Fls. nº 016
Proc nº 007/2025
Rubrica

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ENTE LICITANTE: CÂMARA MUNICIPAL DE VEREADORES
NOME: CÂMARA MUNICIPAL DE ICATU - MA.
OBJETO: ADESÃO A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS PARA CONTRATAÇÃO DE PESSOA(S) JURÍDICA(S) PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA CÂMARA MUNICIPAL DE ICATU - MA.
ENTE INTERESSADO: PODER LEGISLATIVO

INTRODUÇÃO

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 às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE*

A necessidade de contratar uma empresa para o fornecimento de gêneros alimentícios surge de demandas operacionais e institucionais relacionadas ao funcionamento do órgão legislative, principais fatores que justificam a contratação:

1. Eventos Oficiais e Solenidades:

Realização de sessões solenes, audiências públicas, reuniões especiais ou outros eventos institucionais que exijam a disponibilização de alimentos e bebidas para autoridades, servidores ou convidados.

2. Apoio aos Servidores e Parlamentares:

Fornecimento de lanches ou refeições para vereadores e servidores que participam de atividades legislativas prolongadas, como sessões extraordinárias ou comissões temáticas.

3. Recepção de Visitantes:

Atendimento a demandas de hospitalidade para recepção de delegações, autoridades ou representantes de outras instituições, garantindo um ambiente adequado de acolhimento.

REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para a aquisição de gêneros alimentícios é necessário cumprir uma série de requisitos que garantam transparência, eficiência e legalidade no processo.

1. Adequação às normas de qualidade e segurança Alimentar: Os gêneros alimentícios adquiridos devem atender às normas sanitárias, de qualidade e segurança alimentar estabelecidas pelos órgãos competentes, garantindo que os alimentos sejam seguros para consumo humano.

2. Transparência e prestação de contas: Todo o processo de aquisição deve ser transparente, com a divulgação adequada das informações sobre a contratação dos fornecedores. Além disso, deve-se assegurar a prestação de contas para garantir a correta aplicação dos recursos públicos.

Proc nº 007/2025
Rubrica

3. Sustentabilidade e responsabilidade Social: considerar critérios de sustentabilidade e responsabilidade social na escolha dos fornecedores, priorizando aqueles que adotam práticas sustentáveis e promovem condições de trabalho dignas.

Esses requisitos são fundamentais para assegurar que a aquisição de gêneros alimentícios seja feita de maneira eficiente, transparente e legalmente adequada, promovendo o uso responsável dos recursos públicos e garantindo a qualidade dos alimentos fornecidos.

LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para atender à necessidade de contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios existem várias soluções e práticas de mercado que podem ser consideradas. Vejamos:

1.Os processos licitatórios são a principal forma de contratação de fornecedores pelo setor público, conforme previsto em lei.

1. Contratos de fornecimento Contínuo: Firmar contratos de fornecimento contínuo com empresas que fornecem gêneros alimentícios de forma regular pode garantir a constância no abastecimento e facilitar o planejamento orçamentário.

2. Realizar procedimento licitatório tradicional, a fim de realizar a aquisição dos gêneros alimentícos;

3. Aquisição através de Contratação direta, chamamento público ou dispensa de licitação.

No presente caso se entende como a melhor solução a realização de uma adesão a ata de registro de preços, tendo em vista, o baixo valor da aquisição, não se adequando ao caso de uma dispensa, sendo assim, a adesão cumpre os requisites legais, tendo em vista que o processo originário foi um pregão eletrônico que cumpriu todos os requisites legais, sendo a melhor escolha para suprir necessidade de contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios.

DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A aquisição de gêneros alimentícios pode ser considerada uma excelente solução tanto do ponto de vista técnico quanto econômico, por diversos motivos:

1. Expertise: Empresas especializadas no fornecimento de alimentos possuem conhecimento técnico e operacional específico na seleção, armazenamento, distribuição de alimentos. Isso garante que os produtos adquiridos atendam aos padrões de qualidade e segurança alimentar exigidos.

2. Gestão de qualidade e segurança: Fornecedores estão equipados com sistemas e processos para garantir a conformidade com normas sanitárias, o que reduz o risco de contaminação e problemas relacionados à saúde pública.

3. Adaptação às demandas variáveis: Fornecedores têm maior flexibilidade para lidar com variações na demanda, como períodos de pico durante eventos institucionais ou ajustes sazonais, sem comprometer a qualidade ou eficiência.

Proc nº 007/2025
Rubrica

4. Redução de custos operacionais: a aquisição de alimentos pode resultar em economias significativas de custos operacionais. Isso inclui economias de escala obtidas pelo fornecedor, que pode negociar melhores preços com fornecedores devido ao volume de compras.

Em resumo, a terceirização da aquisição de gêneros alimentícios oferece uma série de vantagens técnicas e econômicas, permitindo uma gestão mais eficiente, redução de custos operacionais e garantia de qualidade na oferta de alimentos aos seus colaboradores e beneficiários.

ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES*

As quantidade e itens foram definidos com base em demandas de câmara de mesmo porte.

TABELA COM AS QUANTIDADES

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.
1	Achocolatado em pó instantâneo, embalagem de 400g enriquecido com vitaminas. Não conter glúten. Aparência homogênea, sabor e cheiro próprio. Validade mínima de 03 meses a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto, no caso de alterações dele antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	KG	837
2	Açúcar refinado, embalagem de 1 kg, com impressão do nome do fabricante, validade do produto não inferior a 12 meses, contados da data do recebimento definitivo apresentado cor e cheiro característico.	KG	1221
3	Alho bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões físicas ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	KG	91
4	Arroz agulhinha longo fino polido tipo 1, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes e acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter extremamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto, validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 1 kg.	KG	2332
5	Aveia em flocos finos, isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas acondicionadas em pacotes de 170g, atóxica, resistente hermeticamente, vedada, prazo de validade de 10(dez) meses a contar da data de entrega.	PCT	1247
6	Batata inglesa, tubérculo com tamanho, aroma, sabor e cor própria da espécie, não estar danificada por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afeta a aparência.	KG	605
7	Beterraba, tubérculo com tamanho, aroma, sabor e cor própria da espécie, não estar danificada por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afeta a aparência.	KG	581

Fls nº 019
Proc nº 007/2025
Rubrica

8	Biscoito doce sem recheio isento de ovo e lactose é produto obtido pelo amassamento e conveniente de massa preparada com trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal e outros ingredientes, sem recheio. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a RDE Nº 175/03 da ANVISA/MS, Resolução Nº 04/88 do CNS/MS, Resolução Nº 12/78 da NPA/MS. O biscoito doce isento de ovo e lactose deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa ou para e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e com caracteres sensórias anormais. O produto deverá ter validade de no mínimo 08 meses. Embalagem de 400g.	PCT	2153
10	Carne bovina moída de primeira, limpa, contendo 4 % a 5% no máximo de gordura, resfriada, contendo no rotulo dados de fabricante, registro no ministério da agricultura, serviço de inspeção municipal (SIM), serviço de inspeção Estadual (SIP) e Serviço de inspeção Federal (SIF). Embalagem em saco plástico resistente lacrado com 500g. validade mínima de 03 meses ao contar da data de entrega.	PCT	2283
11	Cenoura, tubérculo com tamanho, aroma, sabor e cor própria da espécie, não estar danificado por qualquer lesão e origem física ou mecânica que a da aparência.	KG	605
12	Cebola branca, bulbo com tamanho, aroma, sabor e cor própria da espécie, não estar danificado por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afeta a aparência.	KG	485
13	Colorífico, de primeira, pacote de 100g, com composição de fubá de milho, sal, urucum e óleo vegetal com data de fabricação. Validade mínima de 03 meses a contar a data da entrega.	PC	723
14	Condimento misto, com composição fubá de milho, enriquecido com ferro e ácido fólico, sal cominho, pimenta do reino, pacote de 100g com data de fabricação. Validade mínima de 03 meses a contar com a data de entrega.	PCT	771
15	Extrato de tomate, simples, concentrado com n mínimo 1 % de carboidrato e 5% de sódio por porção. O produto deverá estar isento de fermentação e não indicar processamento defeituoso, embalagem com peso de 190g. o produto deverá ter validade mínima de 08 meses.	PCT	605
16	Feijão tipo 1, de primeira qualidade, constituído de no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros, na cor e cheiro característico, variedades correspondentes de tamanhos formatos naturais e maduro. Limpos e secos, na composição centesimal de 22g de proteínas, 1,6g de lipídios, 60,8g de carboidratos, embalagem de 1 kg. Validade mínima de 03 meses ao contar com a data de entrega.	KG	1914
17	Filé de frango, congelado de boa qualidade, com odor e sabor característico do produto, em embalagem, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registo no Ministério da Agricultura (SIM, SIP, SIF), data de fabricação e validade.	KG	937
18	Flocos de milho, de primeira qualidade. Embalagem de 500g, validade mínima de 03 meses a contar da data da entrega. Reposição do produto no caso de alteração dele antes do vencimento do prazo de validade e embalagem danificadas.	PCT	1438

19	Frango inteiro congelado de boa qualidade, com odor e sabor característico do produto, em embalagem, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registo no Ministério da Agricultura (SIM, SIP, SIF), data de fabricação e validade.	KG	1116
20	Leite em pó integral, derivado da vaca. Com a impressão do nome do fabricante, registro no ministério da agricultura e validade inferior a 9 meses, contados da data de recebimento. embalagem apropriada e hermeticamente fechada, Pacote de 200g.	PCT	2607
21	Leite em pó desnatado, derivado da vaca, baixo teor de gordura, sem açúcar, obedecendo a legislação vigente, contendo procedência e validade, em embalagem apropriada e hermeticamente fechada, Pacote de 200g.	PCT	39
23	Mingau de tapioca com coco, industrializado pré-preparado com leite. Resistente com no mínimo 03 meses de validade a partir da data de entrega. Pacote de 1kg.	KG	533
24	Margarina vegetal com sal, com no mínimo de 60% de lipídios, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação, e validade exposta. Produto deverá ter registro no ministério da saúde. Validade mínima de 03 meses com data da entrega. Pote de 500g.	POTE	247
25	Óleo de soja refinado tipo 1, de 900ml que sofreu processo tecnológico adequada neutralização, clarificação, frigorificação ou não desodorização.	ML	629
26	Polpa de fruta 100% natural, (GOIABA, CAJU, ACEROLA), acondicionado em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição nutricionais básica, de boa qualidade, concentrada em embalagem de 1Kg, com prazo de validade e S.I.M.	KG	1259
27	Sal refinado iodado, com granulação, uniforme e com cristais brancos, com no mínimo 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de iodo de no mínimo 10mg e máximo de iodo por quilo, de acordo com a Legislação Federal e específica, embalagem de 1kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses.	KG	390
28	Suco concentrado, tendo necessariamente os ingredientes água potável, com polpa concentrada de frutas (caju, acerola, goiaba e uva) em embalagem de 500ml. Validade mínima de 3 meses com a data da entrega.	ML	1296

Fls nº 070
Proc nº 007/2025
Rubrica

A presente contratação prevê o seguinte cronograma:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.	1º semestre	2º semestre
1	Achocolatado em pó instantâneo, embalagem de 400g enriquecido com vitaminas. Não conter glúten. Aparência homogênea, sabor e cheiro próprio. Validade mínima de 03 meses a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto, no caso de alterações dele antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	KG	837	418	419
2	Açúcar refinado, embalagem de 1 kg, com impressão do nome do fabricante, validade do produto não inferior a 12 meses, contados da data do recebimento definitivo apresentado cor e cheiro característico.	KG	1221	610	611
3	Alho bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões físicas ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	KG	91	45	46

4	Arroz agulhinha longo fino polido tipo 1, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes e acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter extremamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto, validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 1 kg.	KG	2332	1166	1166
5	Aveia em flocos finos, isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas acondicionadas em pacotes de 170g, atóxica, resistente hermeticamente, vedada, prazo de validade de 10(dez) meses a contar da data de entrega.	PCT	1247	623	624
6	Batata inglesa, tubérculo com tamanho, aroma, sabor e cor própria da espécie, não estar danificada por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afeta a aparência.	KG	605	302	303
7	Beterraba, tubérculo com tamanho, aroma, sabor e cor própria da espécie, não estar danificada por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afeta a aparência.	KG	581	290	291
8	Biscoito doce sem recheio isento de ovo e lactose é produto obtido pelo amassamento e conveniente de massa preparada com trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal e outros ingredientes, sem recheio. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a RDE Nº 175/03 da ANVISA/MS, Resolução Nº 04/88 do CNS/MS, Resolução Nº 12/78 da NPA/MS. O biscoito doce isento de ovo e lactose deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa ou para e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e com caracteres sensórias anormais. O produto deverá ter validade de no mínimo 08 meses. Embalagem de 400g.	PCT	2153	1076	1077
10	Carne bovina moída de primeira, limpa, contendo 4 % a 5% no máximo de gordura, resfriada, contendo no rotulo dados de fabricante, registro no ministério da agricultura, serviço de inspeção municipal (SIM), serviço de inspeção Estadual (SIP) e Serviço de inspeção Federal (SIF). Embalagem em saco plástico resistente lacrado com 500g. validade mínima de 03 meses ao contar da data de entrega.	PCT	2283	1141	1142
11	Cenoura, tubérculo com tamanho, aroma, sabor e cor própria da espécie, não estar danificado por qualquer lesão e origem física ou mecânica que a da aparência.	KG	605	302	303
12	Cebola branca, bulbo com tamanho, aroma, sabor e cor própria da espécie, não estar danificado por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afeta a aparência.	KG	485	242	243
13	Colorífico, de primeira, pacote de 100g, com composição de fubá de milho, sal, urucum e óleo vegetal com data de fabricação. Validade mínima de 03 meses a contar a data da entrega.	PC	723	361	362
14	Condimento misto, com composição fubá de milho, enriquecido com ferro e ácido fólico, sal cominho, pimenta do reino, pacote de 100g com data de fabricação. Validade mínima de 03 meses a contar com a data de entrega.	PCT	771	385	386
15	Extrato de tomate, simples, concentrado com n mínimo 1 % de carboidrato e 5% de sódio por porção. O produto deverá estar isento de fermentação e não indicar processamento defeituoso, embalagem com peso de 190g. o produto deverá ter validade mínima de 08 meses.	PCT	605	302	303
16	Feijão tipo 1, de primeira qualidade, constituído de no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros, na cor e cheiro característico, variedades correspondentes de tamanhos formatos naturais e maduro. Limpos e secos, na composição centesimal de 22g de proteínas, 1,6g de lipídios, 60,8g de carboidratos, embalagem de 1 kg.	KG	1914	957	957

Fls nº 021
Proc nº 007/2025
Rubrica

Fls nº 022
Proc nº 007/2025
Rubrica

	Validade mínima de 03 meses ao contar com a data de entrega.				
17	Filé de frango, congelado de boa qualidade, com odor e sabor característico do produto, em embalagem, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registo no Ministério da Agricultura (SIM, SIP, SIF), data de fabricação e validade.	KG	937	468	469
18	Flocos de milho, de primeira qualidade. Embalagem de 500g, validade mínima de 03 meses a contar da data da entrega. Reposição do produto no caso de alteração dele antes do vencimento do prazo de validade e embalagem danificadas.	PCT	1438	719	719
19	Frango inteiro congelado de boa qualidade, com odor e sabor característico do produto, em embalagem, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registo no Ministério da Agricultura (SIM, SIP, SIF), data de fabricação e validade.	KG	1116	558	558
20	Leite em pó integral, derivado da vaca. Com a impressão do nome do fabricante, registro no ministério da agricultura e validade inferior a 9 meses, contados da data de recebimento. embalagem apropriada e hermeticamente fechada, Pacote de 200g.	PCT	2607	1303	1304
21	Leite em pó desnatado, derivado da vaca, baixo teor de gordura, sem açúcar, obedecendo a legislação vigente, contendo procedência e validade, em embalagem apropriada e hermeticamente fechada, Pacote de 200g.	PCT	39	19	20
23	Mingau de tapioca com coco, industrializado pré-preparado com leite. Resistente com no mínimo 03 meses de validade a partir da data de entrega. Pacote de 1kg.	KG	533	266	267
24	Margarina vegetal com sal, com no mínimo de 60% de lipídios, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação, e validade exposta. Produto deverá ter registro no ministério da saúde. Validade mínima de 03 meses com data da entrega. Pote de 500g.	POTE	247	123	124
25	Óleo de soja refinado tipo 1, de 900ml que sofreu processo tecnológico adequada neutralização, clarificação, frigorificação ou não desodorização.	ML	629	314	315
26	Polpa de fruta 100% natural, (GOIABA, CAJU, ACEROLA), acondicionado em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição nutricionais básica, de boa qualidade, concentrada em embalagem de 1Kg, com prazo de validade e S.I.M.	KG	1259	629	630
27	Sal refinado iodado, com granulação, uniforme e com cristais brancos, com no mínimo 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de iodo de no mínimo 10mg e máximo de iodo por quilo, de acordo com a Legislação Federal e específica, embalagem de 1kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses.	KG	390	195	195
28	Suco concentrado, tendo necessariamente os ingredientes água potável, com polpa concentrada de frutas (caju, acerola, goiaba e uva) em embalagem de 500ml. Validade mínima de 3 meses com a data da entrega.	ML	1296	648	648

ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO*

Fls nº 023
Proc nº 007/2025
Rubrica

Segue abaixo a estimativa do valor da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.	MARCA	VALOR	TOTAL
1	Achocolatado em pó instantâneo, embalagem de 400g enriquecido com vitaminas. Não conter glúten. Aparência homogênea, sabor e cheiro próprio. Validade mínima de 03 meses a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto, no caso de alterações dele antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	KG	837	MARATÁ	11,65	9.751,05
2	Açúcar refinado, embalagem de 1 kg, com impressão do nome do fabricante, validade do produto não inferior a 12 meses, contados da data do recebimento definitivo apresentado cor e cheiro característico.	KG	1221	MANÁ	4,47	5.457,87
3	Alho bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões físicas ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	KG	91	NOBRE	17,80	1.619,80
4	Arroz agulhinha longo fino polido tipo 1, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes e acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter extremamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto, validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 1 kg.	KG	2332	MANÁ	3,62	8.441,84
5	Aveia em flocos finos, isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas acondicionadas em pacotes de 170g, atóxica, resistente hermeticamente, vedada, prazo de validade de 10(dez) meses a contar da data de entrega.	PCT	1247	QUACKER	3,65	4.551,55

Fls nº 024
Proc nº 007/2025
Rubrica

6	Batata inglesa, tubérculo com tamanho, aroma, sabor e cor própria da espécie, não estar danificada por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afeta a aparência.	KG	605	NATURAL	4,90	2.964,50
7	Beterraba, tubérculo com tamanho, aroma, sabor e cor própria da espécie, não estar danificada por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afeta a aparência.	KG	581	NATURAL	4,47	2.597,07
8	Biscoito doce sem recheio isento de ovo e lactose é produto obtido pelo amassamento e conveniente de massa preparada com trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal e outros ingredientes, sem recheio. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a RDE Nº 175/03 da ANVISA/MS, Resolução Nº 04/88 do CNS/MS, Resolução Nº 12/78 da NPA/MS. O biscoito doce isento de ovo e lactose deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa ou para e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e com caracteres sensórias anormais. O produto deverá ter validade de no mínimo 08 meses. Embalagem de 400g.	PCT	2153	KIKOS	4,69	10.097,57
10	Carne bovina moída de primeira, limpa, contendo 4 % a 5% no máximo de gordura, resfriada, contendo no rotulo dados de fabricante, registro no ministério da agricultura, serviço de inspeção municipal (SIM), serviço de inspeção Estadual (SIP) e Serviço de inspeção Federal (SIF). Embalagem em saco plástico resistente lacrado com 500g. validade mínima de 03 meses ao contar da data de entrega.	PCT	2283	FRIATO	7,00	15.981,00
11	Cenoura, tubérculo com tamanho, aroma, sabor e cor própria da espécie, não estar danificado por	KG	605	NATURAL	5,25	3.176,25

Fls. nº 025
Proc nº 007/2025
Rubrica

	qualquer lesão e origem física ou mecânica que a da aparência.					
12	Cebola branca, bulbo com tamanho, aroma, sabor e cor própria da espécie, não estar danificado por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afeta a aparência.	KG	485	NATURAL	5,10	2.473,50
13	Colorífico, de primeira, pacote de 100g, com composição de fubá de milho, sal, urucum e óleo vegetal com data de fabricação. Validade mínima de 03 meses a contar a data da entrega.	PC	723	DONA CLARA	2,00	1.446,00
14	Condimento misto, com composição fubá de milho, enriquecido com ferro e ácido fólico, sal cominho, pimenta do reino, pacote de 100g com data de fabricação. Validade mínima de 03 meses a contar com a data de entrega.	PCT	771	DONA CLARA	2,00	1.542,00
15	Extrato de tomate, simples, concentrado com n mínimo 1 % de carboidrato e 5% de sódio por porção. O produto deverá estar isento de fermentação e não indicar processamento defeituoso, embalagem com peso de 190g. o produto deverá ter validade mínima de 08 meses.	PCT	605	QUERO	3,90	2.359,50
16	Feijão tipo 1, de primeira qualidade, constituído de no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros, na cor e cheiro característico, variedades correspondentes de tamanhos formatos naturais e maduro. Limpos e secos, na composição centesimal de 22g de proteínas, 1,6g de lipídios, 60,8g de carboidratos, embalagem de 1 kg. Validade mínima de 03 meses ao contar com a data de entrega.	KG	1914	DONA DÉ	5,75	11.005,50
17	Filé de frango, congelado de boa qualidade, com odor e sabor característico do produto, em embalagem, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registo no Ministério da Agricultura	KG	937	FRIATO	16,85	15.788,45

Fls nº 026
Proc nº 007/2025
Rubrica

	(SIM, SIP, SIF), data de fabricação e validade.					
18	Flocos de milho, de primeira qualidade. Embalagem de 500g, validade mínima de 03 meses a contar da data da entrega. Reposição do produto no caso de alteração dele antes do vencimento do prazo de validade e embalagem danificadas.	PCT	1438	DONA CLARA	3,30	4.745,40
19	Frango inteiro congelado de boa qualidade, com odor e sabor característico do produto, em embalagem, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registo no Ministério da Agricultura (SIM, SIP, SIF), data de fabricação e validade.	KG	1116	FRIATO	7,90	8.816,40
20	Leite em pó integral, derivado da vaca. Com a impressão do nome do fabricante, registro no ministério da agricultura e validade inferior a 9 meses, contados da data de recebimento. embalagem apropriada e hermeticamente fechada, Pacote de 200g.	PCT	2607	PIRACAN- JUBA	5,80	15.120,60
21	Leite em pó desnatado, derivado da vaca, baixo teor de gordura, sem açúcar, obedecendo a legislação vigente, contendo procedência e validade, em embalagem apropriada e hermeticamente fechada, Pacote de 200g.	PCT	39	PIRACAN- JUBA	6,52	254,28
23	Mingau de tapioca com coco, industrializado pré-preparado com leite. Resistente com no mínimo 03 meses de validade a partir da data de entrega. Pacote de 1kg.	KG	533	PRONUTRE	13,36	7.120,88
24	Margarina vegetal com sal, com no mínimo de 60% de lipídios, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação, e validade exposta. Produto deverá ter registro no ministério da saúde. Validade mínima de 03 meses com data da entrega. Pote de 500g.	POTE	247	PRIMOR	5,94	1.467,18

Fls nº 027
Proc nº 007/2025
Rubrica

25	Óleo de soja refinado tipo 1, de 900ml que sofreu processo tecnológico adequada neutralização, clarificação, frigorificação ou não desodorização.	ML	629	ABC	6,90	4.340,10
26	Polpa de fruta 100% natural, (GOIABA, CAJU, ACEROLA), acondicionado em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição nutricionais básica, de boa qualidade, concentrada em embalagem de 1Kg, com prazo de validade e S.I.M.	KG	1259	SUFRUTS	10,55	13.282,45
27	Sal refinado iodado, com granulação, uniforme e com cristais brancos, com no mínimo 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de iodo de no mínimo 10mg e máximo de iodo por quilo, de acordo com a Legislação Federal e específica, embalagem de 1kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses.	KG	390	LEBRE	2,11	822,90
28	Suco concentrado, tendo necessariamente os ingredientes água potável, com polpa concentrada de frutas (caju, acerola, goiaba e uva) em embalagem de 500ml. Validade mínima de 3 meses com a data da entrega.	ML	1296	JANDAIA	4,19	5.430,24
VALOR TOTAL						**160.653,88**

JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO*

O critério de contratação por item é considerado ideal nos casos de aquisição de gêneros alimentícios por várias razões:

1. Economia e eficiência: Ao utilizar o critério de adjudicação por item, cada item específico de alimentos pode ser avaliado e contratado separadamente. Isso permite a seleção de diferentes tipos de alimentos, buscando sempre a melhor relação custo-benefício para cada categoria de produto.

2. Garantia de qualidade: A avaliação individual por item permite que cada item seja escolhido com base na qualidade específica do produto oferecido. Isso é particularmente importante em alimentos, onde a qualidade e segurança alimentar são críticas para proteger a saúde dos consumidores finais.

4. Transparência e controle: a aquisição por item facilita a transparência no processo de aquisição, pois os critérios de seleção são aplicados de forma clara e objetiva para cada categoria de alimentos. Isso ajuda a garantir que o processo de contratação seja justo e livre de influências indevidas.

Proc nº 007/2025
Rubrica

Portanto, a aquisiçãoo por item oferece uma abordagem estratégica e eficaz para compra de gêneros alimentícios, promovendo economia, eficiência, qualidade e conformidade ao mesmo tempo em que protege os interesses públicos e a saúde dos consumidores.

CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Com base em uma visão global do órgão foi identificado que não existem contratações correlatas ou interdependentes que venham a interferir ou merecer maiores cuidados no planejamento da desta contratação.

DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Os resultados pretendidos em termos de economicidade e melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros na aquisição de gêneros alimentícios incluem:

Otimização de recursos: Utilização mais eficiente dos recursos financeiros disponíveis, evitando desperdícios e garantindo que os recursos sejam aplicados de forma estratégica e transparente.

Em resumo, alcançar resultados que promovam a eficiência econômica e o melhor aproveitamento dos recursos disponíveis, tanto humanos, materiais quanto financeiros, através de uma gestão estratégica e orientada para resultados na aquisição de gêneros alimentícios. Isso não só melhora a operação interna, mas também contribui para a entrega de serviços públicos de qualidade e sustentáveis.

PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Para garantir uma fiscalização eficaz e uma gestão contratual adequada na aquisição de gêneros alimentícios requer algumas providências importantes que devem ser tomadas em relação aos servidores ou empregados envolvidos:

Clareza nas funções: Deve-se definir claramente as responsabilidades de cada servidor envolvido na fiscalização e gestão contratual, assegurando que cada um compreenda suas atribuições e obrigações.

Supervisão adequada: Designar supervisores ou coordenadores para monitorar regularmente a execução dos contratos e a conformidade com os termos estabelecidos.

Estrutura organizacional: Verificar se a estrutura organizacional possui a divisão de trabalho adequada para a gestão de contratos, evitando sobrecargas ou conflitos de interesse.

Canais de comunicação: Estabelecer canais eficazes de comunicação entre os servidores responsáveis pela fiscalização, gestão contratual, fornecedores e demais partes interessadas, facilitando a troca de informações e solução de problemas.

Código de conduta: Reforçar a importância da ética e integridade na condução dos processos de contratação, promovendo um ambiente organizacional que valorize a transparência, imparcialidade e legalidade.

Essas providências ajudam a estabelecer uma base sólida para a fiscalização e gestão contratual eficaz na aquisição de gêneros alimentícios, garantindo o uso eficiente dos recursos públicos e a entrega de serviços de qualidade à população beneficiada.

Fls nº 029
Proc nº 007/2025
Rubrica

IMPACTOS AMBIENTAIS
Sob a ótica da dimensão ambiental da sustentabilidade, a aquisição de gêneros alimentícios pode ter diversos impactos, tanto positivos quanto negativos:

1. Redução do desperdício de alimentos: Fornecedores especializados podem implementar práticas para reduzir o desperdício de alimentos ao longo da cadeia de suprimento, desde a produção até o consumo final.

2. Minimização de impactos Ambientais Negativos: Fornecedores que adotam políticas ambientais rigorosas podem contribuir para a redução da pegada de carbono associada à produção e transporte dos alimentos.

3. Educação e sensibilização: Promover conscientização entre os colaboradores sobre práticas sustentáveis, como redução do desperdício de alimentos e uso responsável de recursos.

Ao considerar a dimensão ambiental da sustentabilidade para aquisição de gêneros alimentícios, a câmara pode não apenas atender às suas necessidades operacionais, mas também contribuir positivamente para a conservação ambiental e o desenvolvimento sustentável a longo prazo.

VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO*

O parecer final é pela necessidade da contratação da solução pretendida, diante das disponíveis, com base nas quantidades e preço estimado, assim como a adequação à necessidade identificada na demanda de contratação.

Robert dos Santos Costa
Presidente da Câmara Municipal de Icatu -MA