



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MERCEDES**  
**ESTADO DE SÃO PAULO**  
**PAÇO MUNICIPAL “Joaquim Romílio Pinheiro”**  
**PRAÇA ALÍPIO BEDAQUE Nº 1406**  
**CENTRO – CEP 17.940-000**  
**FONE/FAX (0XX18) 3875-1231**

indicadores de processamento defeituoso sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação. Quando aberta não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna e deve atender as exigências do ministério da agricultura e DIPOA e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal. Validade mínima de 6 meses.	
<b>MOLHO DE TOMATE 300G:</b> produto de primeira qualidade, apresentando cor vermelho vivo (validade mínima 12 meses) respeitando todas as especificações técnicas da legislação vigente.	<b>R\$ 4,55</b>
<b>PAPRICA PICANTE</b> - moída, pura, seca, fina, sem grumos ou condição estranha ao produto, livre de sujidades, cor uniforme, odor característico, embalagem com dados de identificação do produto, fabricante, prazo de validade, embalagem lacrada e não violada, validade mínima de 6 meses no ato da entrega. Contendo 20g	<b>R\$ 5,30</b>
<b>PIMENTA DO REINO BRANCA</b> - moída, pura, seca, fina, sem grumos ou condição estranha ao produto, livre de sujidades, cor uniforme, odor característico, embalagem com dados de identificação do produto, fabricante, prazo de validade, embalagem lacrada e não violada, validade mínima 6 meses no ato da entrega. Contendo 30g	<b>R\$ 8,99</b>
<b>SARDINHA EM CONSERVA 250G:</b> preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido. Imersa em óleo comestível. Acondicionado em recipiente de folha de flandres íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo aproximadamente 250g de peso líquido drenado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. A lata não deverá estar amassada, enferrujada ou estufada e as sardinhas deverão estar íntegras e em coloração adequada.	<b>R\$ 15,50</b>
<b>LINGUIÇA TOSCANA:</b> Carne suína, água (16,9%), sal, açúcar, salsa, cebola, pimenta preta, antioxidantes eritorbato de sódio e ácido eritórbito, corantes caramelo I, carmim de cochonilha e beterraba, realçador de sabor glutamato monossódico, regulador de acidez citrato de sódio, conservador nitrito de sódio e aromatizante.	<b>R\$ 25,99</b>
<b>CARNE BOVINA SEM OSSO FRALDINHA</b> - produto cru com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; limpo isento de tecidos inferiores como: ossos, cartilagens, gorduras, tendões e etc; resfriado. e. na embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura e demais legislações pertinentes vigentes. - corte bovino: de acordo ao solicitado.	<b>R\$ 63,00</b>
<b>BACON EM CUBOS.</b> Barriga suína sem pele, água, sal, malto dextrina, estabilizante polifosfato de sódio (INS 451i), conservadores nitrito de sódio (INS 251) e nitrito de sódio (INS 250), antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), aroma natural de fumaça, cortado em cubos. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura. Sua apresentação deve ser em cubos de aproximadamente 2x2x2 cm, resfriada em temperatura de 7 °C (sete	<b>R\$ 59,50</b>



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MERCEDES**  
**ESTADO DE SÃO PAULO**  
**PAÇO MUNICIPAL “Joaquim Romílio Pinheiro”**  
**PRAÇA ALÍPIO BEDAQUE Nº 1406**  
**CENTRO – CEP 17.940-000**  
**FONE/FAX (0XX18) 3875-1231**

graus Celsius negativos) ou temperatura menor. Deve ser armazenada em embalagem primária de saco plástico de polietileno atóxico, transparente e resistente ao transporte e armazenamento contendo de 1 a 2kg, devidamente identificada com o nome do produto, data de fabricação e data de validade. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. Validade não inferior a 06 meses. Nr SIF.	
<b>COSTELA BOVINA.</b> Primeira qualidade, serrada com tamanho padronizado, com no máximo 10% de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura e número do SIF. Deve ser armazenada em embalagem primária de saco plástico de polietileno atóxico, transparente, selado e resistente ao transporte e armazenamento contendo de 2 a 5kg, devidamente identificada com o nome do produto, data de fabricação e data de validade e número do SIF. Sua apresentação deve ser resfriada em temperatura de 7 °C (sete graus Celsius negativos) ou temperatura menor. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. Validade não inferior a 06 meses.	<b>R\$ 37,99</b>
<b>PÃO CASEIRO DE MILHO FATEADO PACOTE COM 500G</b> Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sêmola de milho*, açúcar, ovo integral, abóbora, glicose de milho, gordura vegetal, margarina**, glúten de trigo, sal, erva-doce, emulsificantes: lecitina de soja, mono e diglicerídeos de ácidos graxos e estearoil-2-lactil lactato de cálcio, conservador: propionato de cálcio e antioxidante: ácido ascórbico.	<b>R\$ 14,99</b>
<b>LEITE INTEGRAL CAIXA DE 1 LITRO:</b> Tipo longa vida, envasado em caixa tetra pak de 01 (um) litro, tratado termicamente pelo sistema UAT (Ultra Alta Temperatura), embalagem original do fabricante, com registro no MA-SIF, estampada na embalagem, informações do fabricante e data de vencimento.	<b>R\$ 9,50</b>
<b>REQUEIJÃO BISNAGA COM 1,5KG:</b> sabor natural, cremoso, resfriado, não congelado, embalagem íntegra e inviolada, acondicionado em Bisnagas contendo 1,5 kg - produto sem amido, sem gordura vegetal e sem gordura trans. Validade não inferior a 6 meses na data de entrega do produto.	<b>R\$ 65,80</b>
<b>FRANGO à PASSARINHO</b> - recortes congelados de frango (dorso, asas, peito, coxas e sobrecoxas). Sem uso de hormônio, como estabelece a legislação brasileira.	<b>R\$ 22,50</b>
<b>MASSA REFRIGERADA PARA PASTEL</b> - ROLO COM 1 KG	<b>R\$ 21,99</b>
<b>BATATA PALITO CONGELADA - PACOTE DE 1 A 2KG</b> - proporcionando uma textura crocante por fora e macia por dentro.	<b>R\$ 53,20</b>
<b>SAL GROSSO:</b> PACOTE SAL GROSSO 1KG	<b>R\$ 3,75</b>
<b>ACHOCOLATADO BEBIDA LACTEA 200ML:</b> Leite integral reconstituído, açúcar, soro de leite em pó, cacau em pó, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, sal, vitamina (C, PP, E, B6, B2, B1 e A), espessante: goma guar e carragena, estabilizantes: mono e diglicerídeos, citrato de sódio e lecitina de soja, aromatizante.	<b>R\$ 4,55</b>
<b>LEITE FERMENTADO:</b> contendo leite desnatado ou leite reconstituído, açúcar, glicose, fermento lácteo e aroma natural, livre de conservantes, não conter glúten. Embalagem frasco de poliestireno contendo 80 gramas	<b>R\$ 3,99</b>



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MERCEDES  
ESTADO DE SÃO PAULO  
PAÇO MUNICIPAL “Joaquim Romílio Pinheiro”  
PRAÇA ALÍPIO BEDAQUE Nº 1406  
CENTRO – CEP 17.940-000  
FONE/FAX (0XX18) 3875-1231**

<b>SUCO PRONTO SABORES DIVERSOS 1 LITRO</b> : Embalagem Treta Pack	<b>R\$ 15,85</b>
<b>LINGÜIÇA DE FRANGO:</b> lingüiça fresca de carne de frango pura e limpa, de 1ª qualidade, apresentando-se em gomos uniformes e adicionada de especiarias naturais em proporções adequadas, embaladas em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 1kg, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 05 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar data de validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega da unidade requisitante.	<b>R\$ 34,50</b>

**7. Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso**

A solução escolhida a ser adotada pela administração pública municipal é o Pregão Eletrônico.

Não há de se falar em manutenção ou assistência técnica para a aquisição pretendida.

**8. Justificativas para o parcelamento ou não da contratação**

A licitação será realizada por item, tendo em vista tratar-se de itens divisíveis, observando-se, assim, a Súmula 247 do Tribunal de Contas da União, no seguinte sentido:

SÚMULA TCU 247: É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispendo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.

**9. Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis**



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MERCEDES  
ESTADO DE SÃO PAULO  
PAÇO MUNICIPAL “Joaquim Romílio Pinheiro”  
PRAÇA ALÍPIO BEDAQUE Nº 1406  
CENTRO – CEP 17.940-000  
FONE/FAX (0XX18) 3875-1231**

A implementação dessa medida visa alcançar resultados significativos em termos de economicidade e melhor aproveitamento dos recursos, impactando positivamente diversos aspectos da administração pública local.

**Economicidade na Aquisição:**

A centralização da aquisição permite a compra em maior quantidade, possibilitando negociações mais vantajosas com fornecedores e, conseqüentemente, reduzindo os custos unitários dos materiais. A padronização dos materiais contribuirá para uma gestão mais eficiente do estoque, evitando excessos e minimizando desperdícios. Isso resultará em uma utilização mais racional dos recursos financeiros.

**Melhor Aproveitamento dos Recursos Humanos:**

O fornecimento de material adequado possibilitará que os funcionários desempenhem suas funções de maneira mais eficaz, aumentando a produtividade e contribuindo para a entrega de serviços públicos de qualidade. Ao disponibilizar os materiais necessários, os colaboradores podem concentrar seus esforços nas atividades essenciais, sem perda de tempo na busca por recursos ou na adaptação a condições inadequadas.

**10. 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**

Não há providencias previas ao contrato.

Como a contratação pretendida é de aquisição de produtos para suprirem necessidades continuadas da Secretaria Municipal de Assistência Social, já existe toda uma estrutura montada para a fiscalização do contrato, garantindo a efetiva entrega e conferência dos produtos adquiridos, bem como na utilização dos produtos para o alcance dos resultados pretendidos.

Os servidores da Prefeitura Municipal de Santa Mercedes/SP já estão qualificados para fazer a gestão e fiscalização da aquisição pretendida.

**11. Contratações correlatas e/ou interdependentes**

Consultando o histórico de contratações da Administração Municipal foi constatado que não houve contratações correlatas ou interdependentes em relação ao objeto do presente estudo.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MERCEDES  
ESTADO DE SÃO PAULO  
PAÇO MUNICIPAL “Joaquim Romílio Pinheiro”  
PRAÇA ALÍPIO BEDAQUE Nº 1406  
CENTRO – CEP 17.940-000  
FONE/FAX (0XX18) 3875-1231**

**12. 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**

**DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS**

12.1. A aquisição observará os princípios da economicidade, eficácia, eficiência para melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive com respeito a impactos ambientais, de forma a utilizar-se da menor quantidade possível de recursos que causem impactos negativos para a sociedade e para o meio ambiente, com a contratação de produtos acondicionados preferencialmente em embalagens individuais adequadas, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

12.2. Com relação aos itens a serem adquiridos, deverá ser observado o descarte responsável de materiais, configurando-se esta medida fundamental para minimizar o impacto ambiental causado pelo descarte inadequado de resíduos.

12.3. Para minimizar o impacto, é importante seguir as seguintes medidas:

12.3.1. Redução: Deverá ser observada a minimização da quantidade de materiais e embalagens que precisam ser descartados. Isso pode ser feito através da redução do consumo e da reutilização de materiais, com as unidades requisitantes solicitando apenas o necessário para o desenvolvimento das atividades no setor.

12.3.2. Reciclagem: Muitas das embalagens dos materiais a serem registrados poderão ser reciclados, reduzindo a quantidade de resíduos que precisam ser descartados.

12.3.3. Coleta seletiva: A coleta seletiva é uma forma de separar os resíduos em diferentes categorias, facilitando o processo de reciclagem. É importante que os materiais sejam separados corretamente e encaminhados para os locais adequados de reciclagem.

12.3.4. Descarte adequado: Alguns materiais não podem ser reciclados e precisam ser descartados de forma adequada.

**13. Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina**

Diante de tudo o que foi exposto neste estudo, percebe-se que a aquisição pretendida é indispensável para proporcionar um ambiente adequado e confortável aos



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MERCEDES  
ESTADO DE SÃO PAULO  
PAÇO MUNICIPAL “Joaquim Romílio Pinheiro”  
PRAÇA ALÍPIO BEDAQUE Nº 1406  
CENTRO – CEP 17.940-000  
FONE/FAX (0XX18) 3875-1231**

servidores, colaboradores e visitantes, atendendo plenamente às demandas da Secretaria Municipal de Assistência Social.

Santa Mercedes/SP, 11 de dezembro de 2024.

TAMARA BALIEIRA Assinado de forma digital  
DOS SANTOS por TAMARA BALIEIRA  
DOS SANTOS  
MOLON:38451977 MOLON:38451977812  
812 Dados: 2025.01.10  
10:44:55 -03'00'

**Tamara Balieira dos Santos Molon**

**Secretaria Municipal de Assistência Social**



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MERCEDES  
ESTADO DE SÃO PAULO  
PAÇO MUNICIPAL “Joaquim Romílio Pinheiro”  
PRAÇA ALÍPIO BEDAQUE Nº 1406  
CENTRO – CEP 17.940-000  
FONE/FAX (0XX18) 3875-1231

## **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

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

Aquisição de gêneros alimentícios a serem oferecidos aos funcionários do Almojarifado Municipal como uma forma de valorização pelos serviços prestados ao município. Estes funcionários em sua grande maioria, são funcionários braçais, que realizam serviços pesados que envolvem um grande desgaste principalmente físico, e ao oferecer pequenas pausas com alimentação, aumenta a moral, o foco e a produtividade dos funcionários pois sentem-se visíveis e valorizados.

Ofertar alimentação nos intervalos determinados pode melhorar a qualidade vida do funcionário, otimizar seu desempenho, aumentar a qualidade de vida, melhora o humor e a concentração e reduz possíveis acidentes de trabalho.

### **2 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;**

As quantidades especificadas nas requisições estão de acordo com o Plano de Contratação Anual elaborado para o ano de 2024.

### **3 - Requisitos da contratação;**

São requisitos da contratação a habilitação jurídica, fiscal, social, trabalhista e econômica, sendo desnecessário a apresentação de balanço patrimonial, tendo em vista que o objeto a ser adquirido é de baixa complexidade, sendo que o pagamento será feito a empresa contratada apenas após a entrega dos produtos, visando facilitar o acesso de empresas, especialmente as de menor porte, aos processos licitatórios. A simplificação dos requisitos documentais estimula a concorrência e promove a entrada de novos atores no mercado, contribuindo para a diversidade e competitividade nos certames.

A eliminação do balanço patrimonial como requisito permite que a avaliação da capacidade econômico-financeira das empresas se concentre em critérios mais diretamente relacionados à aquisição do objeto licitado, garantindo a seleção de fornecedores aptos a cumprir as obrigações contratuais.

O local de entrega do objeto será no Almojarifado Municipal, localizado na Rua Benjamin Constant, nº 1130.

O prazo de entrega do objeto da licitação é de 03 dias corridos contados da data do recebimento do pedido, ou conforme solicitado data específica do mesmo.

Os requisitos das especificações do objeto estão descritos no item 1 do termo de referência.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MERCEDES**  
**ESTADO DE SÃO PAULO**  
**PAÇO MUNICIPAL “Joaquim Romílio Pinheiro”**  
**PRAÇA ALÍPIO BEDAQUE Nº 1406**  
**CENTRO – CEP 17.940-000**  
**FONE/FAX (0XX18) 3875-1231**

Não há necessidade de exigência de requisitos técnicos para a aquisição do objeto da licitação.

**4 - 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;**

As quantidades previstas foram estimadas com base na série histórica de aquisição dos itens, assim as quantidades adquiridas nos exercícios anteriores foram levantadas, resultando em uma média, que ponderamos um pequeno aumento devido à expectativa de maior consumo no exercício corrente.

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

O processo incluirá um levantamento de mercado abrangente, que compreende a análise detalhada das diversas alternativas disponíveis. Esta etapa é crucial para embasar a seleção do tipo de solução a ser contratada, considerando não apenas aspectos técnicos, mas também econômicos. A justificativa técnica e econômica será fundamentada em critérios como qualidade, durabilidade, adequação às necessidades específicas da instituição, custo-benefício e potenciais impactos a longo prazo, garantindo uma decisão fundamentada e eficiente.

Considerando as características de utilização, as quantidades de materiais necessários, e os valores estimados, conclui-se que a melhor opção e a mais vantajosa, adequada e disponível é a abertura de um Pregão Eletrônico. Salienta-se que esta solução tem sido utilizada nos últimos anos e tem se mostrado mais eficiente e eficaz no atendimento das necessidades.

**6 - 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;**

A estimativa do valor da contratação ficou estabelecida de acordo com os orçamentos anexos, da seguinte forma:

ESPECIFICAÇÃO	VALOR DA MEDIANA (R\$)
---------------	------------------------



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MERCEDES  
ESTADO DE SÃO PAULO  
PAÇO MUNICIPAL "Joaquim Romílio Pinheiro"  
PRAÇA ALÍPIO BEDAQUE Nº 1406  
CENTRO – CEP 17.940-000  
FONE/FAX (0XX18) 3875-1231

<p>AÇÚCAR CRISTAL 5KG: Puro e natural contendo no Mínimo 98,3% de sacarose livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais com aparência, cor e aroma característicos. Com embalagem primária de saco de polietileno atóxico, resistente termos soldado, contendo peso líquido de 5kg, com data de fabricação e prazo de validade impressos em primária de saco de polietileno atóxico, resistente termos soldado, contendo peso líquido de 5kg.</p>	<p>R\$ 24,98</p>
<p>ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO 370 G: Composição açúcar, cacau, extrato de malte, sal, soro de leite em pó, leite desnatado em pó, vitaminas (C, B3, B6, B. A E D) estabilizantes lecitina de soja e aromatizantes, contém glúten , embalagem de 370 gramas com data de fabricação e validade.</p>	<p>R\$ 15,75</p>
<p>BATATA PALHA 500 GRAMAS: Produto deverá estar crocante, em embalagens de 500gr plástica, atóxico, contendo impressas todas as informações do produto e fabricante, com validade mínima de 06 meses.</p>	<p>R\$ 18,75</p>
<p>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER 330G: produzido com Farinha de Trigo Fortificada com Ferro e Ácido Fólico, Gordura Vegetal, Sal, Extrato de malte, Açúcar Invertido, Amido, Fermento Biológico, Açúcar, Estabilizante Lecitina de Soja, Fermento Químico Bicarbonato de Sódio, Acidulante Ácido Láctico e Melhorador de Farinha Protease (INS 1101 i). Material de boa qualidade, bem assada, isento de material terroso, resíduos vegetais ou animais. Embalados em pacotes de polietileno lacrado com peso líquido de 330g. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.</p>	<p>R\$ 6,42</p>
<p>CHÁ MATE 250G: Chá de erva mate queimado, caixa com 250 gramas, erva mate queimado constituído de folhas novas, de espécimes vegetais genuínos ligeiramente tostados e partidos, de cor verde amarronzada escura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades e larvas.</p> <p>Embalagem contendo impressas todas as informações do produto do fabricante, com validade mínima de 12 meses.</p>	<p>R\$ 8,87</p>
<p>CREME DE LEITE 300 GRAMAS: Ingredientes Creme de leite e estabilizante fosfato dissódico e acondicionado em embalagem em</p>	<p>R\$ 8,07</p>



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MERCEDES**  
**ESTADO DE SÃO PAULO**  
**PAÇO MUNICIPAL “Joaquim Romílio Pinheiro”**  
**PRAÇA ALÍPIO BEDAQUE Nº 1406**  
**CENTRO – CEP 17.940-000**  
**FONE/FAX (0XX18) 3875-1231**

lata contendo os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação e de validade, quantidade do produto. Com validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega.	
EXTRATO DE TOMATE 300 G: concentrado preparado com frutos de boa qualidade, sem pele ou sementes. Com composição básica: tomate, sal e açúcar. Isentos de matéria terrosa, com cheiro e sabor característicos. Acondicionado em embalagem tetrapak ou Stand-Up Pouch (SUP) com validade mínima de 12 meses.	R\$ 2,85
FARINHA DE TRIGO ESPECIAL ,01 KG: Farinha de trigo comum, enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto obtido a partir da moagem do trigo duro, limpo, desgerminado, peneirada, fabricada a partir de matérias primas sãs e limpa sem resíduos animais, cascas, não podendo estar fermentada ou rançosa e ter no máximo 14% de umidade p/p. Embalagem primária em saco de polietileno atóxico ou papel resistente em conformidade com a legislação sanitária vigente e validade mínima de 4 meses.	R\$ 5,75
FERMENTO EM PÓ QUÍMICO 250 G: composto basicamente dos seguintes compostos: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Validade mínima de 6 meses.	R\$ 10,87
FILE DE FRANGO: com espessura média, em cortes uniformes e padronizados de aproximadamente 150g cada, sem pele e sem osso. Deve estar CONGELADA com temperatura de -12 °C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, acondicionada em pacote de 01 a 03 quilos com adição de água de no máximo 6%. Embalagem Primária: saco plástico atóxico, resistente, lacrado pôr termo soldagem. Devem constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de Venda e Marca comercial do produto, Peso Líquido, Identificação da origem: (Nome (Razão social) do fabricante ou produtor ou fracionado ou titular (proprietário) da marca, Endereço completo, País de origem e Município), CNPJ, Carimbo Oficial da Inspeção Federal, a expressão: “Registro no Ministério da Agricultura SISP ou SIF/DIPOA sob nº___/___”, Data de Fabricação, Prazo de validade, Identificação do lote (código chave precedido da letra “L” ou data de fabricação, embalagem ou prazo de validade), Modo de descongelamento, Informação Nutricional, Conservação do produto. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelévels e estar de acordo com Instrução Normativa nº 22/2005 - MAPA e Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 - ANVISA.	R\$ 28,90



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MERCEDES  
ESTADO DE SÃO PAULO  
PAÇO MUNICIPAL "Joaquim Romílio Pinheiro"  
PRAÇA ALÍPIO BEDAQUE Nº 1406  
CENTRO – CEP 17.940-000  
FONE/FAX (0XX18) 3875-1231

LEITE CONDENSADO 395 GRAMAS: produto resultante da desidratação em condições próprias do leite adicionado de açúcar. Composição básica: leite fluido padronizado, açúcar e lactose com características organolépticas próprias. Homogeneizado, produto de primeira qualidade, de consistência firme e acondicionado em embalagem tipo longa vida contendo externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação e de validade e quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses	R\$ 7,47
LEITE INTEGRAL CAIXA DE 1 LITRO: Tipo longa vida, envasado em caixa tetra pak de 01 (um) litro, tratado termicamente pelo sistema UAT (Ultra Alta Temperatura), embalagem original do fabricante, com registro no MA-SIF, estampada na embalagem, informações do fabricante e data de vencimento.	R\$ 9,50
MAIONESE TRADICIONAL 500 GRAMAS: Embalagem plástica de 500gr.	R\$ 12,50
MARGARINA VEGETAL COM SAL: com no mínimo 40% de lipídios, embalada em pote plástico com 500g e validade mínima de 6 meses	R\$ 12,30
MILHO PARA PIPOCA: grão duro, classe amarelo, tipo 1. Produzido com grãos selecionados. Isento de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais com aparência, cor e aroma característicos. Com embalagem de saco de polietileno atóxico, resistente termos soldado, contendo peso líquido de 500gr.	R\$ 5,89
ÓLEO DE SOJA REFINADO 900ML: 900ml (validade mínima 12 meses) respeitando todas as especificações técnicas da legislação vigente.	R\$ 11,99
PRESUNTO FATIADO OU PEÇA: fatiado ou peça, conforme necessidade, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. O produto deverá apresentar nome, endereço e registro do fabricante, constando o selo de inspeção sanitária. O produto não deverá apresentar-se com superfície pegajosa, consistência anormal ou com indícios de mofo. No ato do recebimento a temperatura deverá ser de 4 a 7 °C (quatro a sete graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante. Entrega em embalagens de plástico atóxico transparente de 2kg ou 5kg devidamente identificada com o nome do produto, data de fabricação e data de validade	R\$ 35,75
QUEIJO MUÇARELA FATIADO OU PEÇA: conforme necessidade, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. O	R\$ 58,20



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MERCEDES**  
**ESTADO DE SÃO PAULO**  
**PAÇO MUNICIPAL "Joaquim Romílio Pinheiro"**  
**PRAÇA ALÍPIO BEDAQUE Nº 1406**  
**CENTRO – CEP 17.940-000**  
**FONE/FAX (0XX18) 3875-1231**

<p>produto deverá apresentar nome, endereço e registro do fabricante, constando o selo de inspeção sanitária. Não deverá apresentar-se com superfície pegajosa, consistência anormal ou com indícios de mofo. No ato do recebimento a temperatura deverá ser de 4 a 7 °C (quatro a sete graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante.</p>	
<p>SAL REFINADO E IODADO 1 KG: com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, em embalagem primária de 1 Kg, acondicionado em saco de polietileno resistente e vedado, prazo de validade, no mínimo, 12 meses a partir da entrega do produto respeitando todas as especificações técnicas da legislação vigente.</p>	R\$ 3,10
<p>SALSICHA TIPO HOT DOG: As salsichas deverão ter o peso unitário de 40gr a 50gr, acondicionadas em embalagens a vácuo, transparente, atóxica, resistentes ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 3kg à 5kg por embalagem. Rotulagem em conformidade com a legislação vigente e com o código de defesa do consumidor, carimbo nº do SIF. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Validade não inferior a 06 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias.</p>	R\$ 13,50
<p>SARDINHA EM CONSERVA 250 GRAMAS. Sardinha em conserva: preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido. Imersa em óleo comestível. Acondicionado em recipiente de folha de flandres íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo aproximadamente 250g de peso líquido drenado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. A lata não deverá estar amassada, enferrujada ou estufada e as sardinhas deverão estar íntegras e em coloração adequada.</p>	R\$ 15,50
<p>PÃO DE LEITE: com peso unitário de 50 gramas, produzido com farinha especial, com tamanho uniforme, não podendo ser entregue queimado ou com partes cruas, sem sujidades, detritos animais ou vegetais, produzido no dia da entrega.</p>	R\$ 14,99



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MERCEDES  
ESTADO DE SÃO PAULO  
PAÇO MUNICIPAL "Joaquim Romílio Pinheiro"  
PRAÇA ALÍPIO BEDAQUE Nº 1406  
CENTRO – CEP 17.940-000  
FONE/FAX (0XX18) 3875-1231

PAO FRANCÊS: Com peso unitário de 50 gramas, produzido com farinha especial, com tamanho uniforme, não podendo ser entregue queimado ou com partes cruas, sem sujidades, detritos animais ou vegetais, produzido no dia da entrega.	R\$ 15,00
---	-----------

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

A solução escolhida a ser adotada pela administração pública municipal é o Pregão Eletrônico.

Não há de se falar em manutenção ou assistência técnica para a aquisição pretendida, devido à natureza dos produtos s serem adquiridos são de matérias de consumo.

**8 - Justificativas para o parcelamento ou não da contratação;**

A licitação será realizada por item, tendo em vista tratar-se de itens divisíveis, observando-se, assim, a Súmula 247 do Tribunal de Contas da União, no seguinte sentido:

SÚMULA TCU 247:

É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.

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

A implementação dessa medida visa alcançar resultados significativos em termos de economicidade e melhor aproveitamento dos recursos, impactando positivamente diversos aspectos da administração pública local.

Economicidade na Aquisição:

A centralização da aquisição permite a compra em maior quantidade, possibilitando negociações mais vantajosas com fornecedores e, conseqüentemente, reduzindo os custos unitários dos materiais. A padronização dos materiais contribuirá para uma gestão mais eficiente do estoque, evitando excessos e minimizando desperdícios. Isso resultará em uma utilização mais racional dos recursos financeiros.

Melhor Aproveitamento dos Recursos Humanos:

O fornecimento de material adequado possibilitará que os funcionários desempenhem suas funções de maneira mais eficaz, aumentando a produtividade e contribuindo para a entrega de serviços públicos de qualidade. Ao disponibilizar os materiais necessários, os



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MERCEDES**  
**ESTADO DE SÃO PAULO**  
**PAÇO MUNICIPAL “Joaquim Romílio Pinheiro”**  
**PRAÇA ALÍPIO BEDAQUE Nº 1406**  
**CENTRO – CEP 17.940-000**  
**FONE/FAX (0XX18) 3875-1231**

colaboradores podem concentrar seus esforços nas atividades essenciais, sem perda de tempo na busca por recursos ou na adaptação a condições inadequadas.

**10 - 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;**

Como a contratação pretendida, é de aquisição de alimentos para suprirem as necessidades continuadas do Paço Municipal, já existe toda uma estrutura montada para a fiscalização do contrato, garantindo a efetiva entrega e conferência dos produtos adquiridos, bem como na utilização dos produtos para o alcance dos resultados pretendidos, além disso, os servidores da Prefeitura Municipal de Santa Mercedes/SP já estão qualificados para fazer a gestão e fiscalização da aquisição pretendida.

**11 - Contratações correlatas e/ou interdependentes;**

Consultando o histórico de contratações da Administração Municipal foi constatado que não houve contratações correlatas ou interdependentes em relação ao objeto do presente estudo.

**12 - 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;**

**DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS**

**12.1.** A aquisição observará os princípios da economicidade, eficácia, eficiência para melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive com respeito a impactos ambientais, de forma a utilizar-se da menor quantidade possível de recursos que causem impactos negativos para a sociedade e para o meio ambiente, com a contratação de produtos acondicionados preferencialmente em embalagens individuais adequadas, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

**12.2.** Com relação aos itens a serem adquiridos, deverá ser observado o descarte responsável de materiais, configurando-se esta medida fundamental para minimizar o impacto ambiental causado pelo descarte inadequado de resíduos.

**12.3.** Para minimizar o impacto, é importante seguir as seguintes medidas:

**12.3.1.** Redução: Deverá ser observada a minimização da quantidade de materiais e embalagens que precisam ser descartados. Isso pode ser feito através da redução do consumo e da reutilização de materiais, com as unidades requisitantes solicitando apenas o necessário para o desenvolvimento das atividades no setor.

**12.3.2.** Reciclagem: Muitas das embalagens dos materiais a serem registrados podem ser reciclados, reduzindo a quantidade de resíduos que precisam ser descartados.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MERCEDES  
ESTADO DE SÃO PAULO  
PAÇO MUNICIPAL "Joaquim Romílio Pinheiro"  
PRAÇA ALÍPIO BEDAQUE Nº 1406  
CENTRO – CEP 17.940-000  
FONE/FAX (0XX18) 3875-1231

**12.3.3. Coleta seletiva:** A coleta seletiva é uma forma de separar os resíduos em diferentes categorias, facilitando o processo de reciclagem. É importante que os materiais sejam separados corretamente e encaminhados para os locais adequados de reciclagem.

**12.3.4. Descarte adequado:** Alguns materiais não podem ser reciclados e precisam ser descartados de forma adequada.

**12.4.** Com relação aos itens a serem adquiridos, deverá ser observado o descarte responsável de materiais, configurando-se esta medida fundamental para minimizar o impacto ambiental causado pelo descarte inadequado de resíduos.

**12.5.** Para minimizar o impacto, é importante seguir as seguintes medidas:

**12.5.1. Redução:** Deverá ser observada a minimização da quantidade de materiais e embalagens que precisam ser descartados. Isso pode ser feito através da redução do consumo e da reutilização de materiais, com as unidades requisitantes solicitando apenas o necessário para o desenvolvimento das atividades no setor.

**12.6.2. Reciclagem:** Muitas das embalagens dos materiais a serem registrados podem ser reciclados, reduzindo a quantidade de resíduos que precisam ser descartados.

**12.6.3. Coleta seletiva:** A coleta seletiva é uma forma de separar os resíduos em diferentes categorias, facilitando o processo de reciclagem. É importante que os materiais sejam separados corretamente e encaminhados para os locais adequados de reciclagem.

**12.7.4. Descarte adequado:** Alguns materiais não podem ser reciclados e precisam ser descartados de forma adequada.

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

Diante de tudo o que foi exposto neste estudo, percebe-se que a aquisição pretendida é indispensável para proporcionar um ambiente adequado e confortável aos servidores, colaboradores e visitantes atendendo plenamente às demandas do Paço Municipal.

Santa Mercedes/SP, 03 de janeiro de 2025.

João Henrique Serapilha Nicolau

Diretor de Infraestrutura e Saneamento Básico



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MERCEDES  
ESTADO DE SÃO PAULO  
PAÇO MUNICIPAL "Joaquim Romílio Pinheiro"  
PRAÇA ALÍPIO BEDAQUE Nº 1406  
CENTRO – CEP 17.940-000  
FONE/FAX (0XX18) 3875-1231

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

### **1. Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público**

O objeto da licitação é a aquisição de gêneros alimentícios para produção de refeições para alimentação escolar, atendendo as unidades escolares municipais e a unidade escolar estadual do Município de Santa Mercedes/SP. A aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar é fundamentada em diversos aspectos que envolvem a promoção da saúde, a garantia da segurança alimentar, o cumprimento da legislação vigente, a qualidade nutricional das refeições oferecidas aos alunos e o papel educativo da escola na formação de hábitos alimentares saudáveis.

### **2. 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**

As quantidades especificadas nas requisições estão de acordo com o Plano de Contratação Anual elaborado para o ano de 2024.

### **3. Requisitos da contratação**

São requisitos da contratação a habilitação jurídica, fiscal, social, trabalhista e econômica, sendo desnecessário a apresentação de balanço patrimonial, tendo em vista que o objeto a ser adquirido é de baixa complexidade, sendo que o pagamento será feito a empresa contratada apenas após a entrega dos produtos, visando facilitar o acesso de empresas, especialmente as de menor porte, aos processos licitatórios. A simplificação dos requisitos documentais estimula a concorrência e promove a entrada de novos atores no mercado, contribuindo para a diversidade e competitividade nos certames.

A eliminação do balanço patrimonial como requisito permite que a avaliação da capacidade econômico-financeira das empresas se concentre em critérios mais diretamente relacionados à aquisição do objeto licitado, garantindo a seleção de fornecedores aptos a cumprir as obrigações contratuais.

O local de entrega do objeto será nos respectivos setores solicitantes.

O prazo de entrega do objeto da licitação é de 03 dias corridos contados da data de recebimento do pedido.

Os requisitos das especificações do objeto estão descritos no item 1 do termo de referência.

Não há necessidade de exigência de requisitos técnicos para a aquisição do objeto da licitação.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MERCEDES  
ESTADO DE SÃO PAULO  
PAÇO MUNICIPAL "Joaquim Romílio Pinheiro"  
PRAÇA ALÍPIO BEDAQUE Nº 1406  
CENTRO – CEP 17.940-000  
FONE/FAX (0XX18) 3875-1231

**4. 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**

As quantidades prevista foram estimadas com base na série histórica de aquisição dos itens, assim as quantidades adquiridas nos exercicios anteriores foram levantadas, resultando em uma média, que ponderamos um pequeno aumento devido a expectativa de maior consumo no exercicio corrente.

**5. Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar**

Considerando as características de utilização, as quantidades de materiais necessários, e os valores estimados, conclui-se que a melhor opção e a mais vantajosa, adequada e disponível é a abertura de um Pregão Eletrônico. Salienta-se que esta solução tem sido utilizada nos últimos anos e tem se mostrado mais eficiente e eficaz no atendimento das necessidades.

**6. 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**

A estimativa do valor da contratação ficou estabelecida de acordo com os orçamentos anexos, da seguinte forma:

ESPECIFICAÇÃO	VALOR DA MEDIANA (R\$)
AÇAFRÃO EM PÓ 40G: embalado em saco plástico, com 40g, atóxico contendo impressas todas as informações do produto e fabricante, validade mínima de 6 meses no ato da entrega. Pacote de 40g	3,81
AÇÚCAR CRISTAL ,05 KG: Puro e natural contendo no Mínimo 98,3% de sacarose livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais com aparência, cor e aroma característicos. Com embalagem primária de saco de polietileno atóxico, resistente termossoldado, contendo peso líquido de 5kg, com data de fabricação e prazo de validade impressos	24,98



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MERCEDES  
ESTADO DE SÃO PAULO  
PAÇO MUNICIPAL "Joaquim Romílio Pinheiro"  
PRAÇA ALÍPIO BEDAQUE Nº 1406  
CENTRO – CEP 17.940-000  
FONE/FAX (0XX18) 3875-1231

AÇÚCAR REFINADO LIGHT/FIT BRANCO: descrição detalhada: açúcar refinado branco, tipo refinado light/fit, composição a base de sucralose 500 gramas	4,99
ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO 370 G: Composição açúcar, cacau, extrato de malte, sal, soro de leite em pó, leite desnatado em pó, vitaminas (C, B3, B6, B. A E D) estabilizantes lecitinas de soja e aromatizantes, contém glúten, embalagem de 370 gramas com data de fabricação e validade.	15,75
ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO 100 ML: adoçante líquido com sucralose e acessulfame de potássio, frasco com 100ml. Ingredientes: água, sorbitol, adulcorantes: sucralose e assulfame de potássio, conservadores: benzoato de sódio e ácido benzóico, acidulante ácido cítrico e regulador e acidez citrato de sódio. Validade mínima de 6 meses no ato da entrega	10,75
AMIDO DE MILHO 500 G: produto amiláceo extraído de milho preparado a partir de matérias primas sãs, isenta de matéria terrosa ou parasita, livre de fermentação, não podendo estar rançoso e com umidade máxima de 14%p/p, validade mínima de 12 meses. Embalagem primária de papelão fino acondicionado internamente em saco de papel impermeável ou saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado com peso líquido de 500 gramas e rotulagem contendo especificação do produto, data de validade e data de fabricação.	7,22
ARROZ BRANCO TIPO 1, 05 KG: beneficiado, de procedência nacional, ser de safra corrente. Deve-se apresentar-se isento de mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalados em pacotes de 5 kg, de plástico atóxico com prazo de validade mínimo de seis meses a contar da data de entrega. Embalagem deve conter a marca, nome e endereço do empacotador, prazo de validade, número de registro do produto no órgão competente e procedência. A embalagem primária deve ser transparente, incolor e termosselada.	38,25
ARROZ INTEGRAL,1KG: Características: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto no deve apresentar mofo, substancias nocivas,prepara-o final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Fabricação: máxima de 30 dias. Validade: mínimo de 3 meses.	15,75
ATUM RALADO EM CONSERVA: em óleo comestível e Sal, Lata com 170 gramas.	9,42
AVEIA 170G: em flocos finos de primeira qualidade em embalagem contendo todas as informações nutricionais, data fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data da entrega.	5,65
AZEITE DE OLIVA: PURO (100%), VIRGEM: puro (100%), virgem, vidro escuro de 500 ml com validade mínima de 12 meses	62,80
AZEITONA VERDE SEM CAROÇO 120G: Azeitona verde fatiada, em conserva sem caroço, preparada com os frutos curados na variedade verde, imersos em salmoura de concentração apropriada, em recipientes	7,99



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MERCEDES**  
**ESTADO DE SÃO PAULO**  
**PAÇO MUNICIPAL “Joaquim Romílio Pinheiro”**  
**PRAÇA ALÍPIO BEDAQUE Nº 1406**  
**CENTRO – CEP 17.940-000**  
**FONE/FAX (0XX18) 3875-1231**

herméticos, coloração uniformes submetidos ao processo tecnológico adequado, atendendo as condições gerais do código sanitário de alimentos. Acondicionada em embalagem com 120g devendo ser considerado como peso do produto drenado. Produto, devidamente rotulado e identificado, prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, informação nutricional, número do registro no órgão competente e demais dado conforme legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega	
BATATA PALHA 500G: produto deverá estar crocante, em embalagens de 500g plástica, atóxico, contendo impressas todas as informações do produto e fabricante, com validade mínima de 06 meses.	18,75
BEBIDA À BAE DE SOJA ORIGINAL 1 LITRO: em embalagem tetrapak contendo pelo menos 240mg de cálcio por 200mL e enriquecidos de vitaminas. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega.	9,12
BISCOITO TIPO ÁGUA E SAL SEM LACTOSE 330G: produzido com material de boa qualidade, bem assada, isento de material terroso, resíduos vegetais ou animais. Embalados em pacotes de polietileno lacrado com peso líquido de 330g. Com validade de 12 meses.	6,89
BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER 330G: produzido com Farinha de Trigo Fortificada com Ferro e Ácido Fólico, Gordura Vegetal, Sal, Extrato de malte, Açúcar Invertido, Amido, Fermento Biológico, Açúcar, Estabilizante Lecitina de Soja, Fermento Químico Bicarbonato de Sódio, Acidulante Ácido Láctico e Melhorador de Farinha Protease (INS 1101 i). Material de boa qualidade, bem assada, isento de material terroso, resíduos vegetais ou animais. Embalados em pacotes de polietileno lacrado com peso líquido de 330g. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	6,42
BISCOITO TIPO MAISENA SEM LACTOSE 330 G: produzido com material de boa qualidade, bem assada, isento de material terroso, resíduos vegetais ou animais. Embalados em pacotes de polietileno lacrado com peso líquido de 330g. Com validade de 12 meses.	6,42
BISCOITO TIPO MAISENA 345 GRAMAS: produzido com material de boa qualidade, bem assada, isento de material terroso, resíduos vegetais ou animais. Embalados em pacotes de polietileno lacrado com peso líquido de 345g. Com validade de 12 meses.	7,77
BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABORES VARIADOS SEM LACTOSE 280G: produzido com material de boa qualidade, bem assada, isento de material terroso, resíduos vegetais ou animais. Embalados em pacotes de polietileno lacrado com peso líquido de 280g. Com validade de 12 meses.	6,90
BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABORES VARIADOS 500G: produzido com material de boa qualidade, bem assada, isento de material terroso, resíduos vegetais ou animais. Embalados em pacotes de polietileno lacrado com peso líquido de 500g. Com validade de 12 meses.	9,75
CANELA DA CHINA EM PÓ 40 G: proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de pó fino, acondicionado em embalagem plástica atóxica contendo impressas todas as informações do produto e fabricante. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	4,65
CANELA DA CHINA EM RAMA 20 G: cascas sãs, limpas e secas	3,85



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MERCEDES**  
**ESTADO DE SÃO PAULO**  
**PAÇO MUNICIPAL "Joaquim Romílio Pinheiro"**  
**PRAÇA ALÍPIO BEDAQUE Nº 1406**  
**CENTRO – CEP 17.940-000**  
**FONE/FAX (0XX18) 3875-1231**

acondicionado em embalagem plástica atóxica contendo impressas todas as informações do produto e fabricante. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	
CANJICA 500 GRAMAS DE MILHO BRANCO TIPO1: contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade acondicionada em embalagem plástica atóxica contendo impressas todas as informações do produto e fabricante.	7,72
CEBOLINHA DESIDRATADA 7G: embalado em saco plástico, com 7g atóxico contendo impressas todas as informações do produto e fabricante, validade mínima de 6 meses no ato da entrega.	3,55
CEREAL MATINAL DE MILHO SEM AÇÚCAR 200 G: Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, atóxico, bem vedados, com 200g cada. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega apresentar amostras	8,50
CHIMICHURRI 15G: embalado em saco plástico com 15 gramas atóxico contendo impressas todas as informações do produto e fabricante, validade mínima de 6 meses no ato da entrega	4,50
COCO RALADO SEM AÇÚCAR, 100 GR: sem açúcar, a base de polpa de coco parcialmente desengordurado e desidratada. A embalagem deverá estar íntegra e conter todas as informações de acordo as especificações técnicas da ANVISA. Embalados em filme de poliéster metalizado, resistente termossoldado, contendo peso líquido de 100g. Validade de no mínimo 6 meses na data da entrega	7,63
COENTRO EM PÓ 35 GRAMAS: embalado em saco plástico, com 35g atóxico contendo impressas todas as informações do produto e fabricante, validade mínima de 6 meses no ato da entrega.	3,37
COMINHO EM PÓ 35G: embalado em saco plástico, com 35g atóxico contendo impressas todas as informações do produto e fabricante, validade mínima de 6 meses no ato da entrega.	4,07
CURRY 25G: embalado em saco plástico com 25 gramas atóxico contendo impressas todas as informações do produto e fabricante, validade mínima de 6 meses no ato da entrega	4,40
CHÁ MATTE 250 G: Chá de erva mate queimado, caixa com 250 gramas, erva mate queimado constituído de folhas novas; de espécimes vegetais genuínos ligeiramente tostados e partidos; de cor verde amarronzada escura; com aspecto cor cheiro e sabor próprio; isento de sujidades e larvas. Embalagem contendo impressas todas as informações do produto e do fabricante, com validade mínima ade 12 meses.	8,87
CACAU EM PÓ PURO 100 G: em pó solúvel, sem adição de açúcar, composto de cacau em pó puro, embalagem primária apropriada hermeticamente fechada e atóxica, com data de fabricação e validade, validade mínima de 6 meses no ato da entrega. Pacote ou caixa contendo 100 gramas. Apresentar amostras	28,95
CRAVO DA ÍNDIA, 10 G: botões florais secos acondicionados em embalagem plástica atóxica contendo impressas todas as informações do produto e fabricante. Pacote de 10g. Validade mínima de 6 meses na data de entrega.	3,02
CREME DE LEITE 300 G: Ingredientes Creme de leite e estabilizante fosfato dissódico e acondicionado em embalagem em lata contendo os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de	8,07



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MERCEDES**  
**ESTADO DE SÃO PAULO**  
**PAÇO MUNICIPAL “Joaquim Romílio Pinheiro”**  
**PRAÇA ALÍPIO BEDAQUE Nº 1406**  
**CENTRO – CEP 17.940-000**  
**FONE/FAX (0XX18) 3875-1231**

lote, data de fabricação e de validade, quantidade do produto. Com validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega.	
CREME DE LEITE ZERO LACTOSE 200 G: Creme de leite padronizado a 20% de gordura. Embalagem de tetra pack contendo 200g. A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote. Validade de 2 meses a contar da data da entrega. Apresentar Amostras	5,47
ERVAS FINAS 10 G: embalado em saco plástico, com 10g atóxico contendo impressas todas as informações do produto e fabricante, validade mínima de 6 meses no ato da entrega.	3,59
ESSENCIA DE BAUNILHA 35 ML: contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, com registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA	5,50
EXTRATO DE TOMATE 1,7 KG: concentrado preparado com frutos de boa qualidade, sem pele ou sementes. Com composição básica: tomate, sal e açúcar. Isentos de matéria terrosa, com cheiro e sabor característicos. Acondicionado em embalagem tetrapak ou Stand-Up Pouch (SUP) com validade mínima de 12 meses	18,75
EXTRATO DE TOMATE 300 G: concentrado preparado com frutos de boa qualidade, sem pele ou sementes. Com composição básica: tomate, sal e açúcar. Isentos de matéria terrosa, com cheiro e sabor característicos. Acondicionado em embalagem tetrapak ou Stand-Up Pouch (SUP) com validade mínima de 12 meses.	2,85
FARINHA DE MANDIOCA, 01 KG: fabricada a partir de matérias primas sãs e limpa sem resíduos animais, cascas, não podendo estar fermentada ou rançosa e ter no máximo 14% de umidade p/p. Embalagem primária em saco de polietileno atóxico ou papel resistente com validade mínima de 4 meses	10,37
FARINHA DE ROSCA 500 G: Fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas. Produto livre de materiais terrosos, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Pacote de polietileno atóxico, resistente, com validade mínima de 4 meses após entrega	9,45
FARINHA DE TRIGO ESPECIAL ,01 KG: Farinha de trigo comum, enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto obtido a partir da moagem do trigo duro, limpo, desgerminado, peneirado, fabricada a partir de matérias primas sãs e limpa sem resíduos animais, cascas, não podendo estar fermentada ou rançosa e ter no máximo 14% de umidade p/p. Embalagem primária em saco de polietileno atóxico ou papel resistente em conformidade com a legislação sanitária vigente e validade mínima de 4 meses.	5,75
FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1,01 KG: novo, classificado com tipo cores, constituído de grãos inteiros com a mesma coloração admitindo-se no máximo 5% de misturas de outras classes e até 10% de mistura de variedades de classes, isento de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, murchos, imaturos, mofados, carunchados e descolorados que prejudiquem sua aparência e qualidade. De produção recente, validade mínima de 6 meses. Embalados em saco de polietileno atóxico termossoldado contendo peso líquido de 1kg.	8,50
FEIJÃO PRETO 1 KG: produto que contém, no mínimo, 90% de grãos de coloração preta livre de grãos mofados, ardidos, germinado, carunchado, amassados e danificados respeitando todas as especificações técnicas da legislação vigente e com validade mínima de 6 meses. Embalados em saco de polietileno atóxico termossoldado. Validade mínima de 6 meses após ato da entrega	10,17



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MERCEDES**  
**ESTADO DE SÃO PAULO**  
**PAÇO MUNICIPAL “Joaquim Romílio Pinheiro”**  
**PRAÇA ALÍPIO BEDAQUE Nº 1406**  
**CENTRO – CEP 17.940-000**  
**FONE/FAX (0XX18) 3875-1231**

FERMENTO EM PÓ QUÍMICO 250 G: composto basicamente dos seguintes compostos: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Validade mínima de 6 meses.	10,87
FOLHA DE LOURO 07G: 100% puro embalado em saco plástico, 7g atóxico contendo impressas todas as informações do produto e fabricante.	2,49
FUBÁ DE MILHO AMARELO 1 KG: enriquecido c/ ferro e ácido fólico, peneirado obtido pela torração do grão de milho desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado, isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos, bolor e umidade, embalagem primaria de polietileno, atóxico, transparente e resistente, Validade mínima de 4 meses.	6,73
GOMA PARA TAPIOCA: com embalagem contendo 500 gramas, sem adição de conservantes, sem adição de sal, sem glúten, não precisa peneirar, solta, macia Embalagem plástica e resistente, com identificação, rótulo, data de fabricação e de validade de no mínimo 4 meses. Com informação nutricional. Ingredientes: fécula de mandioca e água.	7,54
IOGURTE ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR, GORDURA E LACTOSE 170G: Sabor morango. Embalagem de 170g. Apresentar ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante. Apresentar amostras	4,77
LEITE CONDENSADO 395 GRAMAS: produto resultante da desidratação em condições próprias do leite adicionado de açúcar. Composição básica: leite fluido padronizado, açúcar e lactose com características organolépticas próprias. Homogenizado, produto de primeira qualidade, de consistência firme e acondicionado em embalagem tipo longa vida contendo externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação e de validade e quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses	7,47
LEITE CONDENSADO ZERO LACTOS 395 GRAMAS: Ingredientes Leite Integral, açúcar e enzima lactase. Embalagem de tetra pack contendo 395g. A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote. Validade de 2 meses a contar da data da entrega. Apresentar amostras	8,47
LEITE DE COCO 200 ML: Leite de coco natural integral concentrado isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionado em vidros apropriados com 200 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	5,94
MACARRÃO ALFABETO: seca de cor amarela claro com ovos, fabricada a partir de matéria de boa qualidade, sem grãos fermentados ou com carunchos. Sem corante, tendo no máximo 13% de umidade em 100g de produto, enriquecido com vitaminas. Os cortes deverão estar inteiros e homogêneos. Após o preparo deverão apresentar-se soltos, com consistência macia, porém não pegajosa. Embalados em sacos de polietileno atóxico termossoldado com 500g. Com validade mínima de 12 meses.	7,99
MACARRÃO PARAFUSO INTEGRAL 500G: formulado com farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, Embalagem: saco plástico, atóxico, pesando 500 g. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega do produto. Apresentar amostras	7,99
MACARRÃO PARAFUSO SEM GLÚTEN 500 G: massa proveniente de arroz e sem misturas de outros tipos de macarrão, embalagem transparente	7,99



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MERCEDES**  
**ESTADO DE SÃO PAULO**  
**PAÇO MUNICIPAL “Joaquim Romílio Pinheiro”**  
**PRAÇA ALÍPIO BEDAQUE Nº 1406**  
**CENTRO – CEP 17.940-000**  
**FONE/FAX (0XX18) 3875-1231**

e atóxica, informações nutricionais na embalagem, validade de no mínimo 6 meses no ato da entrega. Apresentar amostras	
MACARRÃO PARAFUSO: seca de cor amarela claro com ovos, fabricada a partir de matéria de boa qualidade, sem grãos fermentados ou com carunchos. Sem corante, tendo no máximo 13% de umidade em 100g de produto, enriquecido com vitaminas. Os cortes deverão estar inteiros e homogêneos. Após o preparo deverão apresentar-se soltos, com consistência macia, porém não pegajosa. Embalados em sacos de polietileno atóxico termossoldado com 500g. Com validade mínima de 12 meses	3,84
MACARRÃO PADRE NOSSO 500G: seca de cor amarela claro com ovos, fabricada a partir de matéria de boa qualidade, sem grãos fermentados ou com carunchos. Sem corante, tendo no máximo 13% de umidade em 100g de produto, enriquecido com vitaminas. Os cortes deverão estar inteiros e homogêneos. Após o preparo deverão apresentar-se soltos, com consistência macia, porém não pegajosa. Embalados em sacos de polietileno atóxico termossoldado com 500g. Com validade mínima de 12 meses.	3,84
MACARRÃO PARAFUSO SEM OVOS 500G: massa seca vitaminada, isenta de sujidades, sem ovos, embalagem plástica resistente, atóxica e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade mínima de 6 meses no ato da entrega. Não conter traços, resquícios de Ovos (Vide observar na Tabela Nutricional orientações para Alérgicos). Apresentar amostra	4,77
MANJERICÃO DESIDRATADO 10G: embalado em saco plástico atóxico contendo impressas todas as informações do produto e fabricante, validade mínima de 6 meses no ato da entrega.	2,18
MANTEIGA PURA COM SAL: Embalagem de 500 gramas, contendo dados da identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no ministério da saúde e / ou agricultura. Deverá ser transportada em condições adequadas respeitando as características do produto, de modo que a embalagem não seja entregue estufada ou alterada.	36,25
MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL 500GR: produto industrializado, de boa qualidade com óleos vegetais líquidos e interesterificados, leite desnatado reconstituído, água, sal, complexo de vitaminas B6 e B12, vitamina A e vitamina D. Apresentação, aspecto, cheiro e sabor peculiares e deverão estar isentos de ranço e bolores. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Com no mínimo 50% de lipídios, indicação também para uso culinário, embalada em pote plástico com 500g e validade mínima de 6 meses	9,49
MASSA PARA LASANHA PRÉ COZIDA 500G: Massa direto ao forno. Embalagem: pacote com 500g, com data de fabricação e prazo de validade. Validade de pelo menos 6 meses no ato da entrega	10,39
MILHO PARA PIPOCA,500GR: grão duro, classe amarelo, tipo 1. Produzido com grãos selecionados. Isento de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais com aparência, cor e aroma característicos. Com embalagem de saco de polietileno atóxico, resistente termossoldado, contendo peso líquido de 500g. Validade mínima de 6 meses	5,89
MILHO VERDE CONGELADO: Milho verde Congelado: Característica do produto: Milho congelado in natura com pacotes de 300g. 100 % milho	20,50



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MERCEDES**  
**ESTADO DE SÃO PAULO**  
**PAÇO MUNICIPAL “Joaquim Romílio Pinheiro”**  
**PRAÇA ALÍPIO BEDAQUE Nº 1406**  
**CENTRO – CEP 17.940-000**  
**FONE/FAX (0XX18) 3875-1231**

verde, sem aditivos e conservantes. Milho Verde congelado selecionado, lavado, branqueado, congelado, embalado e armazenado nos padrões técnicos, grãos uniformes, embalados em sacos plásticos de polietilenos resistentes de 300 gramas. Não deverá Prazo de validade do produto 12 meses, e do mínimo de 10 meses a partir da entrega, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. As embalagens e temperaturas devem estar corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas	
ÓLEO DE SOJA REFINADO 900 ML: produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas acondicionados em frascos próprios com validade mínima 12 meses e respeitando todas as especificações técnicas da legislação vigente.	10,65
ÓREGANO CHILENO 10 G: com no máximo de 15% p/p de umidade com validade mínima de 12 meses, embalados em sacos de polietileno atóxico termossoldado. Sem carunchos, material terroso, detritos vegetais ou animais.	3,10
PÁPRICA DEFUMADA 20G: embalado em saco plástico com 20 gramas, atóxico contendo impressas todas as informações do produto e fabricante, validade mínima de 6 meses no ato da entrega	3,50
PÁPRICA DOCE 20G: embalado em saco plástico com 20 gramas, atóxico contendo impressas todas as informações do produto e fabricante, validade mínima de 6 meses no ato da entrega.	3,50
QUEIJO RALADO PARMESÃO 40 GRAMAS: queijo parmesão não congelado, prazo validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Embalagem de 40g.	6,25
SAL REFINADO E IODADO 1 KG: com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, em embalagem primária de 1 Kg, acondicionado em saco de polietileno resistente e vedado, prazo de validade, no mínimo, 12 meses a partir da entrega do produto respeitando todas as especificações técnicas da legislação vigente.	3,10
SALSA DESIDRATADA 10G: embalado em saco plástico atóxico contendo impressas todas as informações do produto e fabricante, validade mínima de 6 meses no ato da entrega.	3,00
TRIGO PARA QUIBE, 500G: com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Devem ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos.	6,97
VINAGRE “AGRIN” 750 ML: Padronizado, pasteurizado envasado para a distribuição no comércio em geral. Embalagem plástica/garrafa pet, sem corantes, sem essências e sem adição de açúcares, livre de sujidades. Com validade mínima 12 meses respeitando todas as especificações técnicas da legislação vigente	2,57
CARNE BOVINA PATINHO EM TIRAS OU BIFE: carne bovina de primeira qualidade, resfriada, com temperatura de 4 °C (quatro a sete graus Celsius), abate recente cortada em tiras, corte padronizado e uniforme (média 1,5 cm de espessura por 4cm de comprimento), isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionada pelo ministério da agricultura. Limpa sem ossos, pele e/ou cartilagens com no máximo 10% de gordura. Entrega em embalagens de plástico atóxico transparente de 1kg ou 5kg devidamente	45,00



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MERCEDES**  
**ESTADO DE SÃO PAULO**  
**PAÇO MUNICIPAL “Joaquim Romílio Pinheiro”**  
**PRAÇA ALÍPIO BEDAQUE Nº 1406**  
**CENTRO – CEP 17.940-000**  
**FONE/FAX (0XX18) 3875-1231**

identificada com o nome do produto, data de fabricação e data de validade. Apresentar ficha técnica junto com o envelope proposta.	
<b>CARNE BOVINA PATINHO MOÍDA:</b> a carne deve ser de patinho de abate recente, resfriada, com temperatura de máximo 4°C (quatro graus Celsius) ou temperatura menor, com no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições higiênicas provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura. Entregues em pacotes de 1kg e 5kg conforme solicitado, etiquetado com o peso, data de fabricação e data de validade. Apresentar ficha técnica junto com o envelope proposta.	43,00
<b>CARNE BOVINA MÚSCULO DIANTEIRO:</b> a carne deve ser músculo. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura. Sua apresentação deve ser em cubos de aproximadamente 4x4x4 cm, resfriada em temperatura de 7 °C (sete graus Celsius negativos) ou temperatura menor. Deve ser armazenada em embalagem primária de saco plástico de polietileno atóxico, transparente e resistente ao transporte e armazenamento contendo de 2 a 5kg, devidamente identificada com o nome do produto, data de fabricação e data de validade. Apresentar ficha técnica junto com o envelope proposta.	39,90
<b>CARNE SUÍNA TIPO COPA LOMBO:</b> em cubos (kg), proveniente de machos da espécie suína, sadios abatidos sob inspeção veterinária, durante o processo deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura cartilagem e aponevose) os cubos deverão ter aproximadamente 3x3x3cm, a carne suína deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá estar congelado com temperatura de -12°C (menos doze graus Celsius) ou temperatura menor, embalagem primária em plástico flexível, atóxica, resistente e transparente. Embalagem íntegra de 2kg ou 5kg, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos de água. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Apresentar ficha técnica junto com o envelope proposta	32,00
<b>CHARQUE:</b> ponta de agulha, pacote com 500g. Preparado com Carne bovina ponta de agulha de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Apresentar ficha técnica junto com o envelope proposta.	47,99
<b>COXINHA DA ASA:</b> Carne de frango tipo coxinha da asa, congelada com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e	19,99



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MERCEDES**  
**ESTADO DE SÃO PAULO**  
**PAÇO MUNICIPAL “Joaquim Romílio Pinheiro”**  
**PRAÇA ALÍPIO BEDAQUE Nº 1406**  
**CENTRO – CEP 17.940-000**  
**FONE/FAX (0XX18) 3875-1231**

nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, embalagem de aproximadamente 1 kg com registro no sif.	
<b>SOBRECOXA DE FRANGO:</b> manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser entregue CONGELADA a temperatura de -12 °C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão ser impressas de forma clara as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação e prazo de validade ou data de vencimento e número do lote; peso líquido; condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro do produto no órgão competente. Apresentar ficha técnica junto com o envelope proposta.	16,99
<b>FIGADO BOVINO:</b> carne bovina de primeira qualidade, resfriada, com temperatura de 4 °C (quatro a sete graus Celsius negativos) ou temperatura menor, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionada pelo ministério da agricultura e de abate recente. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de agricultura. Deve ser armazenada em embalagem primária de saco plástico atóxico, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. Entrega em embalagens de plástico atóxico transparente de 2kg ou 5kg devidamente identificada com o nome do produto, data de fabricação e data de validade. Apresentar ficha técnica junto com o envelope proposta	25,99
<b>FILÉ DE FRANGO:</b> com espessura média, em cortes uniformes e padronizados de aproximadamente 150g cada, sem pele e sem osso. Deve estar CONGELADA com temperatura de -12 °C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, acondicionada em pacote de 01 a 03 quilos com adição de água de no máximo 6%. Embalagem Primária: saco plástico atóxico, resistente, lacrado por termosoldagem. Devem constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de Venda e Marca comercial do produto, Peso Líquido, Identificação da origem: (Nome (Razão social) do fabricante ou produtor ou fracionado ou titular (proprietário) da marca, Endereço completo, País de origem e Município), CNPJ, Carimbo Oficial da Inspeção Federal, a expressão: “Registro no Ministério da Agricultura SISP ou SIF/DIPOA sob nº___/___”, Data de Fabricação, Prazo de validade, Identificação do lote (código chave precedido da letra “L” ou data de fabricação, embalagem ou prazo de validade), Modo de descongelamento, Informação Nutricional, Conservação do produto. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com Instrução Normativa nº 22/2005 - MAPA e Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 - ANVISA.	28,90
<b>FILÉ DE TILÁPIA:</b> 1ª Qualidade, sem pele, sem couro, Espinhas ou escamas, in natura, congelado em pacotes de 800g, com validade de 1 ano e temperatura de Conservação de no mínimo -18°c, com coloração e odor característicos, livre de manchas, com textura não amolecido e não pegajosa, teor de água: até 10%. O produto deverá ser isento de substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem	40,90



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MERCEDES**  
**ESTADO DE SÃO PAULO**  
**PAÇO MUNICIPAL “Joaquim Romílio Pinheiro”**  
**PRAÇA ALÍPIO BEDAQUE Nº 1406**  
**CENTRO – CEP 17.940-000**  
**FONE/FAX (0XX18) 3875-1231**

<p>suas características naturais. Os pacotes deverão ser rotulados conforme legislação vigente, contendo a Data de processamento e validade, o nº de registro no Órgão competente e os valores nutricionais. Apresentar ficha técnica assinada pelo responsável Técnico da empresa. O produto deverá ser entregue congelado sob refrigeração, diretamente nas Unidades escolares de acordo com o requerimento da Secretaria de educação e nas datas agendadas.</p>	
<p><b>LINGÜIÇA SUÍNA CONGELADA:</b> linguiça frescal tipo toscana de carne suína pura e limpa, de 1ª qualidade, apresentando-se em gomos uniformes e adicionada de especiarias naturais em proporções adequadas, embaladas em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 5 kg, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 05 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar data de validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante. Fabricada a partir de matérias primas de ótima qualidade, sem pimenta, magra, sem adição de corantes e amido, não apresentar pedaços de ossos, tendões, cartilagens e outros não autorizados para a confecção de embutidos. Entrega em embalagens de plástico atóxico transparente de 2kg ou 5kg devidamente identificada com o nome do produto, data de fabricação e data de validade.</p>	19,95
<p><b>LINGÜIÇA CALABRESA RESFRIADA:</b> fabricada a partir de matérias primas de ótima qualidade, sem pimenta, magra, sem adição de corantes e amido, não apresentar pedaços de ossos, tendões, cartilagens e outros não autorizados para a confecção de embutidos. Embalagem: pacotes contendo todas as especificações do produto. Validade mínima de 3 meses. Apresentar ficha técnica junto com o envelope proposta</p>	29,50
<p><b>MORTADELA:</b> fatiado ou peça, conforme necessidade, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. O produto deverá apresentar nome, endereço e registro do fabricante, constando o selo de inspeção sanitária. O produto não deverá apresentar-se com superfície pegajosa, consistência anormal ou com indícios de mofo. No ato do recebimento a temperatura deverá ser de 4 a 7 °C (quatro a sete graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante. Apresentar ficha técnica junto com o envelope proposta</p>	25,15
<p><b>PRESUNTO FATIADO OU PEÇA:</b> fatiado ou peça, conforme necessidade, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. O produto deverá apresentar nome, endereço e registro do fabricante, constando o selo de inspeção sanitária. O produto não deverá apresentar-se com superfície pegajosa, consistência anormal ou com indícios de mofo. No ato do recebimento a temperatura deverá ser de 4 a 7 °C (quatro a sete graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante. Entrega em embalagens de plástico atóxico transparente de 2kg ou 5kg devidamente identificada com o nome do produto, data de fabricação e data de validade</p>	35,75
<p><b>SALSICHA TIPO HOT DOG:</b> As salsichas deverão ter o peso unitário de 40gr a 50gr, acondicionadas em embalagens a vácuo, transparente, atóxica, resistentes ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 3kg à 5kg por embalagem.</p>	13,50



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MERCEDES**  
**ESTADO DE SÃO PAULO**  
**PAÇO MUNICIPAL “Joaquim Romílio Pinheiro”**  
**PRAÇA ALÍPIO BEDAQUE Nº 1406**  
**CENTRO – CEP 17.940-000**  
**FONE/FAX (0XX18) 3875-1231**

Rotulagem em conformidade com a legislação vigente e com o código de defesa do consumidor, carimbo nº do SIF. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Validade não inferior a 06 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias.	
PÃO DE LEITE: com peso unitário de 50 gramas, produzido com farinha especial, com tamanho uniforme, não podendo ser entregue queimado ou com partes cruas, sem sujidades, detritos animais ou vegetais, produzido no dia da entrega.	14,99
PÃO FRANCÊS: com peso unitário de 50 gramas, produzido com farinha especial, com tamanho uniforme, não podendo ser entregue queimado ou com partes cruas, sem sujidades, detritos animais ou vegetais, produzido no dia da entrega.	15,00
PÃO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE PACOTE COM 300G: Características: ISENTO: glúten, lactose. Embalagem: intacta, acondicionada em saco de polietileno transparente, 300 gramas por pacote. Validade: mínimo 02 meses. Apresentar Amostras	32,00
PÃO DE QUEIJO: O pão de queijo deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas. Deverá ser à base de polvilho, queijo, ovo, sal, leite e óleo. Deverá ser preparado e assado na data da entrega. Pesando no mínimo 30 g a unidade	43,95
PÃO INTEGRAL ZERO AÇÚCARES PACOTE COM 380G: formulado com farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, isento de açúcares. Embalagem: saco plástico, atóxico, pesando 380 g. Validade mínima de 02 meses a contar da data da entrega do produto. Apresentar amostras	16,49
PÃO DE FORMA FATIADO 500G: embalagem de plástico atóxico, com 500g. A embalagem deverá conter: data de fabricação, data de validade (com validade mínima de 7 dias) e demais especificações.	11,20
FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO 1: para lactentes 0 à 6 meses, enriquecida com ferro e vitaminas, contendo em 100g acima de 7,8g de ferro e 550mg de cálcio. Com proteínas modificadas em sua relação caseína/proteína do soro do leite (65:35). Embalagem (lata) de 400g	59,99
FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO 2: para lactentes a partir do 6º mês, enriquecida com ferro e vitaminas, contendo em 100g acima de 7,8g de ferro e 550mg de cálcio. Com proteínas modificadas em sua relação caseína/proteína do soro do leite (65:35). Embalagem (lata) de 400g.	50,99
LEITE TIPO B: Leite de vaca, puro e natural, sem adulteração, integral (3% de gordura), contendo no mínimo 98,3% de sacarose, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais com aparência, cor e aroma característicos. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de saco de polietileno atóxico, resistente e termossoldado contendo externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Apresentar ficha técnica junto com o envelope proposta	10,99
LEITE EM PÓ INTEGRAL 400G: ingredientes, leite integral. Embalado em latas de folha de flandres ou alumínio limpas, isentas de ferrugem não amassadas, resistentes ou em pacotes plásticos aluminizados, limpos não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo no mínimo 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação	21,48



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MERCEDES**  
**ESTADO DE SÃO PAULO**  
**PAÇO MUNICIPAL “Joaquim Romílio Pinheiro”**  
**PRAÇA ALÍPIO BEDAQUE Nº 1406**  
**CENTRO – CEP 17.940-000**  
**FONE/FAX (0XX18) 3875-1231**

nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses.	
LEITE UHT SEMIDESNATADO ZERO LACTOSE: em embalagem tetrapak contendo 1 Litro, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses	10,55
QUEIJO MUÇARELA ZERO LACTOSE FATIADO: Queijo muçarela, contendo a enzima lactase. Registro no Ministério da Agricultura e Serviço de Inspeção Resfriado, temperatura máxima de 7 apresentar amostras	17,75
QUEIJO MUÇARELA FATIADO OU EM PEÇA: conforme necessidade, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. O produto deverá apresentar nome, endereço e registro do fabricante, constando o selo de inspeção sanitária. Não deverá apresentar-se com superfície pegajosa, consistência anormal ou com indícios de mofo. No ato do recebimento a temperatura deverá ser de 4 a 7 °C (quatro a sete graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante. Apresentar ficha técnica junto com o envelope proposta	58,20
REQUEIJÃO CREMOSO ZERO LACTOSE 180G: sabor natural, cremoso, zero lactose, resfriado, não congelado, embalagem íntegra e inviolada, acondicionado em copo plástico com lacre e tampa contendo 180g cada - produto sem amido, sem gordura vegetal e sem gordura trans. Validade não inferior a 6 meses na data de entrega do produto. Apresentar amostras	22,90
GENGIBRE: Produtos sãos, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, sem traços de descoloração e turgescência (inchaço), intactas, firmes e bem desenvolvidas	36,00
MANDIOQUINHA: frescas, sãs, inteiras, limpas e apresentar cor, aroma e sabor característicos, casca firme e lustrosa, apresentando tamanho uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme na coloração. Embalagem para transporte: caixa de madeira ou plástica.	48,95
MORANGO BANDEJA: Extra e tamanho médio. Deverá estar no ponto para consumo, madura, firme, uniforme, com brilho, aroma e sabor característicos da espécie. Não serão tolerados os defeitos externos ou internos que prejudiquem o consumo ou rendimento como: danos mecânicos, defeitos na casca, fruto murcho ou passado e podridão. O produto deverá estar isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Embalagem plástica de 250 ou 300g.	14,49
PÊRA: Extra e tamanho médio. Deverá estar no ponto para consumo, madura, firme, uniforme, com brilho, aroma e sabor característicos da espécie. Não serão tolerados os defeitos externos ou internos que prejudiquem o consumo ou rendimento como: danos mecânicos, defeitos na casca, fruto murcho ou passado e podridão. O produto deverá estar isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa	23,55

**7. Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso**

A solução escolhida a ser adotada pela administração pública municipal é o Pregão Eletrônico.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MERCEDES  
ESTADO DE SÃO PAULO  
PAÇO MUNICIPAL "Joaquim Romílio Pinheiro"  
PRAÇA ALÍPIO BEDAQUE Nº 1406  
CENTRO – CEP 17.940-000  
FONE/FAX (0XX18) 3875-1231

Não há de se falar em manutenção ou assistência técnica para a aquisição pretendida.

#### **8. Justificativas para o parcelamento ou não da contratação**

A licitação será realizada por item, tendo em vista tratar-se de itens divisíveis, observando-se, assim, a Súmula 247 do Tribunal de Contas da União, no seguinte sentido:

SÚMULA TCU 247: É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.

#### **9. Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis**

A escolha de gêneros alimentícios de forma razoável e adequada à ocasião demonstra a busca pela economicidade, utilizando os recursos públicos de maneira responsável e coerente com o propósito de garantir uma alimentação escolar de qualidade e evitando gastos excessivos, garantindo o cumprimento dos princípios da administração pública.

#### **10. 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**

Não há providências prévias ao contrato.

Os servidores da Prefeitura Municipal de Santa Mercedes/SP já estão qualificados para fazer a gestão e fiscalização da aquisição pretendida.

#### **11. Contratações correlatas e/ou interdependentes**

Não há.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MERCEDES  
ESTADO DE SÃO PAULO  
PAÇO MUNICIPAL "Joaquim Romílio Pinheiro"  
PRAÇA ALÍPIO BEDAQUE Nº 1406  
CENTRO – CEP 17.940-000  
FONE/FAX (0XX18) 3875-1231

Não há.

**12. 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**

Não há.

**13. Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina**

Diante de tudo o que foi exposto neste estudo, percebe-se que a contratação pretendida é a mais eficiente e econômica para a solução do problema que se pretende resolver.

Santa Mercedes/SP, 03 de janeiro de 2024.

Daniel Alves da Silva

**Secretário Municipal de Educação**



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MERCEDES  
ESTADO DE SÃO PAULO  
PAÇO MUNICIPAL "Joaquim Romílio Pinheiro"  
PRAÇA ALÍPIO BEDAQUE Nº 1406  
CENTRO – CEP 17.940-000  
FONE/FAX (0XX18) 3875-1231

## **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 para o café da manhã dos servidores públicos municipais que atuam no setor da saúde para melhor rendimento de suas atividades. A existência de intervalos em reuniões de serviço, treinamentos e sessões, conhecidos como coffee breaks, é um dos fatores de sucesso dos citados eventos, já que a capacidade de aprendizado e atenção dos participantes é substancialmente afetada por longas horas seguidas de exposição. Além disso, a pausa para o café é uma excelente forma de melhorar a absorção das informações. Os coffee breaks são, ainda, reconhecidamente, momentos oportunos para o descanso, a reposição de energia e o intercâmbio de informações entre os participantes. Propiciam a troca de experiências entre colegas em conversas informais e demonstram a boa vontade da Administração em relação aos servidores no ambiente de trabalho, propiciando maior motivação, sem prejuízo da já referida necessidade de intervalos quando a reunião possui grande quantidade de informações.

### **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;**

Plano anual de contratações para o ano de 2025.

### **III - Requisitos da contratação;**

São requisitos da contratação a habilitação jurídica, fiscal, social, trabalhista e econômica, sendo desnecessário a apresentação de balanço patrimonial, tendo em vista que o objeto a ser adquirido é de baixa complexidade, sendo que o pagamento será feito a empresa contratada apenas após a entrega dos produtos, visando facilitar o acesso de empresas, especialmente as de menor porte, aos processos licitatórios. A simplificação dos requisitos documentais estimula a concorrência e promove a entrada de novos atores no mercado, contribuindo para a diversidade e competitividade nos certames.

A eliminação do balanço patrimonial como requisito permite que a avaliação da capacidade econômico-financeira das empresas se concentre em critérios mais diretamente relacionados à aquisição do objeto licitado, garantindo a seleção de fornecedores aptos a cumprir as obrigações contratuais.

O local de entrega do objeto será nos setores de saúde. UBS JOSE VALQUIRO PINHEIRO, Rua Horis Inacio Bueno 871, centro - UBS ESTELINA DOS SANTOS SEVERO, avenida cruzeiro do Sul 681, Terra Nova D'Oeste – SECRETARIA DE SAUDE, Rua Duque de Caxias 860, centro.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MERCEDES**  
**ESTADO DE SÃO PAULO**  
**PAÇO MUNICIPAL "Joaquim Romílio Pinheiro"**  
**PRAÇA ALÍPIO BEDAQUE Nº 1406**  
**CENTRO – CEP 17.940-000**  
**FONE/FAX (0XX18) 3875-1231**

O prazo de entrega do objeto da licitação é de 03 dias corridos contados da data do recebimento do pedido, ou conforme solicitado data específica do mesmo.

Os requisitos das especificações do objeto estão descritos no item 1 do termo de referência.

Não há necessidade de exigência de requisitos técnicos para a aquisição do objeto da licitação.

**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;**

As quantidades previstas foram estimadas com base na série histórica de aquisição dos itens, assim as quantidades adquiridas nos exercícios anteriores foram levantadas, resultando em uma média, que ponderamos um pequeno aumento devido à expectativa de maior consumo no exercício corrente.

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

O processo incluirá um levantamento de mercado abrangente, que compreende a análise detalhada das diversas alternativas disponíveis. Esta etapa é crucial para embasar a seleção do tipo de solução a ser contratada, considerando não apenas aspectos técnicos, mas também econômicos. A justificativa técnica e econômica será fundamentada em critérios como qualidade, durabilidade, adequação às necessidades específicas da instituição, custo-benefício e potenciais impactos a longo prazo, garantindo uma decisão fundamentada e eficiente.

Considerando as características de utilização, as quantidades de materiais necessários, e os valores estimados, conclui-se que a melhor opção e a mais vantajosa, adequada e disponível é a abertura de um Pregão Eletrônico. Salienta-se que esta solução tem sido utilizada nos últimos anos e tem se mostrado mais eficiente e eficaz no atendimento das necessidades.

**V - 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;**

A estimativa do valor da contratação ficou estabelecida de acordo com os orçamentos anexos, da seguinte forma:

<b>ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>VALOR DA MEDIANA (R\$)</b>
AÇUCAR CRISTAL 5KG: PURO E NATURAL CONTENDO NO MÍNIMO 98,3% DE SACAROSE LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS COM APARÊNCIA, COR E AROMA CARACTERÍSTICOS. COM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE TERMOSSOLDADO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 5KG, COM DATA DE	R\$24,98



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MERCEDES  
ESTADO DE SÃO PAULO  
PAÇO MUNICIPAL "Joaquim Romílio Pinheiro"  
PRAÇA ALÍPIO BEDAQUE Nº 1406  
CENTRO – CEP 17.940-000  
FONE/FAX (0XX18) 3875-1231

FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE IMPRESSOS	
BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER 400GR: PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, SAL, EXTRATO DE MALTE, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO, FERMENTO BIOLÓGICO, AÇÚCAR, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO E MELHORADOR DE FARINHA PROTEASE (INS 1101 I). MATERIAL DE BOA QUALIDADE, BEM ASSADA, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, RESÍDUOS VEGETAIS OU ANIMAIS. EMBALADOS EM PACOTES DE POLIETILENO LACRADO COM PESO LÍQUIDO DE 330G. AS EMBALAGENS DEVEM CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	R\$13,95
MANTEIGA PURA COM SAL: MANTEIGA PURA COM SAL: EMBALAGEM DE 500 GRAMAS, CONTENDO DADOS DA IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E / OU AGRICULTURA. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES ADEQUADAS RESPEITANDO AS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO, DE MODO QUE A EMBALAGEM NÃO SEJA ENTREGUE ESTUFADA OU ALTERADA.	R\$36,25
CHA MATE 250G: CHÁ DE ERVA MATE QUEIMADO, CAIXA COM 250 GRAMAS, ERVA MATE QUEIMADO CONSTITUÍDO DE FOLHAS NOVAS; DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS LIGEIRAMENTE TOSTADOS E PARTIDOS; DE COR VERDE AMARRONZADA ESCURA; COM ASPECTO COR CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; ISENTO DE SUJIDADES E LARVAS. EMBALAGEM CONTENDO IMPRESSAS TODAS AS INFORMAÇÕES DO PRODUTO E DO FABRICANTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES.	R\$8,87
CARNE BOVINA PATINHO EM TIRAS OU BIFE: CARNE BOVINA DE PRIMEIRA QUALIDADE, RESFRIADA, COM TEMPERATURA DE 4 °C (QUATRO A SETE GRAUS CELSIUS), ABATE RECENTE CORTADA EM TIRAS, CORTE PADRONIZADO E UNIFORME (MÉDIA 1,5 CM DE ESPESSURA POR 4CM DE COMPRIMENTO), ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. LIMPA SEM OSSOS, PELE E/OU CARTILAGENS COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA. ENTREGA EM EMBALAGENS DE PLÁSTICO ATOXICO TRANSPARENTE DE 1KG OU 5KG DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM O NOME DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA JUNTO COM O ENVELOPE PROPOSTA.	R\$45,00
CARNE BOVINA PATINHO MOIDA: A CARNE DEVE SER DE PATINHO DE ABATE RECENTE, RESFRIADA, COM TEMPERATURA DE MÁXIMO 4°C (QUATRO GRAUS CELSIUS) OU TEMPERATURA MENOR, COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, ISENTA DE CARTILAGENS E OSSOS, MANIPULADA EM BOAS CONDIÇÕES HIGIÊNICAS PROVENIENTES DE ANIMAIS EM BOAS CONDIÇÕES DE SAÚDE, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. A CARNE DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR, CHEIRO E SABOR	R\$43,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MERCEDES  
ESTADO DE SÃO PAULO  
PAÇO MUNICIPAL "Joaquim Romílio Pinheiro"  
PRAÇA ALÍPIO BEDAQUE Nº 1406  
CENTRO – CEP 17.940-000  
FONE/FAX (0XX18) 3875-1231

PRÓPRIO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, LIVRES DE PARASITAS, SUJIDADESE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA E MINISTÉRIO DE AGRICULTURA. ENTREGUES EM PACOTES DE 1KG E 5KG CONFORME SOLICITADO, ETIQUETADO COM O PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA JUNTO COM O ENVELOPE PROPOSTA.	
ATUM RALADO EM CONSERVA: ATUM RALADO EM CONSERVA: EM ÓLEO COMESTÍVEL E SAL , LATA COM 170 GRAMAS.	R\$9,42
MAIONESE TRADICIONAL 3KG: INGREDIENTES: ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, OVOS PASTEURIZADOS, AMIDO MODIFICADO, VINAGRE, AÇÚCAR, SAL, SUCO DE LIMÃO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁTICO, ESTABILIZANTE GOMA XANTANA, CONSERVADOR ÁCIDO SÓRBICO, SEQUESTRANTE EDTA CÁLCIO DISSÓDICO, CORANTE PÁPRICA, AROMATIZANTE E ANTIOXIDANTES ÁCIDO CÍTRICO, BHT E BHA. CONTÉM ÔMEGA 3 E NÃO TEM GORDURAS TRANS E GLÚTEN. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER REGISTRO DA DATA DE FABRICAÇÃO, PESO E VALIDADE ESTAMPADA NO RÓTULO DA EMBALAGEM.	R\$65,50
MORTADELA: FATIADO OU PEÇA, CONFORME NECESSIDADE, LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LO OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR NOME, ENDEREÇO E REGISTRO DO FABRICANTE, CONSTANDO O SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR-SE COM SUPERFÍCIE PEGAJOSA, CONSISTÊNCIA ANORMAL OU COM INDÍCIOS DE MOFO. NO ATO DO RECEBIMENTO A TEMPERATURA DEVERÁ SER DE 4 A 7 °C (QUATRO A SETE GRAUS CELSIUS) OU CONFORME RECOMENDAÇÃO DO FABRICANTE.	R\$25,15
PRESUNTO FATIADO OU PEÇA: ATIADO OU PEÇA, CONFORME NECESSIDADE, LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LO OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. O PRÓDUTO DEVERÁ APRESENTAR NOME, ENDEREÇO E REGISTRO DO FABRICANTE, CONSTANDO O SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR-SE COM SUPERFÍCIE PEGAJOSA, CONSISTÊNCIA ANORMAL OU COM INDÍCIOS DE MOFO. NO ATO DO RECEBIMENTO A TEMPERATURA DEVERÁ SER DE 4 A 7 °C (QUATRO A SETE GRAUS CELSIUS) OU CONFORME RECOMENDAÇÃO DO FABRICANTE. ENTREGA EM EMBALAGENS DE PLÁSTICO ATOXICO TRANSPARENTE DE 2KG OU 5KG DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM O NOME DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE	R\$35,75
SALSICHA TIPO HOT DOG: AS SALSICHAS DEVERÃO TER O PESO UNITÁRIO DE 40GR A 50GR, ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS A VÁCUO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTES AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 3KG À 5KG POR	R\$13,50



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MERCEDES  
ESTADO DE SÃO PAULO  
PAÇO MUNICIPAL "Joaquim Romílio Pinheiro"  
PRAÇA ALÍPIO BEDAQUE Nº 1406  
CENTRO – CEP 17.940-000  
FONE/FAX (0XX18) 3875-1231

<p>EMBALAGEM. ROTULAGEM EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E COM O CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR, CARIMBO Nº DO SIF. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. VALIDADE</p> <p>NÃO INFERIOR A 06 MESES. NA ENTREGA DO PRODUTO, DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÁXIMA DE 30 DIAS.</p>	
<p>QUEIJO MUÇARELA FATIADO OU EM PEÇA: CONFORME NECESSIDADE, LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LO OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR NOME, ENDEREÇO E REGISTRO DO FABRICANTE, CONSTANDO O SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. NÃO DEVERÁ APRESENTAR-SE COM SUPERFÍCIE PEGAJOSA, CONSISTÊNCIA ANORMAL OU COM INDÍCIOS DE MOFO. NO ATO DO RECEBIMENTO A TEMPERATURA DEVERÁ SER DE 4 A 7 °C (QUATRO A SETE GRAUS CELSIUS) OU CONFORME RECOMENDAÇÃO DO FABRICANTE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA JUNTO COM O ENVELOPE PROPOSTA</p>	R\$58,20
<p>ARROZ BRANCO TIPO 1 05KG : BENEFICIADO, DE PROCEDÊNCIA NACIONAL, SER DE SAFRA CORRENTE. DEVE-SE APRESENTAR-SE ISENTO DE MOFO, ODORES ESTRANHOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. EMBALADOS EM PACOTES DE 5 KG, DE PLÁSTICO ATÓXICO COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE SEIS MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DEVE CONTER A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO EMPACOTADOR, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE E PROCEDÊNCIA. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER TRANSPARENTE, INCOLOR E TERMOSELADA.</p>	R\$38,25
<p>MOLHO DE TOMATE 300G: PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO COR VERMELHO VIVO (VALIDADE MÍNIMA 12 MESES) RESPEITANDO TODAS AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p>	R\$4,55
<p>PÃO FRANCES: COM PESO UNITÁRIO DE 50 GRAMAS, PRODUZIDO COM FARINHA ESPECIAL, COM TAMANHO UNIFORME, NÃO PODENDO SER ENTREGUE QUEIMADO OU COM PARTES CRUAS, SEM SUJIDADES, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA.</p>	R\$15,00
<p>PÃO DE FORMA FATIADO 500G: EMBALAGEM DE PLÁSTICO ATÓXICO, COM 500G. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER: DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE (COM VALIDADE MÍNIMA DE 7 DIAS) E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES.</p>	R\$11,20
<p>PÃO DE QUEIJO: O PÃO DE QUEIJO DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, SÃS E LIMPAS. DEVERÁ SER À BASE DE POLVILHO, QUEIJO, OVO, SAL, LEITE E ÓLEO. DEVERÁ SER PREPARADO E ASSADO NA DATA DA ENTREGA. PESANDO NO MÍNIMO 30 G A UNIDADE</p>	R\$43,95
<p>BEBIDA A BASE DE SOJA ORIGINAL 1 LITRO: EM EMBALAGEM TETRAPAK CONTENDO PELO MENOS 240MG DE CÁLCIO POR 200ML E ENRIQUECIDOS DE VITAMINAS. VALÍDADE MÍNIMA DE 6 MESES A</p>	R\$9,12



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MERCEDES**  
**ESTADO DE SÃO PAULO**  
**PAÇO MUNICIPAL "Joaquim Romílio Pinheiro"**  
**PRAÇA ALÍPIO BEDAQUE Nº 1406**  
**CENTRO – CEP 17.940-000**  
**FONE/FAX (0XX18) 3875-1231**

PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	
FORMULA INFANTIL DE 01 A 03 ANOS: INDICADOS PARA LACTENTES A PARTIR DO 10º MÊS , CONTEM PREBIOTOCO, DHA, ARA E NUCLEOTIDIOS , NÃO CONTEM GLUTEN, CONTEM LACTOSE INDICADO PARA SUPRIR NECESSIDADE NUTRICIONAL , LATA COM 800 GRAMAS	R\$81,95
FORMULA EM PO DE BAIXO INDICE GLICEMICO: FÓRMULA ALIMENTAR PADRÃO, LÍQUIDA COM 1200 KCAL/L INDUSTRIALIZADA PARA FINS ESPECIAIS. ISENTO DE SACAROSE, LACTOSE, GLICOSE, FRUTOSE, GLÚTEN. RECOMENDADA PARA PACIENTES A PARTIR DE 10 ANOS, COM RISCO NUTRICIONAL, DISTÚRBIOS ALIMENTARES, DOENÇAS NEUROLÓGICAS OU EM RECUPERAÇÃO, EM NUTRIÇÃO ENTERAL PROLONGADA. ADMINISTRAÇÃO PODE SER VIA ORAL OU ENTERAL. COM OU SEM SABOR. . EMBALAGEM DE 1000 ML.	R\$112,66
FORMULA ALIMENTAR PADRAO EM PÓ: INDUSTRIALIZADA PARA FINS ESPECIAIS. ISENTO DE SACAROSE, LACTOSE, GLICOSE, FRUTOSE, GLÚTEN. RECOMENDADA PARA PACIENTES A PARTIR DE 10 ANOS, COM RISCO NUTRICIONAL, DISTÚRBIOS ALIMENTARES, DOENÇAS NEUROLÓGICAS OU EM RECUPERAÇÃO, EM NUTRIÇÃO ENTERAL PROLONGADA. ADMINISTRAÇÃO PODE SER VIA ORAL OU ENTERAL. COM OU SEM SABOR. EMBALAGEM COM 800 G DO PRODUTO.	R\$180,99
FORMULA ALIMENTAR PADRAO, LIQUIDA COM 1200 KCAL/L : FÓRMULA ALIMENTAR PADRÃO, LÍQUIDA COM 1200 KCAL/L INDUSTRIALIZADA PARA FINS ESPECIAIS. ISENTO DE SACAROSE, LACTOSE, GLICOSE, FRUTOSE, GLÚTEN. RECOMENDADA PARA PACIENTES A PARTIR DE 10 ANOS, COM RISCO NUTRICIONAL, DISTÚRBIOS ALIMENTARES, DOENÇAS NEUROLÓGICAS OU EM RECUPERAÇÃO, EM NUTRIÇÃO ENTERAL PROLONGADA. ADMINISTRAÇÃO PODE SER VIA ORAL OU ENTERAL. COM OU SEM SABOR. . EMBALAGEM DE 1000 ML.	R\$28,20
PERA: EXTRA E TAMANHO MÉDIO. DEVERÁ ESTAR NO PONTO PARA CONSUMO, MADURA, FIRME, UNIFORME, COM BRILHO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. NÃO SERÃO TOLERADOS OS DEFEITOS EXTERNOS OU INTERNOS QUE PREJUDIQUEM O CONSUMO OU RENDIMENTO COMO: DANOS MECÂNICOS, DEFEITOS NA CASCA, FRUTO MURCHO OU PASSADO E PODRIDÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA	R\$23,55

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

A solução escolhida a ser adotada pela administração pública municipal é o Pregão Eletrônico.

Não há de se falar em manutenção ou assistência técnica para a aquisição pretendida, devido à natureza dos produtos s serem adquiridos são de matérias de consumo.

**VII - Justificativas para o parcelamento ou não da contratação;**



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MERCEDES**  
**ESTADO DE SÃO PAULO**  
**PAÇO MUNICIPAL "Joaquim Romílio Pinheiro"**  
**PRAÇA ALÍPIO BEDAQUE Nº 1406**  
**CENTRO – CEP 17.940-000**  
**FONE/FAX (0XX18) 3875-1231**

A licitação será realizada por item, tendo em vista tratar-se de itens divisíveis, observando-se, assim, a Súmula 247 do Tribunal de Contas da União, no seguinte sentido:

SÚMULA TCU 247:

É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.

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

A implementação dessa medida visa alcançar resultados significativos em termos de economicidade e melhor aproveitamento dos recursos, impactando positivamente diversos aspectos da administração pública local.

Economicidade na Aquisição:

A centralização da aquisição permite a compra em maior quantidade, possibilitando negociações mais vantajosas com fornecedores e, conseqüentemente, reduzindo os custos unitários dos materiais. A padronização dos materiais contribuirá para uma gestão mais eficiente do estoque, evitando excessos e minimizando desperdícios. Isso resultará em uma utilização mais racional dos recursos financeiros.

Melhor Aproveitamento dos Recursos Humanos:

O fornecimento de material adequado possibilitará que os funcionários desempenhem suas funções de maneira mais eficaz, aumentando a produtividade e contribuindo para a entrega de serviços públicos de qualidade. Ao disponibilizar os materiais necessários, os colaboradores podem concentrar seus esforços nas atividades essenciais, sem perda de tempo na busca por recursos ou na adaptação a condições inadequadas.

**IV - 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;**

Como a contratação pretendida, é de aquisição de alimentos para suprirem as necessidades continuadas dos setores de saúde, já existe toda uma estrutura montada para a fiscalização do contrato, garantindo a efetiva entrega e conferência dos produtos adquiridos, bem como na utilização dos produtos para o alcance dos resultados pretendidos, além disso, os servidores da Secretaria Municipal de Saúde já estão qualificados para fazer a gestão e fiscalização da aquisição pretendida.

**X - Contratações correlatas e/ou interdependentes;**

Consultando o histórico de contratações da Administração Municipal foi constatado que não houve contratações correlatas ou interdependentes em relação ao objeto do presente estudo.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MERCEDES**  
**ESTADO DE SÃO PAULO**  
**PAÇO MUNICIPAL “Joaquim Romílio Pinheiro”**  
**PRAÇA ALÍPIO BEDAQUE Nº 1406**  
**CENTRO – CEP 17.940-000**  
**FONE/FAX (0XX18) 3875-1231**

**XI - 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;**

**DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS**

12.1. A aquisição observará os princípios da economicidade, eficácia, eficiência para melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive com respeito a impactos ambientais, de forma a utilizar-se da menor quantidade possível de recursos que causem impactos negativos para a sociedade e para o meio ambiente, com a contratação de produtos acondicionados preferencialmente em embalagens individuais adequadas, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

12.2. Com relação aos itens a serem adquiridos, deverá ser observado o descarte responsável de materiais, configurando-se esta medida fundamental para minimizar o impacto ambiental causado pelo descarte inadequado de resíduos.

12.3. Para minimizar o impacto, é importante seguir as seguintes medidas:

12.3.1. Redução: Deverá ser observada a minimização da quantidade de materiais e embalagens que precisam ser descartados. Isso pode ser feito através da redução do consumo e da reutilização de materiais, com as unidades requisitantes solicitando apenas o necessário para o desenvolvimento das atividades no setor.

12.3.2. Reciclagem: Muitas das embalagens dos materiais a serem registrados podem ser reciclados, reduzindo a quantidade de resíduos que precisam ser descartados.

12.3.3. Coleta seletiva: A coleta seletiva é uma forma de separar os resíduos em diferentes categorias, facilitando o processo de reciclagem. É importante que os materiais sejam separados corretamente e encaminhados para os locais adequados de reciclagem.

12.3.4. Descarte adequado: Alguns materiais não podem ser reciclados e precisam ser descartados de forma adequada.

12.2. Com relação aos itens a serem adquiridos, deverá ser observado o descarte responsável de materiais, configurando-se esta medida fundamental para minimizar o impacto ambiental causado pelo descarte inadequado de resíduos.

12.3. Para minimizar o impacto, é importante seguir as seguintes medidas:

12.3.1. Redução: Deverá ser observada a minimização da quantidade de materiais e embalagens que precisam ser descartados. Isso pode ser feito através da redução do consumo e da reutilização de materiais, com as unidades requisitantes solicitando apenas o necessário para o desenvolvimento das atividades no setor.

12.3.2. Reciclagem: Muitas das embalagens dos materiais a serem registrados podem ser reciclados, reduzindo a quantidade de resíduos que precisam ser descartados.

12.3.3. Coleta seletiva: A coleta seletiva é uma forma de separar os resíduos em diferentes categorias, facilitando o processo de reciclagem. É importante que os materiais sejam separados corretamente e encaminhados para os locais adequados de reciclagem.

12.3.4. Descarte adequado: Alguns materiais não podem ser reciclados e precisam ser descartados de forma adequada.

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

Diante de tudo o que foi exposto neste estudo, percebe-se que a aquisição pretendida é indispensável para proporcionar um ambiente adequado e confortável aos servidores,



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MERCEDES**  
**ESTADO DE SÃO PAULO**  
**PAÇO MUNICIPAL "Joaquim Romílio Pinheiro"**  
**PRAÇA ALÍPIO BEDAQUE Nº 1406**  
**CENTRO – CEP 17.940-000**  
**FONE/FAX (0XX18) 3875-1231**

colaboradores e visitantes atendendo plenamente às demandas da Secretaria Municipal de Saúde.

Santa Mercedes/SP, 11 de dezembro de 2024.

Rosinei Santana dos Santos

Coordenadora de Assistência a Saúde