTEN, DESENVOLVIDOS	*	100

	ESPECIALMENTE PARA O PÚBLICO COM DIETAS DE RESTRIÇÃO A LACTOSE, AÇÚCAR, GLÚTEN E TAMBÉM PARA ALÉRGICOS A LEITE. ZERO AÇÚCAR - SEM LACTOSE - SEM GLÚTEN - SEM GORDURA HIDROGENADA. PRAZO DE VALIDADE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.		
34	BOMBOM- PACOTE DE 1KG CONTENDO APROXIMADAMENTE 48 UNIDADES. INGREDIENTES: AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, GORDURA VEGETAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINAS B1, B2 E B3 E ZINCO, SORO DE LEITE EM PÓ, AMENDOIM, CACAU, FARINHA DE SOJA, GORDURA DE MANTEIGA DESIDRATADA, SAL, CASTANHA-DE-CAJU, ÓLEO VEGETAL, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO, FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO E AROMATIZANTE.ALÉRGICOS: CONTÉM CASTANHA-DE-CAJU, AMENDOIM, DERIVADOS DE LEITE, SOJA E TRIGO. PODE CONTER AMÊNDOA, CEVADA, AVELÃ, AVEIA, CENTEIO E LÁTEX NATURAL. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.	750	172
35	BOMBOM SORTIDO VARIEDADES CAIXA COM NO MINIMO 251 GRAMAS.	1000	1080
36	BRÓCOLIS COMUM - FRESCO, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, FIRME E INTACTO, ISENTO DE ENFERMIDADE, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, MAÇO DE NO MÍNIMO 0,400 G.	500	103
37	CACAU EM PÓ 100% CACAU, SEM AÇUCARES, SEM GLÚTEM. PESO LÍQUIDO MÍNIMO 0,200G.	*	105
38	CAFÉ TORRADO E MOÍDO, SELO DE PUREZA ABIC – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ PURO E FORTE. EMBALAGEM CONTENDO 0,500G.	2220	2600
39	CALDO DE CARNE, CAIXA COM NO MINIMO 06 UNIDADES, 0,57G. SAL, GORDURA VEGETAL, AMIDO, AÇÚCAR, ALHO, CARNE BOVINA, SALSA, PIMENTA VERMELHA, LOURO, REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO E INOSINATO DISSÓDICO, AROMATIZANTES, CORANTES CAMELO E NATURAL URUCUM, ACIDULASTE ÁCIDO CÍTRICO, CONTÉM TRAÇOS DE LEITE, OVOS, SOJA.	400	89
40	CALDO DE GALINHA, CAIXA COM NO MINIMO 06 UNIDADES, 0,57G. SAL, GORDURA VEGETAL, AMIDO, AÇÚCAR, ALHO, CARNE BOVINA, SALSA, PIMENTA VERMELHA, LOURO, REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO E INOSINATO DISSÓDICO, AROMATIZANTES, CORANTES CAMELO E NATURAL URUCUM, ACIDULASTE ÁCIDO CÍTRICO. CONTÉM TRAÇOS DE LEITE, OVOS, SOJA.	400	87
41	CANELA EM PÓ, PACOTE COM 0,010 G.	150	49
42	CANJICA DE MILHO BRANCA/AMARELA ACONDICIONADA EM EMBALAGENS EM 0,500 G TIPO 1 - 100% MILHO DE CANJICA.	540	151
43	CANJQUINHA DE MILHO AMARELA, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE 0, 500 G.	810	500
44	CARNE BOVINA - CORTE COCHÃO MOLE, PEÇA INTEIRA OU PICADA EM CUBOS, RESFRIADA LIVRE DE SEBOS, APONEVROSES, OSSOS, CARTILAGENS E CONTER NO MÁXIMO 2% DE GORDURA. ASPÉCTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DE PRODUTO ADEQUADO AO CONSUMO HUMANO. EMBALAGEM EM FILME PVC OU EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO.	3130	1431
45	CARNE BOVINA MOÍDA -SENDO OBRIGATORIO O PROSSESO DE MOAGEM 2 (DUAS) VEZES, CORTE COCHÃO DURO, RESFRIADA LIVRE DE SEBOS, APONEVROSES, OSSOS, CARTILAGENS E CONTER NO MÁXIMO 2% DE GORDURA, COM ASPÉCTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DE PRODUTO ADEQUADO AO CONSUMO HUMANO. EMBALAGEM EM FILME PVC OU EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO.	4980	1810
46	CARNE DE PORCO IN NATURA, TIPO PERNIL TRASEIRO, COM ATE 10% DE GORDURA, APRESENTAÇÃO SEM PELE, SEM GORDURA E SEM OSSO, APRESENTAÇÃO CORTE EM CUBOS, SEM SINAIS DE ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS, LIVRE DE RESÍDUOS E SUJIDADES, CONGELADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM. EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO, ATÓXICAS, TRANSPARENTES E RESISTENTES, CONTENDO DE 1 A 2 KG, DATA E PESO: EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, ADEQUADO AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, LACRADA COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE. CAIXAS COM ATÉ 20 KG. E DEVERA CONTER AS DEMAIS ESPECIFICAÇÕES	3000	1061

	EXIGIDAS PELA LEI DE ROTULAGEM DA ANVISA; COM REGISTRO NO SIM, SIF OU SIP.		
47	CATCHUP, GALÃO COM NO MÍNIMO 2,700 KG PESO LÍQUIDO, INGREDIENTES: TOMATE, AÇÚCAR, VINAGRE, SAL, AMIDO MODIFICADO, POLPA DE PIMENTA, CONDIMENTOS, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO E CONSERVADOR BENZOATO DE SÓDIO, NÃO CONTÉM GLÚTEN.	72	15
48	CATCHUP, TIPO TRADICIONAL COM NO MÍNIMO 0,300G PESO LÍQUIDO, NÃO PICANTE, INGREDIENTES: POLPA DE TOMATE ADICIONADO DE ESPECIARIAS, SAL, AÇÚCAR E OUTROS CONDIMENTOS. TER NO MÍNIMO 35% DE RESÍDUOS SECOS, CONSISTÊNCIA: CREMOSA, SABOR: PRÓPRIO, AROMA: PRÓPRIO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ISENTO DE SUJIDADES E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS A SUA NATUREZA. NÃO CONTER GLÚTEN, FRASCO PLÁSTICO COM TAMPA FLIP TOP, BICO DOSADOR E SELO DE SEGURANÇA.	180	94
49	CEBOLA - INTACTA COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS ASPECTO, COR E SABOR CARACTERÍSTICO.	598	331
50	CEBOLINHA, DESIDRATA PACOTE DE 0,010 G.	155	132
51	CENOURA INTACTA COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS (ASPECTO, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS).	1115	396
52	CEREAL CHOCOLATE – CEREAL MATINAL CHOCOLATE DE MILHO EXTRUSADO EM FORMATO DE ESFERAS SABOR CHOCOLATE, SECADO, CARAMELIZADO, AROMATIZADO E ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAS. INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, ÓLEO DE PALMA, CACAU EM PÓ, MASSA DE CACAU, LEITE EM PÓ INTEGRAL, FARINHA DE AVEIA, GLICOSE, VITAMINAS E SAIS MINERAIS, SAL, AÇÚCAR INVERTIDO, MEL, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTE, EMBALAGENS DE NO MÍNIMO 0,250G.	800	152
53	CEREAL INGREDIENTE APÓS O PREPARO: FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR, FARINHA DE AVEIA, EXTRATO DE MALTE, SAIS MINERAIS (CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, SULFATO DE ZINCO, FUMARATO FERROSO), VITAMINAS (VITAMINA C, NIACINA, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA A, VITAMINA B1, VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA D), PROBIÓTICO E AROMATIZANTE VANILINA. INGREDIENTES APÓS O PREPARO: FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR, FARINHA DE AVEIA, EXTRATO DE MALTE, SAIS MINERAIS (CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, SULFATO DE ZINCO, FUMARATO FERROSO), VITAMINAS (VITAMINA C, NIACINA, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA A, VITAMINA B1, VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA D), PROBIÓTICO E AROMATIZANTE VANILINA. EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 0,250G.	800	62
54	CEREAL LAMINADO - CEREAL MATINAL DE MILHO, LAMINADO COM AÇÚCAR, COZIDO, SECO E TOSTADO, RECOBERTO COM CALDA AÇUCARADA, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS, INGREDIENTES, MILHO, AÇÚCAR, SAL, EXTRATO DE MALTE, SAL, ÁCIDO ASCÓRBICO (VITAMINA C), ÓXIDO DE ZINCO (ZINCO), NIACINAMIDA, FERRO REDUZIDO (FERRO), PALMITATO DE RETINOL (VITAMINA A), CLORIDRATO DE PIRIDOXINA (VITAMINA B6), RIBOFLAVINA (VITAMINA B2), MONONITRATO DE TIAMINA (VITAMINA B1), ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA DO COMPLEXO B) COBALAMINA (VITAMINA B12), EXTRATO DE MALTE, EMBALAGENS DE NO MÍNIMO 0,250G.	800	202
55	CHÁ MATE, TOSTADO NATURAL, INGREDIENTES: FOLHAS E TALOS TOSTADOS DE ERVA MATE, EMBALAGEM CONTENDO 0,250G.	1560	825
56	CHA SABOR CAMOMILA DESCRIÇÃO: CHÁ ALIMENTAÇÃO, TIPO: CHÁ DE CAMOMILA, APRESENTAÇÃO: DESCRIÇÃO ADICIONAL: CHÁ DE CAMOMILA, CAIXA COM 10 SACHÊS COM 1 GRAMA CADA: CHÁ DE CAMOMILA EM SACHÊ (EM CAIXA COM O MÍNIMO DE 10 SACHÊS ENVELOPADOS INDIVIDUALMENTE, PESO LÍQUIDO MÍNIMO DA CAIXA: 10G). EMBALAGEM CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	650	421
57	CHA SABOR ERVA CIDREIRA DESCRIÇÃO: CHÁ ALIMENTAÇÃO, TIPO: ERVA CIDREIRA, USO: ALIMENTÍCIO, APRESENTAÇÃO: SAQUINHOS DE 0,001 G. DESCRIÇÃO ADICIONAL: CHÁ DE ERVA CIDREIRA/ CAPIM CIDREIRA, CAIXA COM 10 SACHÊS: CHÁ DE CAPIM CIDREIRA EM SACHÊ (EM CAIXA COM O MÍNIMO DE 10 SACHÊS ENVELOPADOS INDIVIDUALMENTE, PESO LÍQUIDO MÍNIMO DA CAIXA: 10G). EMBALAGEM CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	650	371
58	CHA SABOR ERVA DOCE DESCRIÇÃO: CHÁ ALIMENTAÇÃO, TIPO: ERVA DOCE, USO: ALIMENTÍCIO, APRESENTAÇÃO: SAQUINHOS DE 0,001G DESCRIÇÃO ADICIONAL: CHÁ DE ERVA DOCE, CAIXA COM 10 SACHÊS: CHÁ DE ERVA DOCE EM SACHÊ (EM CAIXA COM O	650	421

	MÍNIMO DE 10 SACHÊS ENVELOPADOS INDIVIDUALMENTE, PESO LÍQUIDO MÍNIMO DA CAIXA: 10G). EMBALAGEM CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.		
59	CHA SABOR HORTELÃ DESCRIÇÃO: CHÁ ALIMENTAÇÃO, TIPO: CHÁ DE HORTELÃ, USO: ALIMENTÍCIO, APRESENTAÇÃO: SAQUINHOS DE 0,001G. DESCRIÇÃO ADICIONAL: CHÁ DE HORTELÃ, CAIXA COM 10 SACHÊS: CHÁ DE HORTELÃ EM SACHÊ (EM CAIXA COM O MÍNIMO DE 10 SACHÊS ENVELOPADOS INDIVIDUALMENTE, PESO LÍQUIDO MÍNIMO DA CAIXA: 10G). EMBALAGEM CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE	650	371
60	CHEIRO VERDE CEBOLINHA MAÇO.	437	357
61	CHEIRO VERDE SALSINHA MAÇO.	407	357
62	CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL 50% CACAU. VALOR ENERGÉTICO 65kcal = 273 KJ, PROTEÍNAS 2,3G. PESO LÍQUIDO MÍNIMO 200G.	*	162
63	CHOCOLATE GRANULADO - INGREDIENTES: AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, CACAU EM PÓ, AMIDO DE MILHO, ESTABILIZANTES LECITINA DE SOJA E MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, SAL, GLACEANTE TALCO, XAROPE DE GLICOSE, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO E AROMATIZANTE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM COM NO MINIMO 0,050 G.	300	353
64	CHOCOLATE MEIO AMARGO - BARRA 1 KG -INGREDIENTES: AÇÚCAR, LÍQUOR DE CACAU, GORDURA VEGETAL, LEITE EM PÓ INTEGRAL, MANTEIGA DE CACAU, EMULSIFICANTES LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO E AROMATIZANTE.	90	37
65	CHOCOTONE, COMPOSIÇÃO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GOTAS DE CHOCOLATE, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR, OVO INTEGRAL, GEMA DE OVO, GLUCOSE, MANTEIGA, SAL, EXTRATO DE MALTE, MANTEIGA DE CACAU, EMULSIFICANTE: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, CONSERVADORES: PROPIONATO DE CÁLCIO E ÁCIDO SÓRBICO E AROMATIZANTES. CAIXA COM NO MINIMO 0,400G.	710	680
66	CHUCHU LIMPO, FIRME E PESADO COM POLPA TENRA, DE COR CLARA, COM CASCA MACIA, SEM PODRIDÃO, CULTIVAR BEM DESENVOLVIDA, COM COMPRIMENTO DE 10 MM E DIÂMETRO DE 6MM.	800	352
67	COCO RALADO, PACOTE COM 0,100 G INGREDIENTES: POLPA DE COCO PARCIALMENTE DESENGORDURADA, DESIDRATADA, CONSERVADOR INS 223.	580	301
68	COLORAL EM PÓ FINO, HOMOGÊNEO, COLORAÇÃO VERMELHO INTENSA, EMBALAGEM PLÁSTICA COM 500 G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	*	20
69	COLORAL, PACOTE COM NO MINIMO 0,50 G.	510	53
70	COUVE-FLOR CABEÇA.	810	102
71	COUVE MANTEIGA - FRESCA E PICADA, COR UNIFORMES DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, PACOTE DE 0,200G, ISENTA DE MATERIAL TERROSO SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	1005	103
72	COXA E SOBRECOXA (CORTADO EM 4 PARTES/ SEPARADO PCTS C/ 1KG) PRODUTO DE QUALIDADE - EMBALAGENS QUE CONTENHAM ESPECIFICADOS O LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO, DATA DE EMBALAGEM E DATA DE VENCIMENTO, DEVERÁ SER TRANSPORTADOS EM CARRO REFRIGERADO OU CAIXAS DE ISOPOR.	1850	661
73	COXINHA DA ASA (SEPARADO PCTS C/ 1KG) PRODUTO DE QUALIDADE EMBALAGENS QUE CONTENHAM ESPECIFICADOS O LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO, DATA DE EMBALAGEM E DATA DE VENCIMENTO. DEVERÁ SER TRANSPORTADOS EM CARRO REFRIGERADO OU CAIXAS DE ISOPOR.	1520	852
74	CRAVO DA ÍNDIA CONSTITUÍDOS POR BOTÕES FLORAIS SÃOS, SECOS E LIMPOS, ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO DE 0,010 GRAMAS, ÍNTEGRO ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO, A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO.	280	112
75	CREME DE LEITE, CREME DE LEITE PASTEURIZADO COM 17% DE TEOR DE GORDURA, LEITE EM PÓ DESNATADO, ESPESSANTES: GOMA XANTANA, CARBOXIMETILCELULOSE,	920	771

	CARRAGENA, ESTABILIZANTES: TRIFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO, MONOFOSFATO DE SÓDIO E CITRATO DE SÓDIO. EMBALAGEM DE 200 G. INGREDIENTES: ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E INTERESTERIFICADOS, ÁGUA, SAL (CLORETO DE SÓDIO), SORO DE LEITE EM PÓ, LEITE EM PÓ DESNATADO, VITAMINA A, ESTABILIZANTES: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E LECITINA DE SOJA, CONSERVADORES: SORBATO DE POTÁSSIO E BENZOATO DE SÓDIO, ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO, ANTIOXIDANTES: TBHQ, BHT, EDTA, AROMATIZANTE: AROMA IDÊNTICO AO NATURAL, CORANTES: URUCUM, CURCÚMA E BETA CAROTENO, EMBALAGEM COM NO MINIMO 0,200G.		
76	CREME DE LEITE - ZERO LACTOSE - INGREDIENTES: CREME DE LEITE PADRONIZADO A 20% DE GORDURA, ESPESSANTES CARBOXIMETILCELULOSE SÓDICA, GOMA XANTANA E CARRAGENA, ENZIMA LACTASE E ESTABILIZANTES CELULOSE MICROCRISTALINA E CITRATO DE SÓDIO. CONTÉM LEITE. EMBALAGEM COM NO MINIMO 0,200G	230	112
77	DOCE DE LEITE, INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL, SORO DE LEITE, AÇÚCAR, GLICOSE, AMIDO MODIFICADO, BICARBONATO DE SÓDIO, ESTABILIZANTE CITRATO DE SÓDIO, SAL, NÃO CONTEM GLÚTEN. EMBALAGENS CONTENDO NO MINIMO 0, 350G.	550	521
78	DOCE DE LEITE, ZERO LACTOSE, INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO PADRONIZADO E/OU LEITE EM PÓ RECONSTITUÍDO, AÇÚCAR, BICARBONATO DE SÓDIO, ENZIMA LACTASE E CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO. CONTEÚDO NO MINIMO 350 G - NÃO CONTÉM GLÚTEN, ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS.	260	121
79	ERVILHA CONGELADA, CONSERVADA ATRAVÉS DE CONGELAMENTO RÁPIDO, PACOTES DE 300G.	265	04
80	ERVILHA EM CONSERVA REIDRATADA, SALMOURA (ÁGUA E SAL) E ESTABILIZANTE CLORETO DE CÁLCIO. LATA COM NO MINIMO 1,700 KG DRENADO.	123	13
81	ERVILHA SIMPLES EM CONSERVA, GRÃOS MÉDIOS, COLORAÇÃO AMARELA, MACIO, LÍQUIDO E TRANSLÚCIDO, LIVRE DE IMPUREZAS, LATA DE 0, 200G.	470	152
82	EXTRATO DE TOMATE SIMPLES E CONCENTRADO, EMBALAGEM LATA OU POTE DE NO MINIMO 0,300 GRAMAS COM BRIX DE 18 A 20%. O EXTRATO DEVE SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SEM PELES E SEM SEMENTES. CARACTERÍSTICAS: MASSA CONSISTENTE; COR: VERMELHA; CHEIRO: PRÓPRIO; SABOR: PRÓPRIO: PRODUTO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12 DE 1978, COMPOSIÇÃO: CONTENDO TOMATE, SAL E AÇÚCAR.	1990	1050
83	FARINHA DE MANDIOCA TEMPERADA PRONTA - INGREDIENTES: FARINHA DE MANDIOCA BIJU, TOUCINHO DEFUMADO, CONDIMENTO PREPARADO SABOR CEBOLA (SAL AROMATIZANTES ANTIUMECTANTE DIÓXIDO DE SILÍCIO), ALHO, SAL REFINADO, CEBOLINHA VERDE, CONDIMENTO PREPARADO SABOR BACON (SAL, FARINHA DE ARROZ, PROTEÍNA VEGETAL HIDROLISADA, AMIDO DE MILHO, AROMATIZANTES, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, ANTIUMECTANTE DIÓXIDO DE SILÍCIO), CEBOLA FRITA, PIMENTA VERMELHA, PIMENTA DO REINO, COLORÍFICO, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, ANTIOXIDANTE BHT. EMBALAGEM CONTENDO NO MINIMO 0,500G	600	940
84	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA, GRUPO SECA - SUBGRUPO FINA E BENEFICIADA - CLASSE AMARELA - TIPO 1. EMBALAGEM CONTENDO 1KG.	365	126
85	FARINHA DE MILHO AMARELA - PRODUTO NATURAL, EMBALAGEM DE 1KG	225	57
86	FARINHA DE ROSCA EMBALAGENS DE NO MINIMO 0, 500 G, DE PAPEL RESISTENTE, COM SOLDA REFORÇADA E ÍNTEGRA QUE CONTENHAM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	75	133
87	FARINHA DE TAPIOCA: INGREDIENTES – FÉCULA DE MANDIOCA, ÁGUA, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO E CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO. AUSÊNCIA DE GLÚTEN. PACOTE DE 500G.	200	123
88	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL - ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO EMBALAGENS DE 5 KG, DE PAPEL RESISTENTE, COM SOLDA REFORÇADA E ÍNTEGRA QUE CONTENHAM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	465	190
89	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL – EMBALAGEM DE 1KG – PRODUTO OBTIDO A PARTIR DO CEREAL LIMPO COM UMA EXTRAÇÃO MÁXIMA DE 95% E COM TEOR MÁXIMO DE CINZA DE 1,750%. PRODUTO RICO EM FIBRAS, PROTEÍNAS E FERRO. O PRODUTO DEVERA ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECÍFICAS VIGENTES.	562	42
90	FARINHA LÁCTEA - INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, LEITE EM PÓ INTEGRAL, VITAMINAS, MINERAIS, SAL E AROMATIZANTES. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM CONTENDO NO MINIMO 0,210G.	255	23
91	FEIJÃO CLASSE CORES, GRUPO I - COMUM - TIPO 1 EM EMBALAGENS DE 1KG.	1520	1275

92	FEIJÃO PRETO DESCRIÇÃO: LEGUMINOSA PROCESSADA, TIPO: FEIJÃO PRETO, PREPARO: COZIDA, APRESENTAÇÃO: À VÁCUO. DESCRIÇÃO ADICIONAL: ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS, FUNGOS E INSETOS, LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS, UMIDADE, E MISTURAS DE OUTRAS VARIEDADES OU ESPÉCIES. EMBALAGEM DE 01 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES ACERCA DE: PROCEDÊNCIA, MARCA, PRAZO DE VALIDADE, ENTRE OUTROS (NO QUE COUBER), E DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, OBSERVADAS AS SUAS ESPECIFICAÇÕES.	500	152
93	FERMENTO BIOLÓGICO INSTANTÂNEO - PARA PÃO CASEIRO, PIZZAS E MASSAS DOCES. INGREDIENTES: LEVEDURA - SACCHAROMYCES CERVISIAE, AGENTE DE REIDRATAÇÃO - EMBALAGEM CONTENDO 0,500G.	345	72
94	FERMENTO EM PÓ BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO. PACOTE 0,010 G.	235	231
95	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO PARA BOLO - INGREDIENTES: AMIDO, FERMENTOS QUÍMICOS PIROFOSFATO ACIDO DE SÓDIO, BICARBONATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO. EMBALAGEM CONTENDO 0,100G.	1000	341
96	FILE DE MERLUZA: FILÉ DE PEIXE DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPO, SEM COURO OU ESCAMAS, SEM ESPINHA, FATIADOS, DEVERÁ SER ENTREGUE A NO MÁXIMO-12°C, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO; COR: PRÓPRIA E UNIFORME, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; ODOR: PRÓPRIO; SABOR: PRÓPRIO. MACROSCÓPICO / MICROSCÓPICO: AUSÊNCIA TOTAL DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, OVOS E SEUS FRAGMENTOS: OSSOS, PELES, ESPINHAS, VÍSCERAS E CARTILAGENS. AUSÊNCIA TOTAL DE ELEMENTOS ESTRANHOS AO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA: 06 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, A DATA DE ENTREGA NÃO DEVERÁ SER SUPERIOR A 45 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO.	1540	403
97	FILÉ DE PEIXE CONGELADO, TILÁPIA: SEM CRISTAIS DE GELO, COM CHEIRO SUAVE E FRESCO, SEM PELE E SEM ESPINHAS. ACONDICIONADOS EM BANDEJAS OU EMBALAGENS PLÁSTICAS ÍNTEGRAS, ROTULADA, PESANDO 1 KG CADA PACOTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA.	*	400
98	FUBÁ DE CANJICA, PACOTE DE 1KG.	*	40
99	FUBÁ FINO - ENRIQUECIDO COM FERRO E ACIDO FÓLICO, EMBALAGEM DE 1KG.	1140	950
100	GELÉIA DE MORANGO, AMEIXA, GOIABA, BANANA, UVA. AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE, VIDRO COM NO MÍNIMO 0, 230G.	660	420
101	GENGIBRE EM RAIZ INTACTO	45	15
102	GOIABADA, PACOTE DE NO MINIMO 0,300G.	165	93
103	GOIABA VERMELHA: ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, COM POLPA E CASCA FIRMES E INTACTAS, SEM MANCHAS OU DEFEITOS, NEM DANOS FÍSICOS E/OU MECÂNICOS; SER ORIGINÁRIO DE PLANTAS SADIAS, DESTINADO AO CONSUMO “IN NATURA”, ESTAR FRESCA.	*	200
104	INHAME (TARO): COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE. SEM BROTO SEM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, NÃO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. DE COLHEITA RECENTE.	*	200
105	IOGURTE DESCRIÇÃO: IOGURTE NATURAL, TEOR GORDURA: INTEGRAL, SABOR: SORTIDOS, COMPONENTES: COM POLPA OU PEDAÇOS DE FRUTA. DESCRIÇÃO ADICIONAL: IOGURTE, SABORES DIVERSOS, EMBALAGEM DE NO MINIMO 0,900ML LIQUIDO. NA EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES ACERCA DE: PROCEDÊNCIA, MARCA, PRAZO DE VALIDADE, ENTRE OUTROS (NO QUE COUBER), E DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, OBSERVADAS SUAS ESPECIFICAÇÕES.	1540	703
106	IOGURTE NATURAL, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, POTE DE NO MINIMO 0,165 G.	560	66
107	IOGURTE, PRODUTO OBTIDO ATRAVÉS DE LEITE OU LEITE RECONSTITUÍDO PADRONIZADO COM POLPA DE FRUTAS, BANDEJA COM 6 UNIDADES, CADA UNIDADE PESANDO NO MÍNIMO 90G TOTALIZANDO EM 540G. (NÃO BEBIDA LÁCTEA).	1030	103
108	IOGURTE SEM LACTOSE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: IOGURTE SEM LACTOSE, INDICADO	*	103

	PARA PESSOAS COM INTOLERÂNCIA A LACTOSE. INGREDIENTES: LEITE E/OU LEITE RECONSTITUÍDO, PREPARADO DE FRUTA, FERMENTOS LÁCTEOS E ENZIMA LACTASE. NÃO PODERÁ CONTER EDULCORANTES, LACTOSE E NEM CORANTES ARTIFICIAIS. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SINAIS DE SUJIDADE, CORPOS ESTRANHOS AO PRODUTO, COR NÃO CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, OU PROBLEMAS NA VEDAÇÃO DA EMBALAGEM. UNIDADE DE NO MINIMO 165 G.		
109	LARANJA INTACTA COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS (ASPECTO, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS).	3140	1721
110	LEITE CONDENSADO SEMIDESNATADO, COTENDO AÇÚCAR LEITE EM PO E LACTOSE, CAIXA DE NO MINIMO 0,390 G.	720	771
111	LEITE EM PÓ 3 - FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTANTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA COM NO MINIMO 0,800G COM PROBIOTICOS (GOS/FOS) DHA E ARA	*	53
112	LEITE EM PÓ, PACOTE DE NO MINIMO 0,350 G.	412	260
113	LEITE INTEGRAL PADRONIZADO HOMOGENEIZADO IN NATURA - CAIXA CONTENDO 1L.	6720	4950
114	LEITE UHT INTEGRAL, ZERO LACTOSE PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE CAIXINHA COM TAMPA ABRE E FECHA CONTENDO 1 LITRO.	2260	412
115	LIMÃO-TAITI: IN NATURA, GRAÚDO, PRODUÇÃO RECENTE, FRESCO, SUCULENTO, POLPA FIRME E INTACTA, BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, LIVRE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS, SUJIDADES E PARASITAS, ISENTO DE BOLOR, UMIDADE E MURCHOS, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS DECORRENTES DE MANUSEIO E TRANSPORTE.	*	50
116	LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA: CARNE SUÍNA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVE, TOUCINHO, SAL, AÇÚCAR, PIMENTA, ESTABILIZANTE: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO, AROMATIZANTES: AROMAS NATURAIS, CONSERVADORES: NITRATOS E NITRATOS DE SÓDIO, REALÇADORES DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO, AROMA DE FUMAÇA, ANTIOXIDANTE: ERITROBATO DE SÓDIO, CORANTE NATURAL.	430	181
117	LINGUIÇA TOSCANA MISTA - INGREDIENTES PROTEÍNA DE COLÁGENO SALÇA CORANTE NATURAL, CARMIM, NÃO CONTEM GLÚTEN.	1130	652
118	LOURO EM FOLHAS, PACOTE DE 0,00 5 G.	105	53
119	MAÇÃ FUJI - INTACTA COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS ASPECTO, COR E SABOR CARACTERÍSTICO.	3115	1616
120	MACARRÃO PARAFUSO DE SÊMOLA. INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS PASTEURIZADOS, CORANTES NATURAIS URUCUM E CÚRCUMA. EMBALADO EM PACOTE DE NO MINIMO 500G.	810	662
121	MACARRÃO PICADO INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS PASTEURIZADOS, CORANTES NATURAIS URUCUM E CÚRCUMA, EMBALADO EM PACOTE DE NO MINIMO 500 G.	310	162
122	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS PASTEURIZADOS, CORANTES NATURAIS URUCUM E CÚRCUMA, EMBALADO EM PACOTE DE NO MINIMO 500G.	810	862
123	MAIONESE GALÃO - COM NO MINIMO 2,800KG INGREDIENTES: ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, AMIDO MODIFICADO, VINAGRE, OVO PASTEURIZADO, AÇÚCAR, SAL, SAL HIPOSSÓDICO, AMIDO, SUCO DE LIMÃO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO, CONSERVADOR ÁCIDO SÓRBICO, ESTABILIZANTE GOMA XANTANA, AROMATIZANTES, SEQUESTRANTE EDTA CÁLCIO DISSÓDICO, CORANTE PÁPRICA, ANTIOXIDANTES BHA, BHT E ÁCIDO CÍTRICO.	72	13
124	MAIONESE, POTE QUE CONTENHA ESTAMPADO NA EMBALAGEM SEU PESO EM GRAMAS E A QUANTIDADE EM ML, NO MINIMO 0,500G. INGREDIENTES: ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, OVO, AMIDO MODIFICADO, VINAGRE OVOS, AÇÚCAR, SAL, CLORETO DE POTASSIO, SUCO DE LIMÃO, CONSERVADOR ACIDO SORBICO, ESTABILIZANTE GOMA XANTANA, ACIDULANTE ÁCIDO FOSFORICO, SEQUESTRANTE EDTA CALCIO DISSODICO, CORANTE NATURAL PÁPRICA, AROMATIZANTE BHA, BHT E ÁCIDO CÍTRICO, NÃO CONTEM GLUTEN, ALERGICOS: CONTEM OVOS E DERIVADOS DE SOJA.	710	551
125	MAMÃO FORMOSA – CASCA LISA, SEM MACHUCADOS, BATIDAS OU DOENÇAS, AMADURECIMENTO MÉDIO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM OS SEGUINTE DEFEITOS: DEFEITO DE POLPA, PODRIDÃO, FERIMENTO E IMATURO.	1570	331
126	MANDIOCA - LISA COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM OS SEGUINTE	1100	307

	DEFEITOS: DEFORMAÇÃO GRAVE, PASSADO, ESCURECIMENTO. DE COLHEITA RECENTE.		
127	MANGA: FRUTA IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA, BEM DESENVOLVIDA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. FRUTO ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.	*	200
128	MARGARINA 0,500 G: INGREDIENTES: ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E INTERESTERIFICADOS, ÁGUA, SAL (CLORETO DE SÓDIO), SORO DE LEITE EM PÓ, LEITE EM PÓ DESNATADO, VITAMINA A, ESTABILIZANTES: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E LECITINA DE SOJA, CONSERVADORES: SORBATO DE POTÁSSIO E BENZOATO DE SÓDIO, ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO, ANTIOXIDANTES: TBHQ, BHT, EDTA, AROMATIZANTE: AROMA IDÊNTICO AO NATURAL, CORANTES: URUCUM, CURCÚMA E BETA CAROTENO, NÃO CONTÉM GLÚTEN.	640	470
129	MARGARINA 0,500 G, ZERO LACTOSE, INGREDIENTES: ÁGUA, ÓLEO DE SOJA, GORDURA VEGETAL, SAL (CLORETO DE SÓDIO), CLORETO DE POTÁSSIO, LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE, VITAMINA A, ESTABILIZANTES: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E ÉSTERES DE POLIGLICEROL DE ÁCIDO RICINOLÉICO, CONSERVADORES: BENZOATO DE SÓDIO E SORBATO DE POTÁSSIO, AROMATIZANTE: AROMA IDÊNTICO AO NATURAL E AROMA NATURAL, ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO, ANTIOXIDANTE: EDTA CÁLCIO DISSÓDICO, TBHQ E BHT, CORANTE: BETA CAROTENO, NÃO CONTÉM GLÚTEN.	440	177
130	MARIA MOLE, CAIXA COM 0,050 G, VÁRIOS SABORES.	420	153
131	MASSA PARA BOLO, INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, GORDURA VEGETAL, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO, PIROFOSFATO ÁCIDO DE CÁLCIO, FOSFATO MONOCÁLCICO E FOSFATO ÁCIDO DE ALUMÍNIO E SÓDIO), EMULSIFICANTES (ÉSTERES DE MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS COM ÁCIDO LÁCTICO E ÉSTERES DE ÁCIDOS COM PROPILENOGLICOL) E AROMATIZANTE. AGRADINHO SABORES CHOCOLATE E COCO, PACOTE COM 0,400 G.	700	571
132	MELANCIA INTACTA COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS (ASPECTO, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS).	3160	1752
133	MELÃO INTACTA COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS (ASPECTO, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS).	2065	1031
134	MILHO PARA PIPOCA, GRUPO OURO, CLASSE AMARELO, TIPO 1, EMBALAGEM CONTENDO 0,500G.	950	560
135	MILHO VERDE SIMPLES EM CONSERVA, GRÃOS MÉDIOS, COLORAÇÃO AMARELA, MACIO, LÍQUIDO E TRANSLÚCIDO, LIVRE DE IMPUREZAS, LATA DE NO MINIMO 0,170G	680	1051
136	MILHO VERDE SIMPLES EM CONSERVA, GRÃOS MÉDIOS, COLORAÇÃO AMARELA, MACIO, LÍQUIDO E TRANSLÚCIDO, LIVRE DE IMPUREZAS, LATA DE NO MINIMO 1,700 KG DRENADO.	76	25
137	MOLHO DE PIMENTA VERMELHA 1 LITRO INGREDIENTES: VINAGRE, PIMENTA VERMELHA, ÁGUA, ALHO, SAL, ESPESSANTE GOMA XANTANA E CORANTE NATURAL.	55	44
138	MORANGA CABOTIÁ: IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE ALIMENTO FRESCO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE	*	200
139	MORANGO, FRESCO, EM AMADURECIMENTO ADEQUADO PARA CONSUMO, POLPA FIRME E INTACTA, NÃO SERÃO ACEITOS OS SEGUINTE DEFEITOS: IMATURO, PODRIDÃO, AUSÊNCIA DE CÁLICE E SÉPALAS, PASSADO, DEFORMAÇÃO GRAVE E FERIMENTO. DE COLHEITA RECENTE.	*	326
140	MORTADELA DEFUMADA OURO QUILO, FEITA DE CARNE SUÍNA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE FRANGO, TOUCINHO, AMIDO, SAL, AÇÚCAR, TRIPOLIFOSFATO, ERITORBATO SÓDIO, NITRITO/NITRATO SÓDIO, GLUTAMATO.	620	452
141	MOSTARDA GALÃO EMBALAGEM DE NO MINIMO 2,800 KG, LACRADO.	66	16
142	MOSTARDA, TIPO AMERICANA, ASPECTO PASTOSA, COR: AMARELA, INGREDIENTES: VINAGRE, AÇÚCAR, ÓLEO VEGETAL, GLICOSE, MOSTARDA, SAL, AMIDO DE MILHO, CONSERVANTE, CÚRCUMA, AROMA: CARACTERÍSTICO, SABOR: CARACTERÍSTICO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ISENTO DE SUJIDADES E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS A SUA NATUREZA. NÃO CONTER GLÚTEN, FRASCO PLÁSTICO COM BICO DOSADOR E LACRE DE SEGURANÇA, PESO LÍQUIDO DE NO MINIMO 0, 350G.	175	44

143	MUSSARELA, FATIADA OU A PEÇA. INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO, CLORETO DE SÓDIO, (SAL) CLORETO DE CÁLCIO, FERMENTO LACTEO, COAGULANTE, REGULADOR DE ACIDEZ: ÁCIDO CÍTRICO E CONSERVADOR.	950	705
144	NOZ-MOSCADA EM PÓ, DISPOSTA EM PORTACONDIMENTO DE PLÁSTICO TRANSPARENTE COM CAPACIDADE DE APROXIMADAMENTE 30G.	60	143
145	ÓLEO DE SOJA REFINADO - LATA DE 900 ML, A LATA DEVERÁ ESTAR ÍNTEGRA. AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS. COMPREENDEM: ASPECTO LÍMPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS; COR E ODOR CARACTERÍSTICOS.	3930	1430
146	ORÉGANO, PACOTE DE 0,100G, CHEIRO E GOSTO CARACTERÍSTICOS.	234	135
147	OVOS BRANCO TAMANHO GRANDE - ÍNTEGROS (SEM RACHADURAS) E SEM SUJIDADES NA CASCA - EMBALAGENS CONTENDO (UMA) DUZIA, QUE CONTENHAM DATA DA CLASSIFICAÇÃO E VALIDADE - PRODUTOS COM NO MÁXIMO 05 DIAS DE CLASSIFICAÇÃO.	1610	1450
148	PÃO DE FORMA, PACOTE COM NO MÍNIMO 0,400 GRAMAS FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, SAL, FOSFATOS MONOCÁLCIO E TRICÁLCICO, VITAMINAS PP, B6, B1 E B12, EMULSIFICANTES ESTEAROIL-2-LACTIL, LACTATO DE SÓDIO, POLISORBATO 80 E MONOGLICERÍDEOS DE ÁCIDO GRAXOS, CONSERVADOR PROPIONATO DE CÁLCIO VALIDADE DE 7 DIAS DA DATA DE ENTREGA.	1760	1750
149	PÃO FRANCÊS.	33000	31000
150	PÃO INTEGRAL FATIADO – APRESENTANDO A SUPERFÍCIE LISA, MACIA E BRILHANTE, NÃO QUEBRADIÇA, MIOLO CONSISTENTE. PEÇA FATIADA, FATIAS COM APROXIMADAMENTE 25G CADA, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, LEITE, FERMENTO BIOLÓGICO, OVOS E SAL. EMBALAGENS DE SACO POLIETILENO ATÓXICO, COM PESO DE NO MÍNIMO 0,400 GRAMAS, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE DE 7 DIAS DA DATA DA ENTREGA.	1400	801
151	PEITO DE FRANGO (SEPARADO PCTS C/ 1KG) PRODUTO DE QUALIDADE EMBALAGENS QUE CONTENHAM ESPECIFICADOS O LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO, DATA DE EMBALAGEM E DATA DE VENCIMENTO. DEVERÁ SER TRANSPORTADOS EM CARRO REFRIGERADO OU CAIXAS DE ISOPOR.	1090	941
152	PEPINO CONSERVA, INTACTO COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS, ODOR, SABOR CARACTERÍSTICOS. PESO DRENADO 0, 300 G.	60	23
153	PEPINO, INTACTO COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS, ODOR, SABOR CARACTERÍSTICOS.	500	103
154	PEPINO JAPONÊS, INTACTO COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS, ODOR, SABOR CARACTERÍSTICOS.	500	353
155	PÊSSEGO EM CALDA, LATA COM 0, 400 G DRENADO, PRAZO DE VALIDADE DE 06 MESES, ODOR, SABOR CARACTERÍSTICOS.	195	37
156	PICOLÉ DE FRUTAS - SABORES DIVERSOS: UVA, ABACAXI, LIMÃO, COCO E MORANGO - ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE APROXIMADAMENTE 50G CADA, CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	6400	2532
157	PICOLÉ DE LEITE – SABORES DIVERSOS, CONTENDO NO MÍNIMO 04 SABORES DIFERENTES (CHOCOLATE, LEITE CONDENSADO, LEITE NINHO E MORANGO), PESANDO NO MÍNIMO 50 G, SENDO A BASE DE LEITE.	6400	2032
158	PIMENTA CALABRESA, PACOTE COM 0,010 G.	70	52
159	PIMENTA DEDO DE MOÇA 0,180 G EM CONSERVA.	70	11
160	PIMENTA DO REINO, EM GRÃO PRETO E BRANCA, PACOTE DE 0,030G.	60	32
161	PIMENTA DO REINO MOÍDA, DE BOA QUALIDADE, PURA, SECA, FINA, SEM GRUMOS OU CONDIÇÃO ESTRANHA AO PRODUTO, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, FUNGOS E BOLORES, DE COR UNIFORME, ODOR CARACTERÍSTICO, EMBALAGEM COM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LACRADA, RESISTENTE, LIMPA E NÃO VIOLADA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 1 ANO A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. PACOTE COM 500 G.	*	10
162	PIMENTA DO REINO, PACOTE COM 0,060 G.	120	46
163	PIMENTÃO, - INTACTO COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS (ASPECTO, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS).	335	103
164	PIRULITOS PACOTE, COM 50 UNIDADES, VÁRIOS SABORES.	900	370

165	PITAYA: IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE ALIMENTO FRESCO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO VERMELHA OU BRANCA E FORMATO UNIFORME. ISENTA DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO MÉDIO.	*	200
166	POLPA DE FRUTA INTEGRAL DE ABACAXI, PASTEURIZADA, CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS E ADITIVOS QUÍMICOS, SABOR CARACTERÍSTICO E AGRADÁVEL. ISENTA DE: VESTÍGIO DE DESCONGELAMENTO, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, PESO LÍQUIDO DE 01 KG, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE EMBALAGEM.	880	641
167	POLPA DE FRUTA INTEGRAL DE ACEROLA COM LARANJA, PASTEURIZADA, CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS E ADITIVOS QUÍMICOS, SABOR CARACTERÍSTICO E AGRADÁVEL. ISENTA DE: VESTÍGIO DE DESCONGELAMENTO, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, PESO LÍQUIDO DE 01 KG, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE EMBALAGEM.	1160	591
168	POLPA DE FRUTA INTEGRAL DE ACEROLA, PASTEURIZADA, CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS E ADITIVOS QUÍMICOS, SABOR CARACTERÍSTICO E AGRADÁVEL. ISENTA DE: VESTÍGIO DE DESCONGELAMENTO, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, PESO LÍQUIDO DE 01 KG, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE EMBALAGEM.	860	591
169	POLPA DE FRUTA INTEGRAL DE LARANJA, PASTEURIZADA, CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS E ADITIVOS QUÍMICOS, SABOR CARACTERÍSTICO E AGRADÁVEL. ISENTA DE: VESTÍGIO DE DESCONGELAMENTO, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, PESO LÍQUIDO DE 01 KG, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE EMBALAGEM.	1180	591
170	POLPA DE FRUTA INTEGRAL DE LIMÃO, PASTEURIZADA, CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS E ADITIVOS QUÍMICOS, SABOR CARACTERÍSTICO E AGRADÁVEL. ISENTA DE: VESTÍGIO DE DESCONGELAMENTO, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, PESO LÍQUIDO DE 01 KG, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE EMBALAGEM.	660	411
171	POLPA DE FRUTA INTEGRAL DE MARACUJÁ, PASTEURIZADA, CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS E ADITIVOS QUÍMICOS, SABOR CARACTERÍSTICO E AGRADÁVEL. ISENTA DE: VESTÍGIO DE DESCONGELAMENTO, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, PESO LÍQUIDO DE 01 KG, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE EMBALAGEM.	1560	691
172	POLPA DE FRUTA INTEGRAL DE MORANGO, PASTEURIZADA, CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS E ADITIVOS QUÍMICOS, SABOR CARACTERÍSTICO E AGRADÁVEL. ISENTA DE VESTÍGIO DE CONGELAMENTO, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE. PESO LÍQUIDO DE 01 KG. CONTER NA EMBALAGEM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE	*	150

	VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS, SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE EMBALAGEM.		
173	POLVILHO, EMBALAGEM DE PAPEL COM 1 KG, PRAZO DE VALIDADE DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, A EMPRESA QUE GANHAR O ITEM FICA SUJEITA A ENTREGAR O POLVILHO DOCE OU AZEDO CONFORME A NECESSIDADE.	540	331
174	PONCÃ APRESENTANDO TAMANHO, ASPECTO, COR E OUTRAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS MANTIDAS. CADA FRUTA DEVE TER ENTRE 170 A 190G. PRODUTO NÃO DEVERA APRESENTAR SINAIS DE APODRECIMENTO OU ESTAR MURCHAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVE SER ENTREGUE EM CAIXA PLÁSTICA VAZADA HIGIENIZADA, A CAIXA DEVE ESTAR PROTEGIDA COM PLÁSTICO.	1560	603
175	PÓ PARA GELATINA DIVERSOS SABORES, COLORIDO E AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE, EMBALAGEM CONTENDO 0,035 G.	1520	422
176	PRESUNTO COZIDO, INGREDIENTES:PERNIL SUINO,AGUA, PROTEINA DE SOJA,SAL,SAL HIPOSSODICO,AÇÚCAR,ESTABILIZANTES. FATIADO OU A PEÇA.	950	545
177	QUEIJO RALADO SECO TIPO PARMESÃO PACOTE COM 0,050G.	420	471
178	QUIRERA DE MILHO, EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 500G.	860	151
179	REFRIGERANTE, 2 LITROS - INGREDIENTES: ÁGUA GASEÍFICADA, AÇÚCAR E EXTRATO VEGETAL DE GUARANÁ, AROMA NATURAL, ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVADORES: SORBATO DE POTÁSSIO E BENZOATO DE SÓDIO, CORANTE CARAMELO TIPO IV.	2740	1500
180	REFRIGERANTE PET 200 ML INGREDIENTES: ÁGUA GASEÍFICADA, AÇÚCAR E EXTRATO VEGETAL DE GUARANÁ, AROMA NATURAL, ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVADORES: SORBATO DE POTÁSSIO E BENZOATO DE SÓDIO, CORANTE: CARAMELO TIPO IV. VÁRIOS SABORES.	13700	10200
181	REPOLHO - INTACTO COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS - ASPECTO, COR E AROMA CARACTERÍSTICO, CADA UNIDADE PESANDO EM MÉDIA 1,300 KG.	565	312
182	REQUEIJÃO CREMOSO, COPO DE NO MINIMO 0,180 G.	1010	830
183	REQUEIJÃO CREMOSO - ZERO LACTOSE - COPO DE NO MINIMO 0,180 G.	435	251
184	REQUEIJÃO DE CULINÁRIA, BISNAGA COM 1,700 KG.	160	70
185	RÚCULA, FRESCA, COR UNIFORMES DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, PACOTE DE 200 G, ISENTA DE MATERIAL TERROSO SUJIDADES, FOLHAS SENIS OU DANIFICADAS, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	500	223
186	SAGU, PACOTE COM 0,500G.	190	87
187	SAL AMONÍACO, PACOTE COM 0,040 G.	135	33
188	SAL GROSSO, IODADO FINO - EM EMBALAGENS DE 1KG.	105	92
189	SAL REFINADO IODADO FINO - EM EMBALAGENS DE 1KG.	975	680
190	SALSICHA RESFRIADA.	760	421
191	SALSINHA, DESIDRATA PACOTE DE 0,010 G.	450	72
192	SARDINHA ENLATADA, LATA COM NO MINIMO 0,120 G DRENADO ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS COM ÓLEO.	600	141
193	SUCO DE SOJA, SABOR ABACAXI, PÊSSEGO, MORANGO, UVA E LARANJA COLORIDO ARTIFICIALMENTE, NÃO CONTÉM GLÚTEN. RESFRIADO DE 1 A 10°C, EMBALAGEM CONTENDO 1 LITRO.	700	122
194	SUCO, PACOTE DE 0,250G, VÁRIOS SABORES, PRAZO DE VALIDADE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	445	347
195	TEMPERO EM SACHE PACOTE DE 0,0 60 G COM 12 SACHES DE 0,005 G.	315	100
196	TOMATE - TOMATE GRAÚDO DE 1ª, LIMPO, MADURO, INTEGRO, COM COLORAÇÃO UNIFORME, CARACTERÍSTICA A CADA VARIEDADE, SEM RACHADURAS, SEM MANCHAS, SEM PODRIDÃO, SEM DEFORMAÇÕES, SEM ÁREAS QUEIMADAS POR SOL OU POR FRIO, COM DIÂMETRO MÉDIO DE 80MM.	2232	1215
197	TORRADA DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, FARELO DE TRIGO, (2,46%), AÇÚCAR, SAL, EXTRATO DE MALTE, AÇÚCAR	1100	1360

	INVERTIDA, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA (INS 322). PACOTE COM NO MINIMO COM 120 G.		
198	TORRADA INTEGRAL- FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR, SAL, EXTRATO DE MALTE, AÇÚCAR INVERTIDO, FÉCULA DE MANDIOCA E EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA (INS 322). PACOTE COMNO MINIMO 120G.	1130	961
199	TRIGO PARA QUIBE - DE ÓTIMA QUALIDADE, COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EMBALAGEM INTEGRA DENO MINIMO 500G, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO.	460	131
200	UVA ITÁLIA INTACTA COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS (ASPECTO, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS).	1610	327
201	UVA PASSA, PACOTE DE 0,100 G.	110	32
202	UVA RUBI INTACTA COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS (ASPECTO, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS).	1560	522
203	VAGEM - INTACTA COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS (ASPECTO, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS).	440	247
204	VINAGRE DE ÁLCOOL COMPOSIÇÃO: FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL HIDRATADO E ÁGUA, EMBALAGEM CONTENDO NO MINIMO 0,750ML.	325	215
OS ITENS QUE APRESENTAM (*) NÃO FORAM LICITADOS NAS CONTRATAÇÕES ANTERIORES, SENDO A SUA ESTIMATIVA CALCULADA COM BASE NA DEMANDA ATUAL DO REFERIDO ITEM.			

11. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A AQUISIÇÃO SE FARÁ DE FORMA PARCELADA EM RAZÃO DA IMPREVISIBILIDADE DE QUANDO SERÁ NECESSÁRIO A UTILIZAÇÃO DOS ITENS.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

NÃO HAVERÁ NECESSIDADE DE REALIZAR CONTRATAÇÕES CORRELATAS.

APÓS VERIFICAÇÃO DOS FORNECIMENTOS A SEREM CONTRATADOS, OBSERVOU-SE QUE NÃO SE FAZ NECESSÁRIA A REALIZAÇÃO DE DEMAIS CONTRATAÇÕES INTERDEPENDENTES AO OBJETO PRETENDIDO, TENDO EM VISTA SE TRATAR DE UMA AQUISIÇÃO DEFINITIVA.

13. BENEFÍCIOS GERAIS A SEREM ALCANÇADOS COM A AQUISIÇÃO

COM A AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS EM GRANDES QUANTIDADES, A PREFEITURA PODE USUFRUIR DE ECONOMIA DE ESCALA, REDUZINDO OS CUSTOS UNITÁRIOS DOS PRODUTOS. ISSO PERMITE UMA GESTÃO MAIS EFICIENTE DO ORÇAMENTO DESTINADO À ALIMENTAÇÃO. ALÉM DISSO, AO CONTROLAR DIRETAMENTE A QUALIDADE DOS ALIMENTOS, A ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL PODE GARANTIR QUE OS PRODUTOS ATENDAM AOS PADRÕES DE SEGURANÇA ALIMENTAR, EVITANDO PROBLEMAS DE SAÚDE PÚBLICA E PROMOVENDO O BEM-ESTAR DOS CIDADÃOS.

PARA OS FUNCIONÁRIOS PÚBLICOS, A DISPONIBILIDADE DE REFEIÇÕES BALANCEADAS E NUTRITIVAS CONTRIBUI SIGNIFICATIVAMENTE PARA A MELHORIA DA QUALIDADE DE VIDA. UMA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA RESULTA EM MELHORES CONDIÇÕES DE SAÚDE, O QUE, POR SUA VEZ, AUMENTA A PRODUTIVIDADE E REDUZ O ABSENTISMO. FUNCIONÁRIOS SAUDÁVEIS SÃO MAIS EFICIENTES E MENOS PROPENSOS A FALTAS DEVIDO A PROBLEMAS DE SAÚDE.

NO CONTEXTO ESCOLAR, A IMPORTÂNCIA DE UMA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA NÃO PODE SER SUBESTIMADA. ALUNOS BEM ALIMENTADOS APRESENTAM UM MELHOR DESEMPENHO ACADÊMICO, UMA VEZ QUE A NUTRIÇÃO É FUNDAMENTAL PARA O DESENVOLVIMENTO COGNITIVO E FÍSICO. ALÉM DISSO, PROGRAMAS DE

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR GARANTEM QUE TODOS OS ALUNOS, INDEPENDENTEMENTE DE SUA CONDIÇÃO SOCIOECONÔMICA, TENHAM ACESSO A REFEIÇÕES NUTRITIVAS, PROMOVENDO A INCLUSÃO SOCIAL. A EDUCAÇÃO NUTRICIONAL TAMBÉM PODE SER INTEGRADA, ENSINANDO ÀS CRIANÇAS HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS QUE DURARÃO POR TODA A VIDA.

PARA OS PACIENTES ATENDIDOS EM UNIDADES DE SAÚDE MUNICIPAIS, UMA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA É CRUCIAL PARA A RECUPERAÇÃO E MANUTENÇÃO DA SAÚDE. DIETAS BALANCEADAS E ESPECÍFICAS PARA AS NECESSIDADES DE CADA PACIENTE PODEM ACELERAR O PROCESSO DE RECUPERAÇÃO, PREVENIR COMPLICAÇÕES E MELHORAR O BEM-ESTAR GERAL. ASSIM, A NUTRIÇÃO SE TORNA UMA PARTE INTEGRAL DO TRATAMENTO MÉDICO.

A AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS PELA PREFEITURA TAMBÉM CONTRIBUI PARA A SEGURANÇA ALIMENTAR DA POPULAÇÃO, GARANTINDO QUE TODOS TENHAM ACESSO A ALIMENTOS BÁSICOS. AO ESTIMULAR A AGRICULTURA LOCAL, ESSAS COMPRAS PROMOVEM A ECONOMIA REGIONAL, BENEFICIANDO DIRETAMENTE OS PRODUTORES LOCAIS. ALÉM DISSO, INICIATIVAS DE ALIMENTAÇÃO PÚBLICA PODEM AJUDAR A REDUZIR A INCIDÊNCIA DE PROBLEMAS DE SAÚDE RELACIONADOS À MÁ ALIMENTAÇÃO, COMO OBESIDADE, DIABETES E HIPERTENSÃO. PROGRAMAS COMUNITÁRIOS, COMO FEIRAS LIVRES E HORTAS COMUNITÁRIAS, TAMBÉM PROMOVEM A COESÃO SOCIAL E O ENVOLVIMENTO DA COMUNIDADE.

POR FIM, A PRÁTICA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS POR UMA PREFEITURA MUNICIPAL REVELA-SE ALTAMENTE BENÉFICA, IMPACTANDO POSITIVAMENTE A GESTÃO ADMINISTRATIVA, A SAÚDE PÚBLICA E O BEM-ESTAR SOCIAL. ESTE MODELO DE GESTÃO DE RECURSOS ALIMENTARES DEMONSTRA COMO POLÍTICAS PÚBLICAS BEM IMPLEMENTADAS PODEM GERAR RESULTADOS SIGNIFICATIVOS E DURADOUROS PARA TODA A COMUNIDADE.

14. DEMONSTRAÇÃO DO RESULTADO

SENDO UMA CONTRATAÇÃO ANUAL NESTA MUNICIPALIDADE, O RESULTADO POSITIVO DA CONTRATAÇÃO EM ESTUDO É CLARIVIDENTE, TODAVIA DESTACA-SE QUE A CONTRATAÇÃO PRETENDIDA SE ENQUADRA NO PLANEJAMENTO DESTA ADMINISTRAÇÃO, AFASTANDO COMPRAS ARBITRÁRIAS COM O MAU-DESTINAMENTO DOS RECURSOS PÚBLICOS, COM PREÇOS AUFERIDOS ÀS PRESSAS, QUANTIDADES EXCESSIVAS OU FALTANTES.

15. PROVIDÊNCIA A SEREM ADOTADAS ANTES DA CONTRATAÇÃO

NÃO HÁ PROVIDÊNCIA A SEREM ADOTADAS. FICA AQUI COMO SUGESTÃO DE BOA PRÁTICA, ANTES DE MONTAR O TERMO DE REFERÊNCIA CONFERIR NOVAMENTE AS QUANTIDADES NECESSÁRIAS.

16. GERENCIAMENTO DE RISCOS

RISCOS DO PROCESSO DE CONTRATAÇÃO:

RISCO 1 - ESTIMATIVA DOS VALORES EM DESACORDO COM OS PREÇOS PRATICADOS NO MERCADO	
PROBABILIDADE:	BAIXO
IMPACTO:	MÉDIO
DANO:	CERTAME DESERTO OU LOTE FRACASSADO.
AÇÃO PREVENTIVA:	• OBTER OS VALORES DOS CONTRATOS FECHADOS NAS LICITAÇÕES; • COLETAR PREÇOS DE MERCADO PARA OS PRODUTOS OU SERVIÇOS LICITADOS, O QUE PODE SER FEITO ATRAVÉS DE COTAÇÕES, PREÇOS PÚBLICOS DISPONÍVEIS,

	SITES DE COMPARAÇÃO DE PREÇOS; • COMPARAR OS VALORES LICITADOS COM OS PREÇOS DE MERCADO; • IDENTIFICAR VARIAÇÕES SIGNIFICATIVAS. POR EXEMPLO, SE OS VALORES LICITADOS SÃO MUITO SUPERIORES OU INFERIORES AOS PREÇOS DE MERCADO; • ESTABELECEER UMA CESTA DE PREÇOS ACEITÁVEIS NA PESQUISA DE PREÇOS DA LICITAÇÃO; • REALIZAR A MÉDIA DOS ORÇAMENTOS ESTABELECENDO O VALOR ESTIMADO PARA SER LICITADO, SEGUNDO E ENTENDIMENTO DO TCU, NO ACÓRDÃO N.º 3068/2010-PLENÁRIO, AFIRMOU QUE “O PREÇO DE MERCADO É MAIS BEM REPRESENTADO PELA MÉDIA OU MEDIANA UMA VEZ QUE CONSTITUEM MEDIDAS DE TENDÊNCIA CENTRAL E, DESSA FORMA, REPRESENTAM DE UMA FORMA MAIS ROBUSTA OS PREÇOS PRATICADOS NO MERCADO”.
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA:	• RETORNAR O PROCESSO PARA A FASE PREPARATÓRIA; • DOCUMENTAR TODAS AS VARIAÇÕES IDENTIFICADAS; • ELABORAR UM RELATÓRIO DETALHADO DESCREVENDO AS DISCREPÂNCIAS E POSSÍVEIS RAZÕES (SUPERFATURAMENTO, SUBAVALIAÇÃO, FALTA DE COMPETITIVIDADE, ETC.); • SUGERIR AÇÕES PARA CORRIGIR OS VALORES EM DESACORDO.

RISCO 2 - QUESTIONAMENTOS EXCESSIVOS	
PROBABILIDADE:	BAIXA
IMPACTO:	BAIXO
DANO:	• AUMENTO DE CUSTOS: CADA QUESTIONAMENTO REQUER TEMPO E RECURSOS PARA SER RESPONDIDO, O QUE PODE AUMENTAR OS CUSTOS ADMINISTRATIVOS; • MULTAS E PENALIDADES: ILEGALIDADES PODEM RESULTAR EM MULTAS OU PENALIDADES PREVISTAS EM LEI; • PERDA DE OPORTUNIDADES: ILEGALIDADES PODEM FAZER COM QUE PROJETOS IMPORTANTES SEJAM ADIADOS OU CANCELADOS; • PERDA DE CREDIBILIDADE: UM PROCESSO DE LICITAÇÃO MARCADO POR MUITOS QUESTIONAMENTOS E ATRASOS PODE LEVAR À PERDA DE CONFIANÇA POR PARTE DOS FORNECEDORES E DO PÚBLICO; • CONFLITOS ADMINISTRATIVOS: QUESTIONAMENTOS PODEM REVELAR AMBIGUIDADES NOS EDITAIS E CONTRATOS QUE RESULTAM EM DISPUTAS E RENEGOCIAÇÕES; • LITÍGIOS: QUESTIONAMENTOS PODEM ESCALAR PARA DISPUTAS LEGAIS, RESULTANDO EM PROCESSOS JUDICIAIS QUE CONSOMEM TEMPO E RECURSOS.
AÇÃO PREVENTIVA:	• EDITAL CLARO E COMPLETO: ASSEGURAR QUE TODOS OS DOCUMENTOS DE LICITAÇÃO SEJAM CLAROS, DETALHADOS E ABRANGENTES; • ANÁLISE DE RISCOS: IDENTIFICAR POSSÍVEIS ÁREAS DE QUESTIONAMENTO E PREPARAR RESPOSTAS ANTECIPADAMENTE; • TREINAMENTO PARA EQUIPES: CAPACITAR A EQUIPE RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO E GESTÃO DAS LICITAÇÕES; • ANÁLISE DE FEEDBACK: RECOLHER E ANALISAR FEEDBACK DOS PARTICIPANTES APÓS CADA LICITAÇÃO PARA IDENTIFICAR ÁREAS DE MELHORIA; • REVISÃO CONTÍNUA: REVISAR E ATUALIZAR CONTINUAMENTE OS PROCESSOS DE LICITAÇÃO COM BASE EM EXPERIÊNCIAS PASSADAS E MELHORES PRÁTICAS; • SESSÕES DE ESCLARECIMENTO: REALIZAR SESSÕES DE ESCLARECIMENTO ANTES DO PRAZO DE SUBMISSÃO DE PROPOSTAS PARA ABORDAR DÚVIDAS; • PORTAL DE TRANSPARÊNCIA: USAR PLATAFORMAS ONLINE PARA DISPONIBILIZAR INFORMAÇÕES E RESPOSTAS A QUESTIONAMENTOS DE FORMA PÚBLICA E ACESSÍVEL.
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA:	• INCLUSÃO DE CLÁUSULAS ESPECÍFICAS: INCLUIR CLÁUSULAS QUE ABORDEM EXPLICITAMENTE COMO SERÃO TRATADOS OS QUESTIONAMENTOS E PRAZOS PARA RESPOSTAS. • FORMAÇÃO DA EQUIPE: DESIGNAR UMA EQUIPE ESPECÍFICA PARA RESPONDER RAPIDAMENTE A QUESTIONAMENTOS E RESOLVER PROBLEMAS QUE SURTIREM;

	• ANÁLISE JURÍDICA: REALIZAR UMA ANÁLISE JURÍDICA COMPLETA DOS DOCUMENTOS DE LICITAÇÃO PARA GARANTIR CONFORMIDADE COM AS LEIS E REGULAMENTOS APLICÁVEIS.
--	--

RISCO 3 - CONTRATAÇÃO DESERTA OU COM LOTE FRACASSADO	
PROBABILIDADE:	BAIXA
IMPACTO:	MÉDIO
DANO:	• ATRASOS EM PROJETOS: UMA CONTRATAÇÃO DESERTA OU FRACASSADA PODE CAUSAR ATRASOS SIGNIFICATIVOS EM PROJETOS PÚBLICOS, COMO OBRAS DE INFRAESTRUTURA, FORNECIMENTO DE SERVIÇOS ESSENCIAIS, OU AQUISIÇÃO DE BENS. ISSO PODE IMPACTAR NEGATIVAMENTE A EFICIÊNCIA E A EFICÁCIA DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA; • AUMENTO DE CUSTOS: COM O FRACASSO DE UMA LICITAÇÃO, PODE SER NECESSÁRIO INICIAR UM NOVO PROCESSO LICITATÓRIO, O QUE GERA CUSTOS ADMINISTRATIVOS ADICIONAIS. ALÉM DISSO, A NECESSIDADE DE AJUSTAR OS TERMOS DO EDITAL PARA ATRAIR MAIS PROPOSTAS PODE RESULTAR EM PREÇOS MAIS ALTOS; • PERDA DE CREDIBILIDADE: REPETIDOS FRACASSOS EM PROCESSOS LICITATÓRIOS PODEM AFETAR A CREDIBILIDADE DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA PERANTE OS FORNECEDORES E A POPULAÇÃO, GERANDO DESCONFIANÇA SOBRE A CAPACIDADE DE GESTÃO DOS RECURSOS PÚBLICOS.
AÇÃO PREVENTIVA:	• ESTUDO DE MERCADO: CONDUZIR UMA PESQUISA DE MERCADO PARA ENTENDER A CAPACIDADE DOS FORNECEDORES, OS PREÇOS PRATICADOS E AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS MAIS COMUNS. ISSO AJUDA A AJUSTAR O EDITAL DE FORMA QUE SEJA ATRAENTE PARA OS FORNECEDORES; • ESPECIFICAÇÕES CLARAS E REALISTAS: DEFINIR ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS CLARAS, OBJETIVAS E REALISTAS, QUE POSSAM SER ATENDIDAS PELOS FORNECEDORES. EVITAR EXIGÊNCIAS DESNECESSÁRIAS QUE POSSAM RESTRINGIR A PARTICIPAÇÃO; • CESTA DE PREÇOS: ESTABELECEER UM ORÇAMENTO COMPATÍVEL COM OS PREÇOS DE MERCADO, EVITANDO SUBESTIMAR OS CUSTOS ENVOLVIDOS; • PRAZO ADEQUADO: DEFINIR PRAZOS RAZOÁVEIS PARA A ENTREGA DE PROPOSTAS E EXECUÇÃO DOS CONTRATOS, PERMITINDO QUE OS FORNECEDORES TENHAM TEMPO SUFICIENTE PARA SE PREPARAR; • DIVULGAÇÃO ADEQUADA: GARANTIR AMPLA DIVULGAÇÃO DOS EDITAIS DE LICITAÇÃO, UTILIZANDO DIVERSOS CANAIS DE COMUNICAÇÃO PARA ALCANÇAR UM MAIOR NÚMERO DE FORNECEDORES; • USO DE PLATAFORMAS DIGITAIS: UTILIZAR PLATAFORMAS DIGITAIS DE LICITAÇÃO PARA FACILITAR A PARTICIPAÇÃO DOS FORNECEDORES E AUMENTAR A TRANSPARÊNCIA DO PROCESSO.
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA:	• ANÁLISE DE CAUSAS: IDENTIFICAR RAPIDAMENTE AS CAUSAS QUE LEVARAM AO FRACASSO OU DESERTO DA LICITAÇÃO. PODE ENVOLVER CONSULTAS COM POTENCIAIS FORNECEDORES, ANÁLISE DAS PROPOSTAS DESCLASSIFICADAS E REVISÃO DAS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL. • COMUNICAÇÃO INTERNA: INFORMAR TODOS OS ENVOLVIDOS INTERNAMENTE SOBRE O FRACASSO DA LICITAÇÃO E AS AÇÕES DE CONTINGÊNCIA A SEREM TOMADAS. • REVISÃO E AJUSTE DO EDITAL: BASEADO NA ANÁLISE, AJUSTAR AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS, CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO, PRAZOS E ESTIMATIVAS DE CUSTO PARA TORNÁ-LAS MAIS ATRATIVAS E VIÁVEIS PARA OS FORNECEDORES. • REABERTURA DA LICITAÇÃO: SE AS ALTERAÇÕES NECESSÁRIAS FOREM MÍNIMAS, CONSIDERAR A REABERTURA DA LICITAÇÃO COM OS AJUSTES NECESSÁRIOS. • NOVA LICITAÇÃO: CASO AS MUDANÇAS SEJAM SUBSTANCIAIS, PREPARAR E LANÇAR UMA NOVA LICITAÇÃO, GARANTINDO QUE OS PROBLEMAS ANTERIORES TENHAM SIDO RESOLVIDOS.

	• CONTRATAÇÃO DIRETA: EM CASOS DE URGÊNCIA OU EMERGÊNCIA, ONDE A CONTINUIDADE DO SERVIÇO É CRÍTICA, A LEGISLAÇÃO PERMITE A CONTRATAÇÃO DIRETA DE FORNECEDORES. ISSO DEVE SER FEITO COM TRANSPARÊNCIA E JUSTIFICATIVA ADEQUADA, SEGUINDO OS REGULAMENTOS ESPECÍFICOS PARA SITUAÇÕES EMERGENCIAIS.
--	--

RISCO 4 - ADJUDICATÁRIA SE RECUSAR A ASSINAR O CONTRATO	
PROBABILIDADE:	BAIXA
IMPACTO:	MÉDIO
DANO:	• PERDA DE OPORTUNIDADE: A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA PODE PERDER A OPORTUNIDADE DE REALIZAR UMA AQUISIÇÃO, AVANÇAR COM O PROJETO OU SERVIÇO QUE ESTAVA PLANEJADO, O QUE PODE RESULTAR EM ATRASOS OU INTERRUPÇÕES SIGNIFICATIVAS; • CUSTOS ADICIONAIS: PODE HAVER CUSTOS ADICIONAIS INCORRIDOS PELA ENTIDADE, COMO CUSTOS ADMINISTRATIVOS PARA LIDAR COM A SITUAÇÃO, CUSTOS DE REABERTURA DO PROCESSO DE LICITAÇÃO E POTENCIALMENTE CUSTOS LEGAIS SE MEDIDAS LEGAIS FOREM NECESSÁRIAS.
AÇÃO PREVENTIVA:	• COMUNICAÇÃO CLARA E DOCUMENTADA: DESDE O MOMENTO DA ADJUDICAÇÃO ATÉ A ASSINATURA DO CONTRATO, É IMPORTANTE MANTER UMA COMUNICAÇÃO CLARA E DOCUMENTADA COM A ADJUDICATÁRIA. ISSO INCLUI CONFIRMAR POR ESCRITO OS PRAZOS E AS EXPECTATIVAS PARA A ASSINATURA DO CONTRATO; • CLÁUSULAS CONTRATUAIS CLARAS: GARANTIR QUE O CONTRATO DE LICITAÇÃO CONTENHA CLÁUSULAS CLARAS SOBRE OS PRAZOS E AS CONSEQUÊNCIAS DE NÃO CUMPRIMENTO, INCLUINDO PENALIDADES POR ATRASO NA ASSINATURA OU NÃO CUMPRIMENTO DOS TERMOS; • MONITORAMENTO PROATIVO: MONITORAR DE PERTO O PROGRESSO DA ADJUDICATÁRIA EM RELAÇÃO À ASSINATURA DO CONTRATO, SEGUINDO OS PRAZOS ESTABELECIDOS E AGINDO IMEDIATAMENTE SE HOUVER SINAIS DE HESITAÇÃO OU RECUSA EM ASSINAR; • NOTIFICAÇÕES FORMAIS: SE A ADJUDICATÁRIA NÃO CUMPRIR OS PRAZOS ACORDADOS OU INDICAR CLARAMENTE QUE NÃO PRETENDE ASSINAR O CONTRATO, ENVIAR NOTIFICAÇÕES FORMAIS POR ESCRITO SOLICITANDO ESCLARECIMENTOS E ESTABELECENDO CONSEQUÊNCIAS CLARAS CASO NÃO HAJA UMA RESPOSTA SATISFATÓRIA; • PENALIDADES CONTRATUAIS: ESTABELECEM CLÁUSULAS QUE ESPECIFICAM PENALIDADES MONETÁRIAS POR ATRASO NA ASSINATURA DO CONTRATO OU POR NÃO CUMPRIMENTO DOS TERMOS ACORDADOS. ESSAS PENALIDADES SÃO GERALMENTE ESTIPULADAS COMO UMA PORCENTAGEM DO VALOR TOTAL DO CONTRATO OU DE UM VALOR FIXO POR DIA DE ATRASO.
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA:	• POSSÍVEIS PENALIDADES CONTRATUAIS: APLICAR PENALIDADES OU MULTAS SE A PARTE ADJUDICATÁRIA NÃO CUMPRIR COM SUAS OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS, COMO ASSINAR O CONTRATO DENTRO DE UM PRAZO ESPECÍFICO APÓS A ADJUDICAÇÃO; • REABERTURA DA LICITAÇÃO: A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA PODE OPTAR POR REABRIR O PROCESSO DE LICITAÇÃO SE A ADJUDICATÁRIA SE RECUSAR A ASSINAR O CONTRATO. ISSO GERALMENTE OCORRE PARA SELECIONAR UMA NOVA ADJUDICATÁRIA QUE ESTEJA DISPOSTA A CUMPRIR OS TERMOS DO CONTRATO; • RESPONSABILIDADE POR CUSTOS E DANOS: A ADJUDICATÁRIA QUE SE RECUSA A ASSINAR O CONTRATO PODE SER RESPONSABILIZADA POR CUSTOS ADICIONAIS INCORRIDOS PELA ENTIDADE QUE REALIZOU A LICITAÇÃO, COMO CUSTOS ADMINISTRATIVOS ADICIONAIS OU CUSTOS RELACIONADOS À REABERTURA DO PROCESSO DE LICITAÇÃO; • MEDIDAS ADMINISTRATIVAS: IMPEDIMENTO DE CONTRATAR COM A ADMINISTRAÇÃO: A EMPRESA ADJUDICATÁRIA QUE SE RECUSA A ASSINAR O CONTRATO PODE SER IMPEDIDA DE PARTICIPAR DE NOVAS LICITAÇÕES POR UM

	PERÍODO DETERMINADO. INIDONEIDADE: EM CASOS MAIS GRAVES, A EMPRESA PODE SER DECLARADA INIDÔNEA PARA CONTRATAR COM A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA POR UM PERÍODO DETERMINADO, O QUE IMPLICA NA PROIBIÇÃO DE PARTICIPAR DE LICITAÇÕES E DE CONTRATAR COM O PODER PÚBLICO. • MEDIDAS LEGAIS: DEPENDENDO DA GRAVIDADE DA RECUSA E DAS CIRCUNSTÂNCIAS ENVOLVIDAS, A ENTIDADE QUE REALIZOU A LICITAÇÃO PODE BUSCAR MEDIDAS LEGAIS PARA BUSCAR REPARAÇÃO PELOS DANOS SOFRIDOS, COMO PERDAS FINANCEIRAS DECORRENTES DA RECUSA EM ASSINAR O CONTRATO. • CHAMADA DA SEGUNDA COLOCADA: EM ALGUNS CASOS, A ADMINISTRAÇÃO PODE CHAMAR A PRÓXIMA COLOCADA NA LICITAÇÃO PARA ASSUMIR A POSIÇÃO DA EMPRESA QUE SE RECUSOU A ASSINAR O CONTRATO.
--	--

RISCO 5 - INCAPACIDADE DA EMPRESA VENCEDORA EM EXECUTAR O CONTRATO	
PROBABILIDADE:	BAIXA
IMPACTO:	ALTO
DANO:	• ATRASOS NA EXECUÇÃO DO PROJETO: SE A EMPRESA NÃO CONSEGUE CUMPRIR OS PRAZOS ESTABELECIDOS NO CONTRATO, ISSO PODE RESULTAR EM ATRASOS SIGNIFICATIVOS NA ENTREGA DO SERVIÇO OU PRODUTO CONTRATADO, AFETANDO OS CRONOGRAMAS PLANEJADOS; • PREJUÍZOS FINANCEIROS: OS CUSTOS ADICIONAIS PARA CORRIGIR OS PROBLEMAS CAUSADOS PELA EMPRESA INCAPAZ DE EXECUTAR O CONTRATO PODEM SER SIGNIFICATIVOS. ISSO INCLUI CUSTOS DE RETRABALHO, MULTAS CONTRATUAIS E ATÉ MESMO A NECESSIDADE DE REALIZAR UMA NOVA LICITAÇÃO.
AÇÃO PREVENTIVA:	• ANÁLISE RIGOROSA DURANTE A FASE DE HABILITAÇÃO: DURANTE O PROCESSO DE LICITAÇÃO, REALIZAR UMA ANÁLISE DETALHADA DA CAPACIDADE TÉCNICA, FINANCEIRA E OPERACIONAL DOS CONCORRENTES. ISSO PODE ENVOLVER A VERIFICAÇÃO DE EXPERIÊNCIAS ANTERIORES, CAPACIDADE FINANCEIRA COM BASE EM DEMONSTRAÇÕES CONTÁBEIS ATUALIZADAS, E CAPACIDADE OPERACIONAL COM BASE EM RECURSOS HUMANOS E INFRAESTRUTURA DISPONÍVEL; • EXIGÊNCIA DE GARANTIAS OU CAUÇÕES: EM CERTOS CASOS, PODE SER PRUDENTE EXIGIR QUE A EMPRESA VENCEDORA FORNEÇA GARANTIAS OU CAUÇÕES QUE ASSEGUREM SUA CAPACIDADE DE CUMPRIR COM AS OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS. ISSO PODE INCLUIR GARANTIAS BANCÁRIAS, SEGUROS OU OUTRAS FORMAS DE GARANTIA FINANCEIRA. • MONITORAMENTO CONTÍNUO DURANTE A EXECUÇÃO DO CONTRATO: APÓS A ADJUDICAÇÃO DO CONTRATO, É IMPORTANTE MONITORAR CONTINUAMENTE O DESEMPENHO DA EMPRESA CONTRATADA. ISSO PODE ENVOLVER RELATÓRIOS PERIÓDICOS, VISITAS DE ACOMPANHAMENTO NO LOCAL, E AVALIAÇÃO DO CUMPRIMENTO DOS PRAZOS E QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS. • CLÁUSULAS CONTRATUAIS ROBUSTAS: INCLUIR CLÁUSULAS CONTRATUAIS QUE PREVEJAM MEDIDAS CLARAS EM CASO DE DESCUMPRIMENTO OU INCAPACIDADE DA EMPRESA CONTRATADA. ISSO PODE INCLUIR PENALIDADES POR ATRASOS, RESCISÃO CONTRATUAL E PROCEDIMENTOS PARA SUBSTITUIÇÃO DA EMPRESA CONTRATADA. • NOTIFICAÇÕES FORMAIS: SE A CONTRATADA NÃO CUMPRIR OS PRAZOS ACORDADOS OU INDICAR CLARAMENTE QUE NÃO PRETENDE REALIZAR AS ENTREGAS OU FORNECIMENTOS, ENVIAR NOTIFICAÇÕES FORMAIS POR ESCRITO SOLICITANDO ESCLARECIMENTOS E ESTABELECENDO CONSEQUÊNCIAS CLARAS CASO NÃO HAJA UMA RESPOSTA SATISFATÓRIA; • PENALIDADES CONTRATUAIS: ESTABELECEM CLÁUSULAS QUE ESPECIFICAM PENALIDADES MONETÁRIAS POR ATRASO POR NÃO CUMPRIMENTO DOS TERMOS ACORDADOS. ESSAS PENALIDADES SÃO GERALMENTE ESTIPULADAS COMO UMA PORCENTAGEM DO VALOR TOTAL DO CONTRATO OU DE UM VALOR

	FIXO POR DIA DE ATRASO.
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA:	• REVISÃO IMEDIATA DA SITUAÇÃO: ASSIM QUE SURTIREM INDÍCIOS DE QUE A EMPRESA VENCEDORA NÃO CONSEGUIRÁ CUMPRIR SUAS OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS, É FUNDAMENTAL REALIZAR UMA REVISÃO DETALHADA DA SITUAÇÃO. ISSO PODE ENVOLVER UMA ANÁLISE DAS RAZÕES PARA A INCAPACIDADE E A AVALIAÇÃO DOS IMPACTOS POTENCIAIS NO PROJETO; • ATIVAÇÃO DE GARANTIAS OU CAUÇÕES: SE HOUVER GARANTIAS OU CAUÇÕES PREVISTAS NO CONTRATO, CONSIDERAR A ATIVAÇÃO DESSES MECANISMOS PARA MITIGAR OS PREJUÍZOS FINANCEIROS DECORRENTES DA INCAPACIDADE DA EMPRESA CONTRATADA; • PROCEDIMENTOS LEGAIS: CONSULTAR A EQUIPE JURÍDICA PARA ENTENDER OS DIREITOS E RESPONSABILIDADES CONTRATUAIS ENVOLVIDOS. ISSO PODE INCLUIR A APLICAÇÃO DE PENALIDADES CONTRATUAIS, A RESCISÃO DO CONTRATO OU A BUSCA POR MEDIDAS JUDICIAIS CASO NECESSÁRIO; • RESCISÃO DE CONTRATO: É UMA MEDIDA DRÁSTICA, MAS ÀS VEZES NECESSÁRIA, QUANDO UMA EMPRESA VENCEDORA DE LICITAÇÃO NÃO CONSEGUE CUMPRIR COM SUAS OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS; • CHAMADA DA SEGUNDA COLOCADA: EM ALGUNS CASOS, A ADMINISTRAÇÃO PODE CHAMAR A PRÓXIMA COLOCADA NA LICITAÇÃO PARA ASSUMIR A POSIÇÃO DA EMPRESA QUE SE RECUSOU A ASSINAR O CONTRATO.

RISCO 6 - PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS OU PRODUTOS DE BAIXA QUALIDADE	
PROBABILIDADE:	BAIXA
IMPACTO:	ALTO
DANO:	• DANOS FINANCEIROS: CUSTOS ADICIONAIS INCORRIDOS PARA CORRIGIR OU SUBSTITUIR OS SERVIÇOS OU PRODUTOS DEFEITUOSOS; • PERDA DE RECEITA: CASO OS PRODUTOS OU SERVIÇOS DEFEITUOSOS AFETEM NEGATIVAMENTE A OPERAÇÃO OU A CAPACIDADE DE GERAR RECEITA; • DANOS OPERACIONAIS: INTERRUPÇÕES OU ATRASOS NAS OPERAÇÕES DEVIDO AOS PROBLEMAS COM OS SERVIÇOS OU PRODUTOS FORNECIDOS.
AÇÃO PREVENTIVA:	• ESPECIFICAÇÃO CLARA DE REQUISITOS: ELABORE ESPECIFICAÇÕES DETALHADAS E CLARAS DOS SERVIÇOS OU PRODUTOS QUE SERÃO CONTRATADOS, INCLUINDO PADRÕES DE QUALIDADE, PRAZOS DE ENTREGA, E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO. • ACIONAR CLÁUSULAS CONTRATUAIS: VERIFICAR SE O CONTRATO DE LICITAÇÃO POSSUI CLÁUSULAS QUE ABORDAM PENALIDADES POR FALHAS NA QUALIDADE DOS SERVIÇOS OU PRODUTOS. ESSAS CLÁUSULAS PODEM INCLUIR MULTAS, DESCONTOS NOS PAGAMENTOS OU ATÉ MESMO RESCISÃO DO CONTRATO, DEPENDENDO DA GRAVIDADE DAS FALHAS. • COMUNICAÇÃO EFICAZ: MANTENHA UMA COMUNICAÇÃO ABERTA E REGULAR COM O FORNECEDOR, ABORDANDO PRONTAMENTE QUAISQUER PROBLEMAS OU PREOCUPAÇÕES RELACIONADOS À QUALIDADE DOS SERVIÇOS OU PRODUTOS ENTREGUES. • MONITORAMENTO CONTÍNUO: MONITORE CONTINUAMENTE A EXECUÇÃO DO CONTRATO PARA DETECTAR PRECOCAMENTE QUAISQUER SINAIS DE PROBLEMAS. • AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO: REALIZAR AVALIAÇÕES PERIÓDICAS DO DESEMPENHO DOS FORNECEDORES COM BASE NOS CRITÉRIOS DE QUALIDADE E CUMPRIMENTO CONTRATUAL, INCENTIVANDO A MELHORIA CONTÍNUA.
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA:	• AVALIAÇÃO DOS IMPACTOS: AVALIAR O IMPACTO DAS DEFICIÊNCIAS NA OPERAÇÃO OU NOS RESULTADOS ESPERADOS. ISSO PODE INCLUIR CUSTOS ADICIONAIS INCORRIDOS PARA CORRIGIR OS PROBLEMAS OU PERDA DE EFICIÊNCIA OPERACIONAL; • NOTIFICAÇÃO FORMAL: COMUNICAR OFICIALMENTE A PARTE CONTRATADA SOBRE AS QUESTÕES DE QUALIDADE IDENTIFICADAS, POR ESCRITO, DESTACANDO AS CLÁUSULAS CONTRATUAIS PERTINENTES QUE ESTABELECEM OS

	PADRÕES DE QUALIDADE ESPERADOS; • CONSIDERAÇÃO LEGAL: SE AS TENTATIVAS DE RESOLUÇÃO AMIGÁVEL NÃO FOREM BEM-SUCEDIDAS, CONSIDERE CONSULTAR UM ADVOGADO ESPECIALIZADO EM CONTRATOS E LICITAÇÕES PARA AVALIAR SUAS OPÇÕES LEGAIS, COMO INICIAR PROCEDIMENTOS DE DISPUTA OU BUSCAR REPARAÇÃO POR MEIO DE MEDIDAS LEGAIS. • PROCEDIMENTOS LEGAIS: CONSULTAR A EQUIPE JURÍDICA PARA ENTENDER OS DIREITOS E RESPONSABILIDADES CONTRATUAIS ENVOLVIDOS. ISSO PODE INCLUIR A APLICAÇÃO DE PENALIDADES CONTRATUAIS, A RESCISÃO DO CONTRATO OU A BUSCA POR MEDIDAS JUDICIAIS CASO NECESSÁRIO; • RESCISÃO DE CONTRATO: É UMA MEDIDA DRÁSTICA, MAS ÀS VEZES NECESSÁRIA, QUANDO UMA EMPRESA VENCEDORA DE LICITAÇÃO NÃO CONSEGUE CUMPRIR COM SUAS OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS; • CHAMADA DA SEGUNDA COLOCADA: EM ALGUNS CASOS, A ADMINISTRAÇÃO PODE CHAMAR A PRÓXIMA COLOCADA NA LICITAÇÃO PARA ASSUMIR A POSIÇÃO DA EMPRESA QUE SE RECUSOU A ASSINAR O CONTRATO.
--	--

13. AVALIAÇÃO QUALITATIVA DOS RISCOS

A SEGUIR ENCONTRA-SE A MATRIZ DE AVALIAÇÃO QUALITATIVA DOS RISCOS IDENTIFICADOS.

IMPACTO	PROBABILIDADE			
	SEM IMPACTO	BAIXA	MÉDIO	ALTO
BAIXO		RISCO 2		
MÉDIO		RISCO 1, 3 E 4		
ALTO		RISCOS 5 E 6		

18. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

NÃO HÁ PREVISÃO DE IMPACTOS AMBIENTAIS.

19. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

O ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR EVIDÊNCIA QUE A FORMA DE CONTRATAÇÃO QUE MAXIMIZA A PROBABILIDADE DO ALCANCE DOS RESULTADOS PRETENDIDOS COM A MITIGAÇÃO DOS RISCOS E OBSERVÂNCIA DOS PRINCÍPIOS DA ECONOMICIDADE, EFICÁCIA E EFICIÊNCIA, PARA ISSO EVIDENCIA-SE A NECESSIDADE DE UMA APRESENTAÇÃO TÉCNICA DA SOLUÇÃO ANTES DA FINALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO, EVITANDO ASSIM OS TRANSTORNOS PROVENIENTES DE UMA CONTRATAÇÃO SEM ANÁLISE PRÉVIA DE ATENDIMENTO ÀS EXIGÊNCIAS AQUI ESTIPULADAS.

CONSIDERANDO, QUE OS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO FORAM OBJETIVAMENTE DEFINIDOS E A SOLUÇÃO ENCONTRADA MOSTRA-SE ADEQUADA PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE, RESTA DEMONSTRADA A VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO, NA FORMA IDENTIFICADA NESTE INSTRUMENTO.

NÃO HAVENDO IMPEDIMENTOS OU VÍCIOS E CONSTATADA A NECESSIDADE E CONVENIÊNCIA DA PRESENTE CONTRATAÇÃO, DECLARASSE-SE O PRESENTE ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR COMO VIÁVEL.

NOVO ITACOLOMI/PR., AOS 02 DIAS DO MÊS DE AGOSTO DE 2024.

TATIANA FAVORITO
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE

KARINE EMANUELE SILVA PEREIRA
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

EDIMÁRIA NABARRETE FRANCO
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ANA MARIA DA SILVA ALMEIDA
CHEFIA DE GABINETE

CIRENE DOS SANTOS QUEVEDO
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE CULTURA E TURISMO

MARCO AUGUSTO ROSSATO
SETOR DE MECÂNICA MANUTENÇÃO DE
EQUIPAMENTOS RODOVIÁRIO

JEFFERSON FABRÍCIO DE PAIVA
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ESPORTES



Assinado por: Marco Augusto Rossato - 08672921992 08:54:37



Assinado por: Karine Emanuele Silva Pereira - 10357618904 08:58:20



Assinado por: Ana Maria Da Silva Almeida - 70599530944 09:33:56



Assinado por: Tatiana Favorito - 03733579909 11:30:09



Assinado por: Jefferson Fabricio de Paiva - 08699824947 11:59:03



Assinado por: Edimária Nabarrete Franco - 00550355901 13:08:59



Assinado por: CIRENE DOS SANTOS QUEVEDO - 02715987943 15:05:30