



PREFEITURA MUNICIPAL DE CÓRREGO DO BOM JESUS
ADMINISTRAÇÃO 2025 – 2028

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

I - Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público;

Aquisição de Gêneros Alimentícios e Hortifrutis

II - Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração;

A contratação para a Aquisição de Gêneros Alimentícios e Hortifrutis, já está prevista no Plano de Contratações Anual, deste ano de 2025, tem como garantia o alinhamento com o planejamento da administração municipal. Assim, a prefeitura demonstra seu compromisso com uma gestão transparente, eficiente e alinhada com os objetivos e necessidades da administração municipal e da comunidade que serve.

III - Requisitos da contratação;

Poderão participar deste processo qualquer pessoa jurídica legalmente constituída que satisfaça as exigências do edital e seus anexos, preste serviço compatível com o objeto da Contratação e realize, efetivamente, o serviço ofertado.

IV - Estimativas das quantidades para a contratação, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala;

ITEM	QUANT	UNID	DESCRIÇÃO
1	1700	Unidade	<u>ABACAXI PÉROLA</u> Abacaxi pérola, grande, com peso maior ou igual 1,80 quilo, não devendo apresentar defeitos internos e externos como amassado, broca, coroa fasciada, imaturo; injúria por frio, mancha chocolate, passado, podridão; e queimado de sol.
2	2700	quilo	<u>BANANA PRATA</u> Banana prata, em pencas, de primeira, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta; devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte



PREFEITURA MUNICIPAL DE CÓRREGO DO BOM JESUS

ADMINISTRAÇÃO 2025 – 2028

3	600	quilo	<u>GOIABA VERMELHA, DE PRIMEIRA</u> Goiaba vermelha, fresca, de primeira, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
4	5000	quilo	<u>LARANJA PERA, FRESCA</u> Laranja pêra, fresca, graúda, madura, sem defeitos internos e externos que prejudiquem o consumo.
5	3000	quilo	<u>MAÇÃ GALA NACIONAL</u> Maçã gala, nacional, de primeira, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
6	700	quilo	<u>MAMÃO FORMOSA, DE PRIMEIRA</u> Mamão, formosa de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
7	500	quilo	<u>MARACUJÁ AZEDO, DE PRIMEIRA</u> Maracujá azedo, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa intacta e firme; livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitos e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
8	3000	quilo	<u>MELANCIA</u> Melancia, redonda, graúda, de primeira; livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa firme e intacta.
9	500	quilo	<u>MELÃO AMARELO, DE PRIMEIRA</u> Melão amarelo, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme.
10	200	Quilo	<u>MORANGO, NACIONAL, COM COROA, DE PRIMEIRA</u> Morango nacional, com coroa, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, com



PREFEITURA MUNICIPAL DE CÓRREGO DO BOM JESUS

ADMINISTRAÇÃO 2025 – 2028

			polpa firme e intacta, acondicionado em embalagens plásticas.
11	500	Quilo	<u>UVA, NIAGARA, NACIONAL, DE PRIMEIRA</u> Uva Niágara, nacional, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
12	400	Kilo	<u>MANGA PALMER</u> FRESCA, com aspecto, cheiro e sabor próprios, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
13	400	kilo	<u>PERA TIPO ARGENTINA</u> Fresca, com aspecto, cheiro e sabor próprios, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
14	700	quilo	<u>ABOBRINHA BRASILEIRA, DE BOA QUALIDADE</u> Abobrinha brasileira, de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
15	400	Quilo	<u>ACELGA FRESCA</u> Acelga fresca, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida firme e intacta; isenta de enfermidades, material terroso, resíduos de fertilizantes, enfermidades, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
16	1000	Unidade	<u>ALFACE LISA</u> Alface lisa, fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CÓRREGO DO BOM JESUS
ADMINISTRAÇÃO 2025 – 2028

17	100	Quilo	<u>ALHO COLORACAO BRANCA INTEIRO</u> Alho in natura, coloração branca grande, inteiro, sem estar brotado, chocho, deteriorado, desidratado, queimado; polpa externa sem perfuração de praga, dano mecânico.
18	3000	Quilo	<u>BATATA INGLESA</u> Batata inglesa, de primeira, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
19	500	Quilo	<u>BATATA DOCE</u> Batata doce, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
20	100	Quilo	<u>BETERRABA FRESCA</u> Beterraba fresca, firme e intacta, não apresentar defeitos internos e externos que prejudiquem o consumo como, dano profundo, murcho, passado, podridão.
21	1000	Unidade	<u>BRÓCOLIS, COMUM, DE PRIMEIRA</u> Brócolis, comum, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, isento de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte em maços.
22	400	quilo	<u>CEBOLA BRANCA GRAUDA</u> Cebola branca in natura, graúda, superfície do bulbo coberta, sem apresentar defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo como brotado, dano mecânico, manchas, parcialmente sem película ou podre.
23	800	Quilo	<u>CENOURA FRESCA</u> Cenoura fresca não apresentar defeitos internos e externos que prejudiquem o consumo, como: dano mecânico, deformação, injúria pragas, lenhosa, murcha, ombro verde ou roxo, podridão mole, podridão seca, rachada.
24	300	quilo	<u>CHUCHU FRESCO</u> Chuchu, para consumo fresco, verde claro, grande, não devendo apresentar defeitos internos e externos prejudiquem o consumo, dano profundo, defeito grave ou podridão.
25	400	quilo	<u>MANDIOCA</u> Mandioca graúda, de primeira qualidade, fresca, compacta e firme, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, sem defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CÓRREGO DO BOM JESUS
ADMINISTRAÇÃO 2025 – 2028

26	500	quilo	<u>MANDIOQUINHA SALSA</u> Madioquinha salsa, fresca e firme sem defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo.
27	500	Quilo	<u>TOMATE</u> Tomate de primeira, apresentando tamanho, cor e forma uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
28	100	Quilo	<u>VAGEM MANTEIGA</u> Vagem manteiga, para consumo fresco, sem defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo, sem danos mecânico e podridão.
29	200	quilo	<u>PEPINO COMUM</u> Pepino comum, fresco e firme sem defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo.
30	20	quilo	<u>PIMENTÃO AMARELO</u> Pimentão amarelo de primeira, apresentando tamanho, cor e forma uniformes, devendo ser bem desenvolvido, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
31	20	quilo	<u>PIMENTÃO VERDE</u> Pimentão verde de primeira, apresentando tamanho, cor e forma uniformes, devendo ser bem desenvolvido, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
32	600	maço	<u>COUVE</u> Couve para consumo, fresca, verde clara, grande, não devendo apresentar defeitos internos e externos que prejudiquem o consumo, dano profundo, defeito grave ou podridão.
33	500	Unidade	<u>REPOLHO</u> Repolho para consumo, fresca, verde clara, grande, não devendo apresentar defeitos internos e externos que prejudiquem o consumo, dano profundo, defeito grave ou podridão.
34	2500	quilo	<u>CARNE BOVINA DE 2ª – ACEM ou MUSCULO</u> Carne bovina de 1º, cortada em cubos ou moída, sem tempero, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. Embaladas individualmente por quilo



PREFEITURA MUNICIPAL DE CÓRREGO DO BOM JESUS
ADMINISTRAÇÃO 2025 – 2028

			e entregues frescas. Carnes: as carnes devem vir etiquetada com o tipo de corte, data de vencimento e o selo de inspeção sanitária (SIF, IMA ou SIM)
35	1000	quilo	<u>CARNE BOVINA DE 1ª – ALCATRA</u> Carne bovina de 1º, alcatra, peça inteira, sem tempero, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. Carnes: as carnes devem vir etiquetada com o tipo de corte, data de vencimento e o selo de inspeção sanitária (SIF, IMA ou SIM)
36	1000	quilo	<u>CARNE BOVINA DE 1ª – PATINHO</u> Carne bovina de 1º, cortada em cubos ou moída, sem tempero, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. Embaladas individualmente por quilo e entregues frescas. Carnes: as carnes devem vir etiquetada com o tipo de corte, data de vencimento e o selo de inspeção sanitária (SIF, IMA ou SIM)
37	70	quilo	<u>CARNE BOVINA DE 1ª – CONTRA FILÉ</u> Carne bovina de 1º, contra filé, peça inteira, sem tempero, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. Carnes: as carnes devem vir etiquetada com o tipo de corte, data de vencimento e o selo de inspeção sanitária (SIF, IMA ou SIM)
38	500	quilo	<u>CARNE SUÍNA (PERNIL)</u> Carne suína, pernil, em pedaço, sem osso, sem tempero, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. Carnes: as carnes devem vir etiquetada com o tipo de corte, data de vencimento e o selo de inspeção sanitária (SIF, IMA ou SIM)
39	400	quilo	<u>CARNE SUÍNA, PERNIL, EM PEÇA INTEIRA</u> Carne suína, pernil, em peça inteira, com osso, sem tempero, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CÓRREGO DO BOM JESUS

ADMINISTRAÇÃO 2025 – 2028

			Carnes: as carnes devem vir etiquetada com o tipo de corte, data de vencimento e o selo de inspeção sanitária (SIF, IMA ou SIM)
40	1500	quilo	<u>FRANGO RESFRIADO - COXA E SOBRE COXA</u> Frango sobre coxa, resfriado, partes inteiras, sem tempero, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. Carnes: as carnes devem vir etiquetada com o tipo de corte, data de vencimento e o selo de inspeção sanitária (SIF, IMA ou SIM)
41	600	quilo	<u>FRANGO RESFRIADO - FILE DE PEITO</u> Frango semi-processado, filé de peito, resfriado, isento de ossos e peles, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas; acondicionado em embalagens primarias de plástico atóxico para uso de alimentos. Carnes: as carnes devem vir etiquetada com o tipo de corte, data de vencimento e o selo de inspeção sanitária (SIF, IMA ou SIM)
42	1000	quilo	<u>FRANGO RESFRIADO – INTEIRO</u> Frango sobre coxa, resfriado, partes inteiras, sem tempero, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. Carnes: as carnes devem vir etiquetada com o tipo de corte, data de vencimento e o selo de inspeção sanitária (SIF, IMA ou SIM)
43	600	quilo	<u>FRANGO RESFRIADO – PEITO</u> Frango peito, resfriado, partes cortadas do peito, sem tempero, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. Carnes: as carnes devem vir etiquetada com o tipo de corte, data de vencimento e o selo de inspeção sanitária (SIF, IMA ou SIM)
44	200	quilo	<u>PESCADO, MERLUZA EM FILE</u> Pescado merluza, apresentação em filé, sem couro/pele, congelado, limpo, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 02



PREFEITURA MUNICIPAL DE CÓRREGO DO BOM JESUS

ADMINISTRAÇÃO 2025 – 2028

			meses a contar da data da entrega. Carnes: as carnes devem vir etiquetada com o tipo de corte, data de vencimento e o selo de inspeção sanitária (SIF, IMA ou SIM)
45	850	quilo	<u>APRESUNTADO COZIDO FATIADO</u> Apresuntado cozido; obtido de carnes de suíno sadio; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 20 dias a contar da data de entrega.
46	100	quilo	<u>BACON</u> Bacon, toucinho, preparado com carne curada de suíno defumado, sem costela, em manta, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.
47	2000	Unidade de 90 g	<u>HAMBURGUER DE CARNE BOVINA</u> Hambúrguer de carne bovina, com sal, pesando contendo 90g cada, congelado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalado um a um em plástico transparente atóxico.
48	120	quilo	<u>LINGUICA TIPO TOSCANA</u> Linguiça fresca toscana, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Carnes: as carnes devem vir etiquetada com o tipo de corte, data de vencimento e o selo de inspeção sanitária (SIF, IMA ou SIM)
49	350	quilo	<u>LINGUICA, TIPO CALABRESA</u> Linguiça calabresa, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas, com validade mínima de 2 meses a contar da entrega. Carnes: as carnes devem vir etiquetada com o tipo de corte, data de vencimento e o selo de inspeção sanitária (SIF, IMA ou SIM)
50	200	quilo	<u>MORTADELA, CONSTITUIDA DA MISTURA DE</u>



PREFEITURA MUNICIPAL DE CÓRREGO DO BOM JESUS

ADMINISTRAÇÃO 2025 – 2028

			<u>CARNES BOVINA E SUINA</u> Mortadela constituída da mistura de carnes bovinas e suínas misturadas e trituradas, composta de condimentos e outras substancias alimentares, apresentando no Maximo 10% de cubos de toucinho, de primeira qualidade; isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega, fatiada; embalado em filme plástico.
51	400	quilo	<u>SALSICHA TIPO HOT DOG, COMPOSTA DE CARNE BOVINA</u> Salsicha, tipo hot-dog, composta de carne bovina, fresca c/condimentos triturados, misturados, cozidos, com validade mínima de 20 dias a contar da data da entrega. Carnes: as carnes devem vir etiquetada com o tipo de corte, data de vencimento e o selo de inspeção sanitária (SIF, IMA ou SIM)
52	900	quilo	<u>QUEIJO MUSSARELA, FATIADA</u> Queijo tipo mussarela, fatiada; embalado em filme plástico, com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega.
53	500	Quilo	<u>QUEIJO, TIPO MINAS FRESCAL</u> Queijo minas frescal, embalado em plástico inviolável, validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega.
54	600	Potes 250 g	<u>REQUEIJAO CREMOSO, EM COPO</u> Requeijão; cremoso; composto de creme de leite, soro de leite, caseinato de cálcio, água, sal, cloreto de cálcio, fermentos lácteos, enzima protease, estabilizantes polifosfato de sódio e difosfato de sódio, conservante sorbato de potássio, não contendo glúten, embalado em copo hermeticamente fechado, com validade mínima de 40 dias a contar da data da entrega.
55	1000	Litros	<u>IOGURTE LÍQUIDO C/POLPA DE FRUTAS</u> Iogurte líquido com polpa de frutas sabor de morango, elaborado com leite integral e/ou keite em pó integral recosntituído, açúcar, preparado de fruta moranga (água, açúcar, morango, amido modificado, corante natural carmim, acidulante ácido cítrico, conservante sorbato de potássio, espessante goma xantana e aromatizante), soro de leite e/ou soro de leite em pó reconstituído, amido modificado, fermento lácteo e estabilizante gelatina. A validade mínima deve ser de 1 mês a contar da data da entrega, acondicionado em garrafa plástica lacrada contendo 1 litro.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CÓRREGO DO BOM JESUS

ADMINISTRAÇÃO 2025 – 2028

56	200	Frasco de 500g	<u>IOGURTE LÍQUIDO C/POLPA DE FRUTAS SEM LACTOSE:</u> Leite pasteurizado desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, soro de leite concentrado parcialmente desmineralizado, fermento lácteo, enzima lactase, estabilizante pectina, edulcorante glicosídeos de esteviol (stevia).
57	500	Embalagem de 500g	<u>MANTEIGA COM SAL</u> Manteiga de primeira qualidade. Ingrediente Obrigatório: Creme de leite pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 200C, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho.
58	570	Potes de 500 g	<u>MARGARINA COM SAL TEOR DE LIPÍDIO MIN.80%</u> Margarina; com sal (leite, água e sal); teor de lipídios de forma precisa na embalagem, de mínimo de 80%, isento de substâncias estranhas sua composição; podendo conter vitamina e outras substâncias permitidas; com aspecto cor amarelo, homogênea normal, textura e odor característico; validade mínima 5 meses a contar da entrega, embalados em potes de 500g.
59	110	pacote de 500g	<u>MASSA PARA PASTEL - ROLO</u> Massa para pastel composta de farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico (Vitamina B9), Água, Gordura Vegetal Hidrogenada, Sal, Açúcar, Conservador Sorbato de Potássio, Acidulante Ácido Láctico e Vitamina A, embalados em rolos de 500g.
60	398	Embalagem	<u>POLPA DE ACEROLA 1KG</u> Produto obtido a partir da acerola. Conteúdo líquido pasteurizado, sem adição de açúcar. Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. Embalagem em polipropileno transparente, atóxico e termo soldado contendo 1 kg da polpa de fruta. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, quantidade do produto, ingredientes, modo de preparo, número de registro no MAPA e data de validade.
61	300	Embalagem	<u>POLPA DE UVA 1KG</u> Produto obtido a partir da uva. Conteúdo líquido pasteurizado, sem adição de açúcar. Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. Embalagem em polipropileno transparente, atóxico e termo soldado contendo 1 kg da polpa de fruta. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, quantidade do produto, ingredientes, modo de preparo, número de registro



PREFEITURA MUNICIPAL DE CÓRREGO DO BOM JESUS
ADMINISTRAÇÃO 2025 – 2028

			no MAPA e data de validade.
62	300	Embalagem	<u>POLPA DE CAJU 1KG</u> Produto obtido a partir do caju. Conteúdo líquido pasteurizado, sem adição de açúcar. Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. Embalagem em polipropileno transparente, atóxico e termo soldado contendo 1 kg da polpa de fruta. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, quantidade do produto, ingredientes, modo de preparo, número de registro no MAPA e data de validade.
63	23	pote com 2 litros	<u>SORVETE DE MASSA</u> Sorvete de massa, obtido a partir da emulsão de proteína e gordura, contendo leite, leite em pó, água, açúcar e outros ingredientes, acondicionados em baldes de 2 litros, sabor variados, morango, creme, chocolate e flocos.
64	20	baldes de 10 litros	<u>SORVETE DE MASSA</u> Sorvete de massa, obtido a partir da emulsão de proteína e gordura, contendo leite, leite em pó, água, açúcar e outros ingredientes, acondicionados em baldes de 12 litros, sabor variados, morango, creme, chocolate e flocos.
65	3500	Unidade	<u>SORVETE DE PALITO, 70 G - PICOLÉ</u> Sorvete de palito, picolé, obtido a partir da mistura de água, açúcar e frutas e outros ingredientes, sem acréscimo de leite, em embalagem plástica atóxica; pesando 70 g por unidade.
66	50	Embalagem de 200g	<u>CACAU EM PÓ</u> Cacau em pó. Composição: cacau em pó alcalinizado 100%, estabilizante lecitina de soja. Não contem glúten. Isento de açúcar. Embalagem: 200g. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.
67	500	Unidade	<u>REFRIGERANTE SUCO NATURAL LARANJA, 1,5 LITROS</u> Refrigerante composto de água gaseificada, açúcar, suco natural de laranja 10%, aroma artificial, acidulante ins 330, conservador; sendo permitido ins 211, estabilizantes ins 444 e ins 480, corante artificial ins 110; isento de outros corantes artificiais; livre de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em embalagem pet de 1,5 litros.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CÓRREGO DO BOM JESUS
ADMINISTRAÇÃO 2025 – 2028

68	1300	Unidade	<u>REFRIGERANTE COLA, 3 LITROS</u> Refrigerante, composto de água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo iv, acidulante ins 338 e; sendo permitido aroma natural; isento de corantes artificiais; livre de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em embalagem pet de 3 litros.
69	200	Unidade	<u>REFRIGERANTE DIET COLA, 2 LITROS</u> Refrigerante composto de Água Gaseificada, Extrato De Noz De Cola, Cafeína, Corante Caramelo Iv, Acidulante Ácido Fosfórico E Aroma Natural. em embalagem pet de 02 litros.

V - Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar;

A seguir estão três possibilidades para que a prefeitura possa adquirir os gêneros alimentícios:

1. Adesão à Ata de Registro de Preços

A adesão à ata de registro de preços é uma forma de aquisição em que o município se utiliza de um processo licitatório realizado por outro ente público que registrou preços com fornecedores. A adesão à essa ata permite que o município compre os gêneros alimentícios registrados, sem precisar realizar um novo processo licitatório.

Vantagens:

- **Rapidez e economia de recursos:** O município evita a burocracia de realizar uma nova licitação, aproveitando o processo já feito por outro ente público.
- **Preços vantajosos:** Caso o registro de preços seja feito por um ente que obteve boas condições, o município pode adquirir produtos com preços competitivos.
- **Agilidade em situações emergenciais:** Caso haja uma urgência para a compra de alimentos, a adesão à ata de registro de preços pode ser uma solução mais rápida.

Desvantagens:

- **Limitação de fornecedores:** O município fica restrito aos fornecedores que participaram da licitação original.
- **Compatibilidade dos itens:** Os gêneros alimentícios registrados na ata devem ser compatíveis com as necessidades do município.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CÓRREGO DO BOM JESUS
ADMINISTRAÇÃO 2025 – 2028

2. Consórcio Público

O **consórcio público** é uma modalidade de contratação em que vários municípios se unem para realizar compras de forma coletiva, buscando obter preços mais vantajosos devido ao volume de compras maior. Essa modalidade é regida pela **Lei nº 11.107/2005** e regulamentada pela Lei nº 14.133/21, que permite a formação de consórcios para fins de aquisição de bens e serviços, como no caso dos gêneros alimentícios.

Vantagens:

- **Economia de escala:** Ao juntar recursos de vários municípios, o consórcio pode negociar com fornecedores condições de preço melhores do que se cada município comprasse individualmente.
- **Redução de custos administrativos:** A administração de uma licitação conjunta pode ser mais eficiente, reduzindo os custos e o tempo de processamento para cada município.
- **Maior poder de barganha:** A compra em conjunto dá mais poder de negociação com os fornecedores, o que pode resultar em preços mais competitivos e melhores condições contratuais.

Desvantagens:

- **Dependência de acordo entre os consorciados:** Todos os municípios participantes precisam concordar com os termos e a gestão do consórcio, o que pode gerar dificuldades em casos de divergência de interesses.
- **Risco de desentendimentos na gestão:** A gestão compartilhada pode ser complexa e, caso não seja bem coordenada, pode levar a problemas de execução.

3. Pregão Presencial com Registro de Preços

O **pregão presencial com registro de preços** é a modalidade de licitação que permite ao município adquirir gêneros alimentícios de forma eficiente e contínua. Após a realização do pregão, o vencedor registra os preços com o município, que pode realizar aquisições subsequentes ao longo do tempo, com base nas condições acordadas no processo licitatório inicial.

Vantagens:



PREFEITURA MUNICIPAL DE CÓRREGO DO BOM JESUS
ADMINISTRAÇÃO 2025 – 2028

- **Maior competitividade:** O pregão é uma das modalidades mais competitivas, permitindo a participação de diversos fornecedores, o que tende a resultar em preços mais baixos e condições mais favoráveis.
- **Flexibilidade:** O registro de preços possibilita que o município faça compras ao longo de um período, conforme a necessidade, sem precisar realizar uma nova licitação a cada vez.
- **Eficiência e transparência:** O pregão é regido por regras claras, garantindo a transparência e a segurança jurídica no processo. Além disso, a Nova Lei de Licitações (Lei nº 14.133/21) trouxe ainda mais clareza para a realização dessa modalidade.
- **Redução de custos com aquisições futuras:** Com o registro de preços, o município pode fazer compras a preços previamente negociados, garantindo condições mais vantajosas para aquisições posteriores.

Desvantagens:

- **Burocracia inicial:** O processo licitatório, embora mais ágil que outras modalidades, ainda exige tempo para ser realizado e envolve etapas de análise e negociação.
- **Risco de variação de preços:** O valor registrado inicialmente pode não ser o mais vantajoso ao longo do tempo, dependendo das condições do mercado, mas o pregão oferece a possibilidade de negociação periódica.

VI - Estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a Administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação;

O valor estimado é de **R\$ 800.000,00** (oitocentos mil reais) considerando como base as licitações realizadas pelo município no ano de 2024 e prevendo uma margem de majoração de 20% no valor dos produtos e no aumento de quantidade dos itens.

VII - descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso;

Levando em conta o histórico de demanda, bem como, a disponibilidade orçamentária do Município. A presente contratação tem como justificativa a melhor opção é



PREFEITURA MUNICIPAL DE CÓRREGO DO BOM JESUS
ADMINISTRAÇÃO 2025 – 2028

Licitação para **pregão presencial** para **registro de preço**, pois, a prefeitura poderia realizar licitações para selecionar os melhores fornecedores.

A opção pela forma presencial em detrimento da eletrônica é respaldada por uma série de considerações técnicas, operacionais e contextuais, as quais serão detalhadas abaixo:

- ✓ **Estímulo à Economia Local e Regional:** A realização de uma contratação presencial favorece diretamente o comércio local e regional, uma vez que permite a participação de empresas sediadas na própria região do município de Córrego do Bom Jesus (MG) e arredores. Ao optar pela forma presencial, promove-se a circulação de recursos dentro da própria comunidade, contribuindo para o desenvolvimento econômico local e para a geração de empregos e renda na região.
- ✓ **Incentivo às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte:** A modalidade de forma presencial cria uma oportunidade mais acessível e inclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte participar do processo licitatório. Muitas vezes, essas empresas possuem uma estrutura mais limitada para lidar com procedimentos eletrônicos complexos, o que pode dificultar sua participação em processos de forma eletrônica. Ao facilitar o acesso e a participação dessas empresas, fortalece-se o ambiente de negócios local e fomenta-se o empreendedorismo na região.
- ✓ **Promoção da Competitividade e Diversidade:** A realização de um processo presencial amplia a competição entre os fornecedores locais e regionais, estimulando a oferta de serviços de qualidade a preços mais competitivos. Além disso, permite uma maior diversidade de propostas e soluções, enriquecendo o leque de opções disponíveis para a administração pública e garantindo a escolha da proposta mais vantajosa para o interesse público.
- ✓ **Fortalecimento dos Vínculos Comunitários:** Ao promover a participação de empresas locais e regionais no processo de contratação, fortalecem-se os laços comunitários e a relação de confiança entre a administração pública e os fornecedores. A proximidade geográfica e a



PREFEITURA MUNICIPAL DE CÓRREGO DO BOM JESUS

ADMINISTRAÇÃO 2025 – 2028

familiaridade com as demandas e características locais permitem uma maior sintonia entre as partes, facilitando a comunicação e a resolução de eventuais problemas que possam surgir durante a execução do contrato.

- ✓ **Alinhamento com Políticas Públicas Locais:** A opção pela forma presencial está em consonância com as políticas públicas municipais voltadas para o estímulo ao desenvolvimento econômico local, valorização dos empreendedores locais e promoção da inclusão social. Ao priorizar a contratação de fornecedores locais e regionais, reforça-se o compromisso da administração pública com o crescimento sustentável e a prosperidade da comunidade de Córrego do Bom Jesus (MG).
- ✓ **Contexto Tecnológico e Capacidade de Acesso:** Embora a forma eletrônica ofereça praticidade e celeridade na realização do processo licitatório, é importante considerar que nem todos os potenciais interessados possuem acesso fácil e seguro à internet ou conhecimento técnico suficiente para lidar com os procedimentos eletrônicos exigidos. Dessa forma, optar pela forma presencial garante uma maior inclusão e participação de empresas interessadas, promovendo a ampla concorrência e a transparência no processo.
- ✓ **Especificidades da Contratação:** A natureza dos serviços a serem contratados demanda uma avaliação mais detalhada e específica por parte das empresas interessadas. A contratação de empresa especializada requer uma análise minuciosa das condições técnicas, logísticas e de segurança, as quais podem ser mais bem discutidas e esclarecidas em um processo de forma presencial, onde os representantes das empresas têm a oportunidade de interagir diretamente com os agentes da contratação.
- ✓ **Importância da Interação Pessoal:** A contratação de empresa especializada demanda uma interação pessoal significativa entre contratante e contratado de modo a evitar eventuais erros, atrasos, dentre outras questões inerentes ao contrato, e que podem ser resolvidas de modo presencial. A forma presencial possibilita um contato mais



PREFEITURA MUNICIPAL DE CÓRREGO DO BOM JESUS
ADMINISTRAÇÃO 2025 – 2028

próximo e direto entre as partes, permitindo a troca de informações, esclarecimento de dúvidas e alinhamento de expectativas de forma mais eficaz do que seria possível por meios eletrônicos.

VIII - Justificativas para o parcelamento ou não da contratação;

Levando em consideração a demanda mensal de cada setor ao decorrer do ano e a pequena estrutura física e operacional do município, a solução mais viável seria a aquisição de forma parcelada.

IX - Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis;

Ao realizar uma licitação para o fornecimento direto com um fornecedor, a Administração Municipal busca alcançar como resultados:

✓ **Economicidade Financeira:** A realização da licitação busca obter preços mais competitivos por meio da concorrência entre os fornecedores. Isso resulta em economia financeira para a Administração, uma vez que as propostas mais vantajosas em termos de custo são selecionadas, garantindo a utilização eficiente dos recursos financeiros disponíveis.

✓ **Transparência e Legalidade:** A realização da licitação promove a transparência e a legalidade no processo de contratação pública. Todos os interessados têm a oportunidade de participar da licitação sob as mesmas condições, garantindo que a seleção do fornecedor seja feita de maneira justa e imparcial, de acordo com os critérios estabelecidos no edital.

✓ **Eficiência Operacional:** Ao selecionar um fornecedor por meio de licitação, a Administração Municipal pode estabelecer parcerias de longo prazo que promovam a eficiência operacional. Isso inclui a definição de prazos de entrega, condições de pagamento, e outras cláusulas contratuais que otimizem o fluxo de trabalho e reduzam a burocracia administrativa.

X - Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CÓRREGO DO BOM JESUS
ADMINISTRAÇÃO 2025 – 2028

Antes da celebração do contrato a Administração Municipal deve tomar várias providências importantes para garantir uma gestão eficaz e transparente do contrato, tais como:

- ✓ **Definição de Responsabilidades:** Deve ficar claramente definido quem serão os responsáveis pela fiscalização e gestão do contrato. Isso inclui a atribuição de responsabilidades específicas, a definição de papéis e autoridades, e a comunicação eficaz entre os envolvidos.
- ✓ **Procedimentos de Controle e Fiscalização:** Devem ser estabelecidos procedimentos claros de controle e fiscalização do contrato, incluindo verificação da documentação apresentada pelo fornecedor, realização de testes de qualidade do combustível, entre outros.
- ✓ **Comunicação e Resolução de Problemas:** Deve ser estabelecido um canal de comunicação eficaz entre a Administração e o fornecedor, bem como procedimentos para a resolução de eventuais problemas ou discordâncias que possam surgir durante a execução do contrato.
- ✓ Os requisitos da contratação estão descritos no Termo de Referência e referem-se aos seus aspectos legais. A empresa contratada deverá garantir a qualidade dos materiais fornecidos.

XI - contratações correlatas e/ou interdependentes;

Para esta solução, não existem contratações correlatadas e/ou interdependentes que guardem relação/afinidade como objeto a ser contratado.

XII - Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável;

Dada a natureza do objeto que se pretende adquirir, não se verifica impactos ambientais relevantes, sendo necessário tão somente que a licitante atenda aos critérios dos órgãos fiscalizadores quanto à sua atividade.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CÓRREGO DO BOM JESUS
ADMINISTRAÇÃO 2025 – 2028

XIII - Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina.

Considerando a necessidade contínua do município de suprir diversas unidades administrativas com Aquisição de Gêneros Alimentícios e Hortifrutis, a opção pela contratação por meio de **Pregão, na forma de Registro de Preços**, demonstra-se a mais adequada e eficiente para atender à demanda de maneira segura, econômica e organizada.

O **Registro de Preços** possibilita ao município realizar aquisições conforme a necessidade de consumo, evitando o acúmulo excessivo de estoque e garantindo flexibilidade na gestão do fornecimento. Além disso, essa modalidade de contratação favorece a obtenção de preços mais vantajosos, assegurando economicidade e eficiência na administração dos recursos públicos.

Ademais, o Pregão é um procedimento licitatório que privilegia a ampla concorrência, permitindo que a administração obtenha a melhor proposta disponível no mercado, respeitando os princípios da legalidade, transparência e isonomia. Dessa forma, o município garante um fornecimento contínuo e ininterrupto de Pão Francês para suprir suas unidades, atendendo às exigências normativas e operacionais para a execução de serviços essenciais, como merenda escolar, alimentação hospitalar e outras atividades administrativas que demandam esse insumo.

Portanto, conclui-se que a adoção do **Pregão, na forma de Registro de Preços**, é a alternativa mais adequada para a Aquisição de Pão Francês, assegurando o atendimento eficiente e sustentável das necessidades da administração municipal, com garantia de continuidade dos serviços públicos e respeito aos princípios da boa gestão pública.

Córrego do Bom Jesus, 30 de abril de 2025.

CAIO CESAR MARCONDES OLIVEIRA
Chefe de Gabinete

Silvânia Madalena Barbosa
Secretária Municipal de Desenvolvimento
Social

TAMYRES CECÍLIA DA SILVA
Secretária Municipal de Educação

JOAQUIM APARECIDO DE ALMEIDA
Secretário Municipal de Obras



PREFEITURA MUNICIPAL DE CÓRREGO DO BOM JESUS
ADMINISTRAÇÃO 2025 – 2028

CINTIA DA COSTA LOPO
Secretária Municipal de Saúde

EDILAINE APARECIDA DE OLIVEIRA
Secretária Municipal de Turismo e Cultura



PREFEITURA MUNICIPAL DE CÓRREGO DO BOM JESUS
ADMINISTRAÇÃO 2025 – 2028

ANÁLISE DOS RISCOS
(Art. 18, X lei nº 14.133/21)

A Aquisição de Gêneros Alimentícios e Hortifrutis envolve uma série de riscos que podem comprometer o sucesso da licitação e a boa execução contratual. Aqui estão alguns dos principais riscos a serem considerados:

1. **Atraso nas entregas;**
2. **Materiais não conferindo com o requisitado, de qualidade inferior ou danificado.**

Para mitigar esses riscos, é fundamental que as partes envolvidas conduzam uma análise cuidadosa dos potenciais contratados, estabeleçam critérios claros de seleção, e garantam a imparcialidade e a competência dos selecionados. Além disso, é importante implementar mecanismos de monitoramento e controle, sobre todas as etapas envolvidas no processo.

Córrego do Bom Jesus, 30 de abril de 2025.

CAIO CESAR MARCONDES OLIVEIRA
Chefe de Gabinete

Silvânia Madalena Barbosa
Secretária Municipal de Desenvolvimento
Social

TAMYRES CECÍLIA DA SILVA
Secretária Municipal de Educação

JOAQUIM APARECIDO DE ALMEIDA
Secretário Municipal de Obras

CINTIA DA COSTA LOPO
Secretária Municipal de Saúde

EDILAINE APARECIDA DE OLIVEIRA
Secretária Municipal de Turismo e Cultura