



PREGÃO ELETRÔNICO

PREGÃO Nº 031/2024

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 031/2024

 CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DOS MUNICÍPIOS DO EXTREMO SUL DE MINAS – CIMESMI	
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR	
	031/2024
ASSUNTO:	Registo de Preços para futura e eventual fornecimento de cestas básicas para distribuição mensal aos funcionários; cestas de doação às famílias com vulnerabilidade social e cestas básicas natalinas que serão utilizados pelo Consórcio e pelas Secretarias diversas dos Municípios Consorciados.

1. DA INTRODUÇÃO

O presente Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo avaliar e concretizar os estudos técnicos preliminares para a identificação da solução mais adequada, viável e vantajosa para atender o CONSÓRCIO

INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DOS MUNICÍPIOS DO EXTREMO SUL DE MINAS – CIMESMI e os Municípios Consorciados, considerando os aspectos técnicos-operacionais e os princípios da economicidade, eficiência e eficácia, para suprir as demandas, necessidades e finalidades do órgão contratante; subsidiar o procedimento administrativo para contratação; embasar o Termo de Referência, em observância ao previsto no art. 6º, inciso XX e art. 18, §§ 1º e 2º da Lei 14.133/2021.

Este estudo técnico tem ainda a finalidade de servir de instrumento de suporte técnico para a contratação da solução com a melhor relação custo-benefício ao CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DOS MUNICÍPIOS DO EXTREMO SUL DE MINAS – CIMESMI.

A identificação da solução mais adequada, viável e vantajosa para o Consórcio e os Município integrantes está fundamentada na avaliação de aspectos quantitativos e qualitativos e na análise dos diversos cenários de mercado, e considerou os fatores de demanda por serviços de aquisição de itens que compõem as cestas básicas e natalinas, bem como sua montagem em embalagens, as questões de vantajosidade e economicidade, os quantitativos necessários para atender as ações, programas e projetos do consórcio e dos municípios e a redução de custos administrativos, humanos e materiais.

Este estudo técnico também se dedicou a estabelecer os critérios e medidas para garantir a competitividade, a economicidade, a eficiência, a eficácia, o interesse público e o sucesso do fornecimento dos bens (itens de cada tipo de cesta) e serviços (montagem das cestas e entrega no CIMESMI e/ou Municípios consorciados) pretendidos.

As seguintes normativas irão disciplinar a contratação do presente serviço, será através de Pregão Eletrônico, na modalidade de Sistema de Registro de Preços, sob a Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que estabelece as normas gerais de licitação e contratação para a Administração Pública direta, autárquicas e fundacionais da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.

2. DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O presente Estudo Técnico Preliminar refere-se a futura e eventual contratação, pelo prazo de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período, de empresa para o fornecimento de cestas básicas para distribuição mensal aos funcionários; cestas de doação às famílias com vulnerabilidade social e cestas básicas natalinas.

A principal importância da atividade-meio é garantir a operacionalização para andamento das atividades finalísticas, atividades estas, atreladas às funções essenciais do Estado, de forma contínua,

eficiente, econômica, segura e confiável.

Neste sentido, o fornecimento de cestas básicas para os funcionários públicos dos municípios consorciados visa atender à legislação municipal daqueles municípios que fornecem este item, de forma mensal, seja como complemento de salário, seja como verba indenizatória, substituindo a concessão de vale alimentação. Da mesma forma, as cestas natalinas, distribuídas uma vez por ano, normalmente no mês de dezembro, são concedidas pelos municípios consorciados mediante imposição legal.

Referete as cestas básicas às pessoas com vulnerabilidade social, visa atender as necessidades básicas daquelas famílias assistidas e amparadas pelo CRAS de cada município consorciado, dentro dos programas vinculados às Secretarias Municipais de Assistência Social.

Assim a realização de processo licitatório para a aquisição destes itens vai de encontro com as necessidades da Administração, sem os quais haverá o comprometimento da continuidade das ações, programas e projetos desenvolvidos pelos órgãos públicos municipais.

Tratam-se de serviços de natureza contínua (no caso da distribuição das cestas básicas aos servidores e às pessoas com vulnerabilidade social), sendo, portanto, indispensáveis para o desempenho das atribuições da Administração e para realização das ações, programas, projetos e serviços públicos, e cuja interrupção

poderá comprometer a continuidade dos serviços públicos e causar enormes danos e prejuízos para toda a população.

Por tais razões, a solução a ser contratada deve ser adequada, eficiente e eficaz para o alcance do desiderato almejado pela Administração Pública.

Com efeito, a aquisição dos itens que compõe cada cesta básica em lotes visa dar maior organicidade ao fornecimento, otimizando os serviços.

3. DA PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A intenção de contratação foi previamente aprovada pela Diretoria, e está prevista nas Leis Orçamentárias Anuais de cada município consorciado, em conta específica das dotações orçamentárias.

A referida contratação está alinhada ao Plano Anual do Consórcio Intermunicipal Multifinalitário dos Municípios do Extremo Sul de Minas.

Necessário também salientar que este Consórcio Público jpa realizou processo licitatório, com o mesmo objeto, em anos anteriores, ainda sob à égide das Leis 10.520/02 e 8.666/93, tendo diversos municípios do CIMESMI utilizado da ata para a aquisição em seus

territórios.

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação deverá ser via Pregão Eletrônico, na modalidade de Sistema de Registro de Preço, regida pela Lei Federal nº 14.133/2021.

O critério de julgamento deverá ser o do “**MENOR VALOR POR LOTE**” proposta pela licitante.

O prazo de vigência da ata de registro de preços deverá ser de 1 (um) ano, contados da sua assinatura, e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

A prestação de serviços objeto da licitação é de caráter continuado, pois os fornecimentos de cestas para os funcionários e para as pessoas carentes são necessários e permanentes ao atendimento das demandas dos Municípios que compõe o Consórcio Intermunicipal Multifinalitário dos Municípios do Extremo Sul de Minas e influenciam diretamente na boa execução das funções institucionais da Administração Pública.

O prazo de vigência do contrato deverá ser de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais períodos, conforme necessidade e conveniência da Administração e

desde que demonstrada a vantajosidade da prorrogação, respeitando o prazo máximo previsto no art. 107 da Lei nº 14.133/2021.

O fornecimento não gerará vínculo empregatício entre os empregados da CONTRATADA e o Consórcio Intermunicipal Multifinalitário dos Municípios do Extremo Sul de Minas, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

Os demais requisitos e características da prestação dos serviços estarão previstos no Termo de Referência.

5. DAS ESTIMATIVAS DE QUANTIDADES

A quantidade estimada a ser contratada na futura licitação pública foi estimada levando em consideração as demandas e necessidades do Consórcio Intermunicipal Multifinalitário dos Municípios do Extremo Sul de Minas e das Secretarias dos Municípios Integrantes do Consórcio, no período de 12 (doze) meses, estando de acordo com a tabela abaixo:

LOTE 1 - CESTA BÁSICA FUNCIONÁRIOS - MENSAL - Quantidade Prevista de cestas: 120.960			
Ite m	Qtda	Unid	Especificações
1	1	KG	CAFÉ em pó homogêneo, torrado e moído, tradicional embalado a vácuo, puro, pacote com 500g, deve conter selo ABIC. Validade mínima 10 meses.

2	10	KG	AÇÚCAR CRISTAL embalagem 5 kg. Ingredientes: Açúcar Cristal. Originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Embalagem primária: contendo 5 kg líquidos, devidamente rotulado respeitando a legislação vigente. Validade mínima: 10 meses a contar da data da entrega.
3	15	KG	ARROZ AGULHINHA polido, longo fino, tipo 01, 100% grãos nobres, safra velha. Isento de sujidades e materiais estranhos; Composição nutricional por porção de 50g: VCT: 180Kcal a 185kcal, Carboidratos 40g a 42g, Proteínas 3,5g a 3,7g, Fibras 0,7g a 0,9g, ferro 0,3mg a 0,5mg, vitamina E 0,1mg a 0,9mg, gorduras totais, gorduras saturadas, gordura trans e sódio = 0. Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Branca polida, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico contendo 5Kg. Prazo de validade Fabricação: mínima de 390 dias. O produto deve conter selo de agrotóxicos na embalagem, o rótulo e a embalagem devem obedecer à legislação vigente em especial ao Instrução Normativa nº 6, 16/02/2009 - MA e suas alterações posteriores.
4	1	PCT	SABÃO EM BARRA. Sabão em barra pacote contendo 5 unidades de 200g. Embalagem contendo 1kg.
5	4	FRSC	ÓLEO VEGETAL REFINADO TIPO I: Óleo de soja 5x filtrado, Óleo refinado comestível de soja, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas. Devendo conter em suas informações nutricionais para porção de 13ml: Valor energético 105kcal a 112kcal, gorduras totais 8g a 12g, gorduras saturadas 1g a 2,5g, gorduras monoinsaturadas 1g a 3,2g, gorduras poli-insaturadas 3,5g a 7,5g vitamina E 1,7mg a 4,7mg. (Frasco de 900 ml). Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.
6	1	KG	MACARRÃO tipo espaguete, Massa alimentícia tipo espaguete seca, composto de sêmola ou farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico e podendo ou não conter corantes naturais urucum e/ou cúrcuma. Isento de sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima

			de 13%; contém glúten. Devendo conter em suas informações nutricionais para porção de 80g: Valor energético 250kcal a 290kcal, carboidratos 50g a 60g, proteínas 6g a 10g, gorduras totais 1g a 2,5g, Gorduras saturadas 0g a 0,8g fibra alimentar 1g a 3g e Sódio 0mg a 20mg. Isenta de corantes artificiais, sujidades e parasitas. Validade mínima: 08 meses a contar da data da entrega.
7	4	KG	FEIJÃO CARIOCA: Grupo: I; Feijão Comum; Classe: Cores; Tipo 01, de procedência nacional. Máximo de 15% de umidade. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Composição nutricional por porção de 60g: Valor Energético 210kcal a 220kcal, Carboidratos 40g a 44g, Proteínas 13g a 15g, Gorduras totais 0,6g a 0,9g, Gorduras Saturadas 0g a 0,3g, sódio = 0, Cálcio 79mg a 81mg, Fibra Alimentar 11g a 13g e Ferro 5,2mg a 5,5mg. Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Característica, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, contendo 1Kg. Validade mínima de fabricação de 05 (cinco) meses.
8	1	UNID	MARGARINA VEGETAL COM SAL. Contendo no mínimo 80% de lipídeos. Isento de Gorduras Trans. Embalagem: pote plástico com 500 gr.
9	1	PCT	BISCOITO DE LEITE - Composição: O produto deverá conter basicamente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, fermento químico. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Características Físico-química centesimal aproximada. Gordura trans: 0 g. Embalagem: Primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter 400 gramas. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data de fabricação. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses.
10	2	UNID	Extrato de tomate. Ingredientes: Tomate sem pele e sem sementes. Informações nutricionais mínimas na porção 30g: valor energético: 4

			kcal; carboidratos 1,0g; sódio 5mg. Embalagem lata, TP, sachê, pote. Embalagem contendo 140g.
11	1	KG	SAL REFINADO EXTRA IODADO. Ingredientes: Cloreto de sódio, Iodato de Potássio e Antiumectante. Embalagem de 01 Kg. Validade mínima de 180 dias a partir da entrega.
12	1	PCT	PAPEL HIGIÊNICO. Papel higiênico branco. Pacote contendo 4 rolos, cada rolo deve conter 30m cada. Folha simples.
13	1	UNID	SABÃO EM PÓ. Detergente em pó (sabão), embalados em caixa ou pacotes de 800g. Diversas fragrâncias. Embalagem em caixa de papel ou plástico
14	1	UNID	CAIXA DE PAPELÃO, com impressão conforme legislação, nas medidas considerando o perfeito acondicionamento dos produtos, revestida por plástico filme termo encolhível.

LOTE 2 - CESTA BÁSICA - DOAÇÃO 1 - Quantidade previstas de cestas: 70.000			
Item	Qtda	Unid	Especificações
1	1	KG	CAFÉ em pó homogêneo, torrado e moído, tradicional embalado a vácuo, puro, pacote com 500g, deve conter selo ABIC. Validade mínima 10 meses.
2	5	KG	AÇÚCAR CRISTAL embalagem 5 kg. Ingredientes: Açúcar Cristal. Originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Embalagem primária: contendo 5 kg líquidos, devidamente rotulado respeitando a legislação vigente. Validade mínima: 10 meses a contar da data da entrega.
3	10	KG	ARROZ AGULHINHA polido, longo fino, tipo 01, 100% grãos nobres, safra velha. Isento de sujidades e materiais estranhos; Composição nutricional por porção de 50g: VCT: 180Kcal a 185kcal, Carboidratos 40g a 42g, Proteínas 3,5g a 3,7g, Fibras 0,7g a 0,9g, ferro 0,3mg a 0,5mg, vitamina E 0,1mg a 0,9mg, gorduras totais, gorduras saturadas, gordura trans e sódio = 0. Aspecto: Grãos íntegros, Cor:

			Branca polida, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico contendo 5Kg.Prazo de validade Fabricação: mínima de 390 dias. O produto deve conter selo de agrotóxicos na embalagem, o rótulo e a embalagem devem obedecer à legislação vigente em especial ao Instrução Normativa nº 6, 16/02/2009 - MA e suas alterações posteriores.
4	4	FRSC	ÓLEO VEGETAL REFINADO TIPO I: Óleo de soja 5x filtrado, Óleo refinado comestível de soja, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas. Devendo conter em suas informações nutricionais para porção de 13ml: Valor energético 105kcal a 112kcal, gorduras totais 8g a 12g, gorduras saturadas 1g a 2,5g, gorduras monoinsaturadas 1g a 3,2g, gorduras poli-insaturadas 3,5g a 7,5g vitamina E 1,7mg a 4,7mg. (Frasco de 900 ml). Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.
5	2	KG	MACARRÃO tipo espaguete, Massa alimentícia tipo espaguete seca, composto de sêmola ou farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico e podendo ou não conter corantes naturais urucum e/ou cúrcuma. Isento de sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%; contém glúten. Devendo conter em suas informações nutricionais para porção de 80g: Valor energético 250kcal a 290kcal, carboidratos 50g a 60g, proteínas 6g a 10g, gorduras totais 1g a 2,5g, Gorduras saturadas 0g a 0,8g fibra alimentar 1g a 3g e Sódio 0mg a 20mg. Isenta de corantes artificiais, sujidades e parasitas. Validade mínima: 08 meses a contar da data da entrega.
6	3	KG	FEIJÃO CARIOCA: Grupo: I; Feijão Comum; Classe: Cores; Tipo 01, de procedência nacional. Máximo de 15% de umidade. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Composição nutricional por porção de 60g: Valor Energético 210kcal a 220kcal, Carboidratos 40g a 44g, Proteínas 13g a 15g, Gorduras totais 0,6g a 0,9g, Gorduras Saturadas 0g a 0,3g, sódio = 0, Cálcio 79mg a 81mg, Fibra Alimentar 11g a 13g e Ferro 5,2mg a 5,5mg. Aspecto:

			Grãos íntegros, Cor: Característica, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, contendo 1Kg. Validade mínima de fabricação de 05 (cinco) meses.
7	1	PCT	BISCOITO DE LEITE - Composição: O produto deverá conter basicamente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, fermento químico. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Características Físico-química centesimal aproximada. Gordura trans: 0 g. Embalagem: Primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter 400 gramas. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data de fabricação. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses.
8	2	UNIDD	EXTRATO DE TOMATE. Ingredientes: Tomate sem pele e sem sementes. Informações nutricionais mínimas na porção 30g: valor energético: 4 kcal; carboidratos 1,0g; sódio 5mg. Embalagem lata, TP, sache, pote. Embalagem contendo 140g.
9	1	KG	SAL REFINADO EXTRA IODADO. Ingredientes: Cloreto de sódio, Iodato de Potássio e Antiumectante. Embalagem de 01 Kg. Validade mínima de 180 dias a partir da entrega.
10	1	KG	FARINHA DE MILHO AMARELA. Produto produzido a partir de milho transgênico, sem adição de ferro e ácido fólico, composto por matéria prima de primeira qualidade sãs, limpas, isentas de materiais terrosos e parasitas. Ingredientes: Milho degerminado, moído e torrado, sem adição de ferro e ácido fólico. Informações nutricionais na porção de 50g: Valor energético 171kcal, Carboidratos máximo de 40g, Proteínas mínimo de 3,5g, Gorduras totais máximo de 0,6g, Fibra alimentar mínimo de 3,5g, Sódio 0mg. Não contém glúten. Embalagem plástica transparente de 500g.
11	1	UNIDD	CAIXA DE PAPELÃO, com impressão conforme legislação, nas medidas considerando o perfeito acondicionamento dos produtos, revestida

			por plástico filme termo encolhível.
--	--	--	--------------------------------------

LOTE 3 - CESTA BÁSICA - DOAÇÃO 2 - Quantidade previstas de cestas: 70.000			
Ite m	Qtda	Unid	Especificações
1	1	Uni	AÇÚCAR CRISTAL EMBALAGEM 1 KG. Ingredientes: Açúcar Cristal. Originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Informação Nutricional na porção de 5g: Valor energético de 18kcal a 22 kcal, Carboidratos: 3g a 6g. Embalagem primária: contendo 1 kg líquidos, devidamente rotulado respeitando a legislação vigente. Validade mínima: 11 meses a contar da data da entrega.
2	1	Uni	ARROZ AGULHINHA POLIDO TIPO 01, longo fino, tipo 01, 100% grãos nobres. Isento de sujidades e materiais estranhos; Composição nutricional por porção de 50g: VCT: 180Kcal a 185kcal, Carboidratos 40g a 42g, Proteínas 3,5g a 3,7g, Fibras 0,7g a 0,9g, ferro 0,3mg a 0,5mg, vitamina E 0,1mg a 0,9mg, gorduras totais, gorduras saturadas, gordura trans e sódio = 0. Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Branca polida, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico contendo 5Kg. Prazo de validade Fabricação: mínima de 360 dias. O produto deve conter selo de agrotóxicos na embalagem, o rótulo e a embalagem devem obedecer à legislação vigente em especial a Instrução Normativa nº 6, 16/02/2009 - MA e suas alterações posteriores.
3	1	Uni	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - Composição: O produto deverá conter basicamente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, fermento químico. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Características Físicoquímica centesimal aproximada. Gordura trans: 0 g. Embalagem: Primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter 400 gramas. Rotulagem: O produto

			deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data de fabricação. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses.
4	1	Uni	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA, Classe fina, baixa acidez, tipo 01, em embalagem plástica com 500 grs. Validade mínima de fabricação de 10 meses.
5	2	Uni	FEIJÃO CARIOCA: Grupo: I; Feijão Comum; Classe: Cores; Tipo 01, de procedência nacional. Máximo de 15% de umidade. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Composição nutricional por porção de 60g: Valor Energético 210kcal a 220kcal, Carboidratos 40g a 44g, Proteínas 13g a 15g, Gorduras totais 0,6g a 0,9g, Gorduras Saturadas 0g a 0,3g, sódio = 0, Cálcio 79mg a 81mg, Fibra Alimentar 11g a 13g e Ferro 5,2mg a 5,5mg. Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Característica, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, contendo 1Kg. Validade mínima de fabricação de 05 (cinco) meses.
6	1	Uni	FUBÁ DE MILHO, embalagem de 500g. Ingredientes: Farinha de milho, ferro e ácido fólico (vitamina B9). Informação Nutricional na porção de 50g: valor calórico máximo de 190 kcal, Carboidratos máximo 40g, proteínas mínimo 3,2g, Gorduras totais máximo 2,0g, Gorduras Saturadas máximo 0,3g, Gorduras Trans máximo 0g, Fibra alimentar mínimo de 2,0g; Sódio máximo 0mg; mínimo de ferro 2,00 mg, mínimo de 75 µg de ácido fólico. Embalagem primária: Em saco plástico atóxico transparente de 500g. Validade mínima: 05 meses a contar da data da entrega.
7	1	Uni	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, Massa alimentícia tipo espaguete seca, composto de sêmola ou farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico e podendo ou não conter corantes naturais urucum e/ou cúrcuma. Isento de sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%; contém glúten. Devendo conter em suas informações nutricionais para porção de 80g: Valor energético 250kcal a 290kcal,

			carboidratos 50g a 60g, proteínas 6g a 10g, gorduras totais 1g a 2,5g, Gorduras saturadas 0g a 0,8g fibra alimentar 1g a 3g e Sódio 0mg a 20mg. Isenta de corantes artificiais, sujidades e parasitas. Validade mínima: 08 meses a contar da data da entrega.
8	1	Uni	ÓLEO VEGETAL REFINADO TIPO I: Óleo de soja 5x filtrado, Óleo refinado comestível de soja, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas. Devendo conter em suas informações nutricionais para porção de 13ml: Valor energético 105kcal a 112kcal, gorduras totais 8g a 12g, gorduras saturadas 1g a 2,5g, gorduras monoinsaturadas 1g a 3,2g, gorduras poli-insaturadas 3,5g a 7,5g vitamina E 1,7mg a 4,7mg. (Frasco de 900 ml). Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.
9	1	Uni	FARINHA DE TRIGO TIPO 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem de 01 kg. Validade mínima de 90 dias a partir da entrega.
10	1	Uni	SARDINHA EM ÓLEO comestível, em latas de 125g. Validade mínima de 180 dias a partir da entrega.
11	1	Uni	Pó para preparo de GELATINA SABOR ABACAXI, composto de açúcar, gelatina, e outras substâncias permitidas, qualidade ingredientes são e limpos, embalagem de 20 gramas. Validade mínima de 90 dias a partir da entrega.
12	1	Uni	AVEIA EM FLOCOS FINOS, composto de aveia, e outras substâncias permitidas, qualidade ingredientes são e limpos, embalagem de 170 gramas. Validade mínima de 90 dias a partir da entrega.
13	1	Uni	CAIXA DE PAPELÃO, com impressão conforme legislação, nas medidas considerando o perfeito acondicionamento dos produtos, revestida por plástico filme termo encolhível.

LOTE 4 - KIT DE NATAL 1 - CONGELADOS - Quantidade previstas de cestas: 14.000

Ite m	Qtda	Unid	Especificações
1	1	unid	AVE ESPECIAL - Produto obtido a partir de linhagens genéticas especializadas (conforme Resolução DIPOA nº 1, de 9 de janeiro de

			2003), ingredientes: frango, água (13%), sal, açúcar, vinho branco, cebola, alho, estabilizante tripolifosfato de sódio, aroma natural (carne de frango), espessante alga eucema. Não contém Glúten. Tabela nutricional, valor energético 167 kcal, carboidratos 0g, proteínas 15g, gorduras totais 12g, gorduras saturadas 3,3g, fibra alimentar total 0g, sódio 700mg, gorduras trans 0g. Peso Líquido do produto 2.800 kg a 3.600 kg
2	1	unid	LOMBO SUÍNO FATIADO TEMPERADO - molho barbecue (água, açúcar, tomate, vinagre, xarope de glicose, amido modificado, molho de soja (agrobacterium ssp.), óleo de milho (bacillus thuringiensis), alho, cebola, mostarda, sal, realçador de sabor glutamato monossódico, aromas idênticos aos naturais (fumaça, alho, canela e pimenta), corante caramelo iv, espessante goma xantana, conservantes: sorbato de potássio e benzoato de sódio, sequestrante edta cálcio dissódico), água (7,2%), sal, vinho branco, proteína de soja (agrobacterium ssp.) (0,2%), cebola, alho, açúcar, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio, aromas naturais (alecrim, canela, cravo, pimenta-preta e pimenta vermelha), realçador de sabor glutamato monossódico, corante páprica. Não contém glúten.
3	1	unid	BOLSA TÉRMICA, com fechamento em zíper e com capacidade para acondicionamento de alimentos, com o objetivo de manter a temperatura dos congelados, de boa qualidade, REFORÇADA, que comporte o peso e acondicionamento dos itens acima especificados

LOTE 5 - KIT DE NATAL 2 - CONGELADOS - Quantidade previstas de cestas: 14.000			
Ite m	Qtda	Unid	Especificações
1	1	unid	AVE NATALINA CONGELADO TEMPERADO - Produto obtido a partir de linhagens genéticas especializadas (conforme Resolução DIPOA nº 1, de 9 de janeiro de 2003), ingredientes: frango, água (13%), sal, açúcar, vinho branco, cebola, alho, estabilizante tripolifosfato de sódio, aroma

			natural (carne de frango), espessante alga eucema. Não contém Glúten. Tabela nutricional, valor energético 167 kcal, carboidratos 0g, proteínas 15g, gorduras totais 12g, gorduras saturadas 3,3g, fibra alimentar total 0g, sódio 700mg, gorduras trans 0g. Peso Líquido do produto 2.800 kg a 3.600 kg
2	1	unid	PATÊ DE ATUM, composto pelo seguintes ingredientes: água, atum, óleo de soja (agrobacterium tumefaciens /bacillus thuringiensis / arabidopsis thaliana / streptomyces viridochromogenes), amido modificado, açúcar líquido invertido, sal, vinagre duplo, ovo em pó integral e estabilizante goma xantana. embalagem: pouch rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rotulos da embalagem primaria deverao estar impressas de forma clara as informacoes de acordo com a lei. Embalagem pesando 500 gramas.
3	1	unid	BOLSA TÉRMICA, com fechamento em zíper e com capacidade para acondicionamento de alimentos, com o objetivo de manter a temperatura dos congelados, de boa qualidade, REFORÇADA, que comporte o peso e acondicionamento dos itens acima especificados

LOTE 6 - KIT DE NATAL 3 - CONGELADOS - Quantidade previstas de cestas: 14.000			
Ite m	Qtda	Unid	Especificações
1	1	unid	FILE MIGNON SUINO TEMPERADO – ingredientes: Filezinho Suíno, água (14%), sal, açúcar, salsa, cebola, alho, estabilizantes: Tripolifosfato de sódio e fosfato trissódico, antioxidante eritorbato de sódio, aromas naturais (Alho, cebola, cravo, carne, pimenta preta e pimenta vermelha), aroma idêntico ao natural (canela), espessante carragena, realçador de sabor glutamato monossódico, corante páprica. Alérgicos: Pode conter soja. Não contém glúten. Tabela nutricional, valor energético 116kcal, carboidratos 0g, proteínas 16g, gorduras totais 4,5g, gorduras saturadas 1,4g, gorduras trans 0g, fibra alimentar total 0g, sódio 690mg. Peso Líquido do produto 500g a 900g
2	1	unid	LOMBO SUÍNO FATIADO TEMPERADO - molho barbecue (água, açúcar,

			tomate, vinagre, xarope de glicose, amido modificado, molho de soja (agrobacterium ssp.), óleo de milho (bacillus thuringiensis), alho, cebola, mostarda, sal, realçador de sabor glutamato monossódico, aromas idênticos aos naturais (fumaça, alho, canela e pimenta), corante caramelo iv, espessante goma xantana, conservantes: sorbato de potássio e benzoato de sódio, sequestrante edta cálcio dissódico), água (7,2%), sal, vinho branco, proteína de soja (agrobacterium ssp.) (0,2%), cebola, alho, açúcar, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio, aromas naturais (alecrim, canela, cravo, pimenta-preta e pimenta vermelha), realçador de sabor glutamato monossódico, corante páprica. Não contém glúten.
3	1	unid	BOLSA TÉRMICA, com fechamento em zíper e com capacidade para acondicionamento de alimentos, com o objetivo de manter a temperatura dos congelados, de boa qualidade, REFORÇADA, que comporte o peso e acondicionamento dos itens acima especificados

LOTE 7 - CESTA NATALINA 1 - Quantidade previstas de cestas: 14.000

Item	Qtda	Unid	Especificações
1	1	unid	ARROZ COM LENTILHA. Embalagem contendo 240 gramas. a embalagem deve conter as informações do produto, informações nutricionais, lista de ingredientes, marca, fabricante, lote, validade e peso.
2	1	unid	AZEITONA VERDE, imersa em salmoura; com tamanho e coloração uniformes, sem sujidades e manchas visíveis; embalagem primária hermeticamente fechada e atóxica; validade mínima de 03 meses na data da entrega . Embalagem pesando 100 gramas.
3	2	unid	BALAS SORTIDAS, diversos sabores. embalagem primária hermeticamente fechada e atóxica; validade mínima de 03 meses na data da entrega. Embalagem pesando 80 gramas.
4	1	unid	BISCOITO CHAMPAGNE, embalagem primária hermeticamente

			fechada e atóxica; validade mínima de 03 meses na data da entrega. Embalagem pesando no mínimo 70 gramas.
5	2	unid	BISCOITO SALGADO, embalagem primaria hermeticamente fechada e atóxica; validade mínima de 03 meses na data da entrega. Embalagem pesando no mínimo 50 gramas.
6	1	unid	COCO RALADO, embalagem primaria hermeticamente fechada e atóxica; validade mínima de 03 meses na data da entrega. Embalagem pesando no mínimo 50 gramas.
7	1	unid	COOKIE COM GOTAS DE CHOCOLATE, embalagem primaria hermeticamente fechada e atóxica; validade mínima de 03 meses na data da entrega. Embalagem pesando no mínimo 90 gramas.
8	1	unid	CREME DE LEITE, embalagem primária TP. validade mínima de 02 meses na data da entrega. Embalagem pesando 200 gramas.
9	1	unid	EMBALAGENS DECORADAS com motivos natalinos, reforçadas, de papelão tipo kraft, ou outro tipo que comporte os quantitativos e pesos dos itens acima especificados, revestida com filme de pvc encolhível
10	1	unid	PALHA TRUFADA TRADICIONAL, composta por chocolate ao leite (açúcar, massa de cacau, manteiga de cacau, leite em pó integral, soro de leite em pó, gordura de palma, emulsificantes: lecitina de soja e poliricinoleato de poliglicerol e aromatizante); biscoito (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura de palma, sorbitol, fermento químico: bicarbonato de sódio e emulsificante lecitina de soja); umectante sorbitol e conservante sorbato de potássio. embalagem plástica laminada bopp contendo 25 gramas. A embalagem deve conter as informações do produto, informações nutricionais, lista de ingredientes, marca, fabricante, lote, validade e peso. Embalagem pesando 25 gramas.
11	1	unid	PANETONE C/ GOTAS DE CHOCOLATE. composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gotas sabor chocolate (açúcar, gordura vegetal, soro de leite, permeado de soro de leite, cacau em pó, emulsificante: lecitina de soja e aromatizante), gordura vegetal,

			açúcar, ovo integral, gema de ovo, glucose, sal, extrato de malte, emulsificante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, conservador: propionato de cálcio e aromatizantes. embalados em caixa decorada, envolto internamente em saco plástico pesando 400 gramas Embalagem pesando 400 gramas.
12	1	unid	PUDIM DE TAPIOCA. Ingredientes: Tapioca, açúcar, coco ralado, emulsificante goma guar. Embalagem contendo 150 gramas, a embalagem deve conter as informações do produto, informações nutricionais, lista de ingredientes, marca, fabricante, lote, validade e peso.
13	1	unid	RISOTO DE FUNGHI. Embalagem contendo 175 gramas. a embalagem deve conter as informações do produto, informações nutricionais, lista de ingredientes, marca, fabricante, lote, validade e peso.
14	1	unid	TORRONE AMENDOIM, embalagem primaria atóxico e hermeticamente fechado; com validade mínima de 03 meses na data da entrega; Embalagem pesando 45 gramas.
15	1	unid	VINHO TINTO OU BRANCO, embalagem primaria garrafa de vidro devidamente lacradas. validade mínima de 02 meses na data da entrega. . Embalagem pesando 750 ML.

LOTE 8 - CESTA NATALINA 2 - Quantidade previstas de cestas: 14.000

Ite m	Qtda	Unid	Especificações
1	1	unid	AMENDOIM TIPO JAPONÊS, constituído de grãos inteiros, são, limpos e de primeira qualidade; sem fermentação e mofo; isento de sujidades e outros materiais estranhos; validade mínima de 03 meses na data da entrega . Embalagem pesando 70 gramas.
2	1	unid	AZEITONA VERDE, imersa em salmoura; com tamanho e coloração uniformes, sem sujidades e manchas visíveis; embalagem primaria hermeticamente fechada e atóxica; validade mínima de 03 meses na data da entrega . Embalagem pesando 100 gramas.
3	1	unid	BALAS SORTIDAS, diversos sabores. embalagem primaria

			hermeticamente fechada e atóxica; validade mínima de 03 meses na data da entrega. Embalagem pesando 80 gramas.
4	1	unid	BALAS TIPO GOMA, diversos sabores. embalagem primaria hermeticamente fechada e atóxica; validade mínima de 03 meses na data da entrega. . Embalagem pesando 60 gramas.
5	1	unid	BEBIDA GASEIFICADA SABOR MAÇÃ. embalagem primaria garrafa de vidro devidamente lacradas. validade mínima de 02 meses na data da entrega. . Embalagem pesando 660 ML.
6	1	unid	BOMBONS SORTIDOS variedades, embalagem caixa contendo diversos sabores de bombons. Embalagem pesando 250 gramas.
7	1	unid	EMBALAGEM DECORATIVA: feita em papel Kraft, revestida com plástico filme encolhível, estampa natalina, resistente e que suporte os itens discriminados acima.
8	1	unid	CREME DE LEITE, embalagem primária TP. validade mínima de 02 meses na data da entrega. . Embalagem pesando 200 gramas.
9	1	unid	EMBALAGENS DECORADAS COM MOTIVOS NATALINOS, reforçadas, de papelão tipo Kraft, ou outro tipo que comporte os quantitativos e pesos dos itens acima especificados, revestida com filme de pvc encolhível
10	2	unid	FAROFA TEMPERADA, constituído por ingredientes sãos, limpos e de primeira qualidade; sem fermentação e mofo; isento de sujidades e outros materiais estranhos; validade mínima de 03 meses na data da entrega . Embalagem pesando 250 gramas.
11	1	unid	GELADINHO SABOR FRUTAS, embalagem contendo 5 unidades de 55 ml, de sabores variados. validade mínima de 03 meses na data da entrega.
12	1	unid	LEITE CONDENSADO, integral ou semidesnatado. embalagem primária TP. validade mínima de 02 meses na data da entrega. . Embalagem pesando 395 gramas.
13	1	unid	LENTILHA, de primeira; nova; constituída de grãos inteiros e sãos; com umidade máxima de 14% por peso; isenta de insetos, impurezas, materiais e odores estranhos ou impróprios; embalagem primaria

			atóxica, com validade mínima de 03 meses na data da entrega; Embalagem pesando 200 gramas.
14	1	unid	MAIONESE TRADICIONAL, embalagem primaria sachê, pote ou TP. validade mínima de 03 meses na data da entrega; Embalagem pesando 200 gramas.
15	1	unid	MISTURA P/ BOLO SABOR BAUNILHA, embalagem primaria sachê. validade mínima de 03 meses na data da entrega; Embalagem pesando 300 gramas.
16	1	unid	MIX DE FRUTAS SECAS livre de fermentações ou manchas; embalagem primaria atóxico e hermeticamente fechado; com validade mínima de 03 meses na data da entrega; Embalagem pesando 50 gramas.
17	1	unid	PALHA TRUFADA TRADICIONAL, composta por chocolate ao leite (açúcar, massa de cacau, manteiga de cacau, leite em pó integral, soro de leite em pó, gordura de palma, emulsificantes: lecitina de soja e poliricinoleato de poliglicerol e aromatizante); biscoito (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura de palma, sorbitol, fermento químico: bicarbonato de sódio e emulsificante lecitina de soja); umectante sorbitol e conservante sorbato de potássio. embalagem plástica laminada bopp contendo 25 gramas. A embalagem deve conter as informações do produto, informações nutricionais, lista de ingredientes, marca, fabricante, lote, validade e peso. Embalagem pesando 25 gramas.
18	1	unid	PANETONE C/ GOTAS DE CHOCOLATE. composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gotas sabor chocolate (açúcar, gordura vegetal, soro de leite, permeado de soro de leite, cacau em pó, emulsificante: lecitina de soja e aromatizante), gordura vegetal, açúcar, ovo integral, gema de ovo, glucose, sal, extrato de malte, emulsificante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, conservador: propionato de cálcio e aromatizantes. embalados em caixa decorada, envolto internamente em saco plástico pesando 400 gramas Embalagem pesando 400 gramas.

19	1	unid	PANETONE DE FRUTAS, composto por: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, frutas cristalizadas, uvas-passas, ovo integral, gema de ovo, extrato de malte, sal, soro de leite, emulsificante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, aromatizantes e conservador: propionato de cálcio. embalados em caixa decorada, envolto internamente em saco plástico pesando 400 gramas. Embalagem pesando 400 gramas.
20	1	unid	PATÊ DE ATUM, composto pelo seguintes ingredientes: água, atum, óleo de soja (agrobacterium tumefaciens /bacillus thuringiensis / arabidopsis thaliana / streptomyces viridochromogenes), amido modificado, açúcar líquido invertido, sal, vinagre duplo, ovo em pó integral e estabilizante goma xantana. embalagem: pouch rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos da embalagem primaria deverão estar impressas de forma clara as informações de acordo com a lei. Embalagem pesando 500 gramas.
21	1	unid	PÊSSEGO EM CALDAS (peso drenado), fruta em calda podendo ser inteiras ou fatiadas, embalagem primaria lata de alumínio, lacrada. validade mínima de 03 meses na data da entrega; Embalagem pesando 450 gramas.
22	2	unid	TORRONE AMENDOIM, embalagem primaria atóxico e hermeticamente fechado; com validade mínima de 03 meses na data da entrega; Embalagem pesando 45 gramas.
23	1	unid	UVA PASSAS ESCURAS sem sementes: podendo conter outros ingredientes, que não descaracterizem o produto, ser isento de gordura trans, açúcar e edulcorantes. deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitos, larvas, fungos, leveduras e detritos animais e vegetais. embalagem primária individual: sachê plástico atóxico com peso de no mínimo 100g.
24	1	unid	VINHO TINTO OU BRANCO, embalagem primaria garrafa de vidro devidamente lacradas. validade mínima de 02 meses na data da entrega. . Embalagem pesando 750 ML.

LOTE 9 - CESTA NATALINA 3 - Quantidade previstas de cestas: 14.000			
Item	Qtda	Unid	Especificações
1	1	unid	AZEITONA VERDE, imersa em salmoura; com tamanho e coloração uniformes, sem sujidades e manchas visíveis; embalagem primaria hermeticamente fechada e atóxica; validade mínima de 03 meses na data da entrega . Embalagem pesando 100 gramas.
2	1	unid	BALAS SORTIDAS: sendo coloridas e aromatizadas artificialmente. sabores diversos. acondicionadas em embalagem plástica, lacrada, pacote com no mínimo de 600g no total, podendo ser fracionada. com validade de no mínimo 90 dias a contar da data da entrega.
3	1	unid	BISCOITO CHAMPANHE: com açúcar cristal, embalagem com no mínimo 120g, consistência crocante. não será aceita embalagem amassada, rasgada e com características organolépticas alteradas. validade mínima de 3 (três) meses a contar da data de entrega.
4	2	unid	BOMBOM TIPO WAFER, recheado e coberto com chocolate ao leite: embalagem externa (caixa) mínima de 100g, contendo 16 unidades, embalado individualmente. validade mínima de 3 (três) meses a contar da data de entrega.
5	2	unid	BOMBONS SORTIDOS variedades, embalagem caixa contendo diversos sabores de bombons. Embalagem pesando 250 gramas.
6	1	unid	CREME DE AVELÃ COM CACAU, produto composto por açúcar, óleo vegetal, avelã, cacau em pó, soro de leite em pó, leite integral em pó, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. O produto deverá conter no mínimo 10% de avelã em sua composição. Embalagem contendo no mínimo 140 gramas.
7	1	unid	EMBALAGEM DECORATIVA: feita em papel kraft, revestida com plástico filme encolhível, estampa natalina, resistente e que suporte os itens discriminados acima.
8	1	unid	PALMITO PUPUNHA: em tolete em conserva, embalagem de no mínimo 300 gramas (peso drenado).
9	1	unid	PANETONE GOURMET de fermentação natural com frutas especiais:

			panetone gourmet de fermentação natural com frutas especiais: damasco, uvas-passas e ameixa, peso mínimo de 400g - ingredientes mínimos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, manteiga e/ou gordura(s), ovo(s), sal, podendo conter outros ingredientes permitidos na legislação vigente, desde que não descaracterize o produto. contém glúten. embalado em plástico atóxico e reembalado em caixa de papelão
10	1	unid	PANETONE GOURMET DE FERMENTAÇÃO NATURAL COM GOTAS BELGA: panetone gourmet de fermentação natural com gotas belga, peso mínimo de 400g - ingredientes mínimos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gostas de chocolate, açúcar invertido, extrato de malte de cevada, podendo conter outros ingredientes permitidos na legislação vigente, desde que não descaracterize o produto. contém glúten. embalado em plástico atóxico e reembalado em caixa de papelão
11	1	unid	PATÊ DE ATUM, composto pelo seguintes ingredientes: água, atum, óleo de soja (agrobacterium tumefaciens /bacillus thuringiensis / arabidopsis thaliana / streptomyces viridochromogenes), amido modificado, açúcar líquido invertido, sal, vinagre duplo, ovo em pó integral e estabilizante goma xantana. embalagem: pouch rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos da embalagem primária deverão estar impressas de forma clara as informações de acordo com a lei. Embalagem pesando 500 gramas.
12	1	unid	PÊSSEGO EM CALDAS (peso drenado), fruta em calda podendo ser inteiras ou fatiadas, embalagem primária lata de alumínio, lacrada. validade mínima de 03 meses na data da entrega; Embalagem pesando 450 gramas.
13	1	unid	QUEIJO TIPO PROVOLONE: embalagem baguete com no mínimo 170 gramas. validade mínima 30 (trinta) dias a contar da data de entrega.
14	1	unid	SALAME TRADICIONAL: não será aceito salaminho. embalagem com no mínimo 400g no total, podendo ser fracionada.
15	1	unid	UVA PASSAS ESCURAS sem sementes: podendo conter outros

			ingredientes, que não descaracterizem o produto, ser isento de gordura trans, açúcar e edulcorantes. deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitos, larvas, fungos, leveduras e detritos animais e vegetais. embalagem primária individual: sachê plástico atóxico com peso de no mínimo 100g.
16	1	unid	VINHO TINTO OU BRANCO, embalagem primaria garrafa de vidro devidamente lacradas. validade minima de 02 meses na data da entrega. . Embalagem pesando 750 ML.
17	2	unid	WAFER RECHEADO COM CHOCOLATE AO LEITE: formato tipo ovinhos. embalagem com no mínimo 200 gramas.
18	4	unid	PALHA TRUFADA TRADICIONAL, composta por chocolate ao leite (açúcar, massa de cacau, manteiga de cacau, leite em pó integral, soro de leite em pó, gordura de palma, emulsificantes: lecitina de soja e poliricinoleato de poliglicerol e aromatizante); biscoito (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura de palma, sorbitol, fermento químico: bicarbonato de sódio e emulsificante lecitina de soja); umectante sorbitol e conservante sorbato de potássio. embalagem plástica laminada bopp contendo 25 gramas.a embalagem deve conter as informações do produto, informações nutricionais, lista de ingredientes, marca, fabricante, lote, validade e peso. Embalagem pesando 25 gramas.

6. DA JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO REGISTRO DE PREÇOS

A realização deste procedimento licitatório na forma registro de preços com o objetivo de formalizar Ata de Registro de Preços, para que não seja necessário realizar-se outro processo licitatório para contratação do objeto supracitado para novas demandas, que estão pretensas a surgir.

Vale lembrar que a opção pela adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP), para esta licitação, deve-se ao fato de este sistema ser um forte aliado aos princípios da eficiência e da economicidade, por ser um procedimento que resulta em vantagens à Administração, descomplicando procedimentos para contratação de serviços, reduzindo a quantidade de licitações, propiciando e facilitando um maior número de ofertantes, inclusive a participação das pequenas e médias empresas, enxugando os gastos do erário, por registrar preços e disponibilizá-los por um ano em Ata para quando surgir a necessidade, executar o objeto registrado, sem entraves burocráticos, entre outras vantagens.

Assim, buscamos enquadramento no Decreto nº 7892/13, artigo 3º, inciso IV:

“Art. 3º O Sistema de Registro de Preços poderá ser adotado nas seguintes hipóteses:

IV – quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela administração”.

Sistema de Registro de Preços pode ser adotado tanto nas contratações para aquisição de bens ou produtos, como para a prestação de serviços, desde que o objeto se enquadre em uma das hipóteses previstas no art. 3º do Dec. nº 11.462, de 31 de março de 2023:

necessidade de contratações frequentes; aquisição de bens com previsão de entregas parceladas; contratação de serviços remunerados por unidade de medida ou em regime de tarefa; aquisição de bens ou a contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade, ou a programas de governo; ou quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.

O regulamento determina que as licitações para registro de preços podem ser realizadas na modalidade pregão. Como o objeto se enquadra em objeto de natureza comum, ou seja, cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital por meio de especificações usuais no mercado (conforme dispõe a Lei nº 14.133/2021), o objeto pode ser licitado por meio de pregão, pela SRP visto que se adequa às hipóteses previstas no referido artigo 3º.

O SRP, segundo Marçal Justen Filho, *"apresenta diversas virtudes, propiciando a redução de formalidades e a obtenção de ganhos econômicos para a Administração Pública"*. Tal o é que, diante de situação que se amolde às hipóteses previstas no art. 3º do Regulamento, a adoção do Sistema de Registro de Preços constitui-se em verdadeira obrigação para o gestor, devendo apresentar justificativa em caso de não adoção.

7. DA ESCOLHA DO JUGAMENTO POR LOTE

Considerando a possibilidade do procedimento licitatório realizar-se-á através do sistema de registro de preços, estando ciente que os objetos desta pretensa aquisição são bens da mesma natureza é que sugerimos pelo agrupamento dos itens em lotes, que decorre da necessidade de manter-se a celeridade da entrega e qualidade dos itens.

Ademais, a adoção de licitação por itens isolados exigiria elevado número de procedimentos para seleção, o que tornaria extremamente oneroso a atividade da Administração Pública, sob o ponto de vista do emprego de recursos humanos e da dificuldade de controle, de sorte que poderia colocar em risco a economia de escala e a celeridade processual, comprometendo a seleção de proposta mais vantajosa buscada no certame. Por sua vez, a medida não prejudicará a competitividade, mas sim o oposto. Exatamente pela quantidade de itens agrupados e o tamanho e o valor total do lote tornará o certame mais atraente às empresas do ramo

6. DO LEVANTAMENTO DE MERCADO

Procedeu-se o levantamento de mercado, cujo objetivo é de localizar, analisar e identificar as soluções que estão atualmente

disponíveis e que possam suprir as necessidades apontadas pelo Consórcio Intermunicipal e as secretarias do Municípios integrantes, atendendo aos critérios de viabilidade e vantajosidade para a Administração Pública, sob os aspectos da conveniência, economicidade, eficácia e eficiência, e de custo-benefício.

A Aquisição é bastante simplificada podendo ser oferecida por qualquer fornecedor na área, no entanto devido às condições de mercado e os prazos de entrega poderá apresentar restrição a quantidade de fornecedores capazes de suprir a demanda da municipalidade.

Não foram identificadas soluções diferentes capazes de suprir eficientemente a necessidade do CIMESMI e seus Entes consorciados, sendo que foram consideradas as seguintes opções:

a) Compra de produtos em fornecedores locais. Tal opção seria viável, contudo, por conter impedimentos através dos órgãos de controle externo, deverá abrir concorrência para participação a nível nacional, participando tanto quanto puderem desde que atenda aos pré-requisitos estabelecidos neste Estudo, Termo de Referência e futuro edital de licitação.

b) Aquisição de produtos da agricultura familiar. Tal opção não está disponível devido os produtos oriundos da Agricultura Familiar serem distintos deste processo.

Diante das necessidades apontadas neste estudo, o

atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido.

Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, bem como termos de referência, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração.

Após análise, foi possível concluir que não há variações quanto à aquisição do objeto em tela. Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa;

Logo, a aquisição dos materiais objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos municipais para distribuição de gêneros alimentícios aos servidores públicos e às famílias carentes dos municípios. Sendo assim, verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos materiais a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

Tem-se que a solução buscada pela solicitação da secretaria do CIMESMI é a melhor disponível no momento para aquisição parcelada dos gêneros alimentícios.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consistirá na contratação de empresa para eventual fornecimento de Gêneros Alimentícios para composição de Cestas Básicas que serão distribuídas aos servidores públicos e às famílias carentes em atendimento e/ou acompanhados pelos serviços socioassistenciais, que no momento precisa ser atendida por Benefícios Eventuais – Auxílio Alimentação no Municípios consorciados.

O ciclo de vida do presente objeto deste Estudo será período de 12 (doze) meses, tendo caracterizado a sua necessidade habitual e contínua.

As especificações dos produtos indicados neste ETP estão indicadas no item 5.

7. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O Art. 24 da Lei 14.133 estabelece que justificado, o orçamento estimado da contratação poderá ter caráter sigiloso (conforme anexo), sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas e, nesse caso considerando o entendimento de Zymler e Dios (2014, p. 177) destacam que a estratégia de não revelar o orçamento em processos de licitação é projetada para impedir que as propostas se alinhem muito de perto com o valor pré-determinado pela

administração, promovendo assim ofertas mais competitivas e economicamente viáveis, especialmente em situações de lances fechados.

Para os autores, esta abordagem força os licitantes a avaliar cuidadosamente suas próprias estruturas de custos e capacidades, em vez de basear suas propostas unicamente nos números fornecidos pela administração, um método que pode levar a dificuldade na implementação do contrato devido a estimativas pouco realistas. Portanto, a ocultação do orçamento visa, intensificar a competição e garantir a apresentação de propostas que reflitam precisamente as realidades econômicas dos licitantes, culminando em uma seleção mais eficaz e em benefício da administração.

8. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

A finalidade é evitar compras frustradas ou ainda sem o padrão de qualidade exigido, assim entendidas aquelas que se inviabilizam ao longo da execução do objeto ou que não assegurem o aproveitamento mais eficiente dos recursos públicos à medida que promove uma licitação satisfatória, reduzindo o risco de conflitos, impugnações e atrasos.

Em decorrência dos princípios da economicidade e da eficiência,

é necessária a realização de adequado planejamento, a fim de obter propostas efetivamente vantajosas, evidenciando, a melhor utilização dos recursos que lhe são disponibilizados.

Os resultados culminam no atendimento da necessidade de alimentação dos servidores públicos e das famílias carentes de cada município consorciado, em atendimento e/ou acompanhados pelos serviços socioassistenciais, que no momento precisa ser atendida por Benefícios Eventuais – Auxílio Alimentação, de maneira balanceada nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras higienicamente.

A empresa vencedora se qualificará mediante procedimento de Pregão, na forma Eletrônica, de que trata a Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

Os demais elementos e requisitos necessários ao atendimento à demanda da Administração estarão dispostos no Termo de Referência, entre eles as obrigações e responsabilidades da contratada e demais especificidades do objeto.

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há contratações correlatas e interdependentes no processo.

10. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

A contratação de gêneros alimentícios aglutinados em cestas básicas, deve atender a critérios específicos relacionados à qualidade dos alimentos, sustentabilidade e impactos ambientais

Garantir o cumprimento de todas as exigências legais relacionadas à aquisição de alimentos, incluindo as normas sanitárias e de qualidade. Os principais impactos ambientais dos gêneros adquiridos, podem estar associados tanto ao processo produtivo, como à geração de efluentes, ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos de embalagem pós-uso.

A aquisição deve considerar as consequências ambientais, sociais e econômicas de: Projeto; uso de materiais não renováveis; fabricação e métodos de produção, logística, prestação de serviços; uso, operação, manutenção, reutilização; opções de reciclagem; disposição, e as capacidades dos fornecedores para resolver essas consequências em toda a cadeia de abastecimento.

Em especial os produtos indicados neste Estudo, caso vencidos, poderá trazer diversos riscos ao ambiente e à saúde das pessoas caso não seja manipulado de forma correta, vejamos alguns:

a) Durante o processo de produção, transporte e armazenamento dos produtos, podem ocorrer perfurações,

acarretando em vazamentos de produtos líquidos ou secos, acarretando na invalidação do produto que detiver este problema.

b) O armazenamento inadequado ou a manipulação incorreta dos produtos podem resultar em vazamentos. Além dos riscos de invalidação dos produtos, vazamentos prolongados podem ter impactos negativos na qualidade dos produtos.

c) A depender do armazenamento dos fornecedores, os produtos podem ter sido atacados por pragas, insetos, animais, dentre outros que acarretam também na invalidação do produto após a constatação de produtos com perfurações.

d) O recebimento de produtos vencidos pode acarretar diretamente e indiretamente na saúde dos servidores e pessoas carentes que consumirem o alimento preparado.

e) Para os produtos frios e congelados, caso não detenham resfriamento ou congelamento mínimo, os produtos sofrerão modificações no sabor que inclusive podem reduzir o período de validade do mesmo podendo causar também danos à saúde dos alunos que consumirem o alimento preparado.

Os riscos de impactos ocasionados devido a produção na indústria, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, bem como as leis e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades.

a) Que sejam observados os requisitos ambientais para a

obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares. Que os bens devam ser preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis.

b) Estabelecer e aplicar rigorosos padrões de segurança para a construção e operação de instalações de armazenamento dos produtos, garantindo o uso de tecnologias que reduzam estes problemas.

c) Fornecer treinamento adequado para os profissionais envolvidos na manipulação, transporte e armazenamento dos produtos.

d) Certificar que todos os envolvidos estejam cientes dos protocolos de segurança e saibam como agir em casos de emergências.

e) Utilizar de transportes adequados, principalmente para os gêneros frios e congelados, que devem ter a correta manipulação dos produtos até a entrega no Almoxarifado que deverá também providenciar o acondicionamento correto.

Requisitos da Sustentabilidade

A sustentabilidade deve ser desenvolvida por meio de ações, sendo assim, segue abaixo algumas boas práticas que toda empresa desse setor deve praticar.

- Descarte correto de resíduos - A indústria de alimentos gera

diversos tipos de resíduos. São restos de alimentos, plásticos de embalagens, metais, papelão, óleo, entre outros, tudo isso deve ser separado em recipientes próprios para a devida coleta e destinação.

- **Uso de embalagens sustentáveis** - Grande parte das indústrias de embalagens trabalham com materiais sustentáveis e tecnológicos. Os produtos devem ser entregues em invólucros biodegradáveis que possam ser aproveitados ou agredir menos o meio ambiente.

- **Otimização do processo produtivo** - Otimizar os processos produtivos aproveitando ao máximo os recursos humanos e materiais. Isso pode ser feito por meio de uma gestão que faça, por exemplo, o uso da tecnologia para acompanhar os resultados. Evitando momentos de ociosidade de seus colaboradores e de desperdício de insumos. Para isso, todas as atividades, por mais simples que sejam, devem ser computadas.

- **Reaproveitamento da água** - Para reduzir o risco de contaminação dos alimentos, a indústria de produtos alimentícios consome um elevado volume de água para higienização dos ambientes e vasilhames. O reaproveitamento da água é uma maneira de contornar esse gasto. As águas que saem das pias e tanques podem ser coletadas e direcionadas para reservatórios de reuso. Com isso, elas podem ser utilizadas para limpeza de pisos externos, vasos sanitários, entre outros.

- **Aproveitamento da energia do sol** - Quanto maior for a adoção

das indústrias pela opção da energia solar, menor será a necessidade de implantação de hidrelétricas e termelétricas. Isso evita a inundação de áreas florestais e o uso de combustíveis fósseis para geração de energia. A energia solar é infinita e renovável. Além disso, não polui e não faz barulho. A maior parte dos municípios do Brasil tem sol praticamente o ano inteiro e suas placas coletoras podem ser instaladas em regiões consideradas como remotas.

- Abertura de novos mercados - A implantação dos processos da sustentabilidade na fabricação de produtos chama a atenção do mercado aumentando a possibilidade de convite dessas empresas para parcerias em outras regiões no âmbito nacional ou internacional.

- Conquista de certificações ambientais - Os procedimentos e comprovações de processos sustentáveis possibilitam para as empresas a conquista de certificações e selos que atestam que a fabricação dos produtos do empreendimento é feita com comprometimento na proteção do meio ambiente.

<p>11. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO E ESCOLHA DA SOLUÇÃO/MODALIDADE</p>

Diante da necessidade de contratar empresa especializada na provisão de alimentos diversos em cestas básicas e natalinas para atender às demandas do CIMESMI e de seus municípios consorciados, justificase a instauração deste processo licitatório.

Tal medida visa garantir a continuidade das atividades administrativas e operacionais regulares dos setores, além de assegurar a manutenção dos serviços públicos em padrões satisfatórios para o funcionamento eficiente, contínuo e econômico.

Considerando que nos processos corriqueiros de Pregão Eletrônico realizados nesta Administração Pública, as participantes são julgadas em uma fase de disputa que acarreta em lances sucessivos e redução no preço unitário final e a consequente redução de custos significativos aos cofres públicos.

Recomenda-se a utilização da modalidade Pregão conforme o Inciso XLI concomitante com o Inciso XLV, ambos do Art. 6º da Lei Federal nº 14.133/21.

Pelo exposto, declaramos a viabilidade da contratação nos termos dispostos nas solicitações e neste Estudo Técnico Preliminar.

Consolação – MG, 21 de outubro de 2024.

Valmir Gutierrez de Almeida Marques
Responsável pela Elaboração do Estudo Técnico