



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP N.º 011/2024
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – VÁRZEA GRANDE/MT

1. INFORMAÇÕES PRELIMINARES

- 1.1. Secretarias demandantes:** Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria de Saúde e a Secretaria de Assistência Social.
- 1.2. Setores interessados:** Superintendência Operacional Do Sistema Escolar - Alimentação Escolar, Superintendência de Esporte e Lazer; Setor de Nutrição/Assistência Social; Setor Nutrição e Produção/HPSMVG;
- 1.3. Normas aplicáveis:** Lei Federal 14.133/2021; Decreto Municipal 81/2023; Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e está regulamentada atualmente pela Resolução CD/FNDE nº 06, de 8 de maio de 2020 e suas alterações, Resolução da ANVISA RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação
- 1.4. Destaca-se que a futura aquisição não envolve contratação corporativa de competência exclusiva da Secretaria de Administração, na forma do art. 2º do Decreto Municipal 81/2023.**
- 1.5. O objeto desta contratação igualmente não se configura como bem de luxo descrito no art. 25 do Decreto Municipal 81/2023.**

2. DA PREVISÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÃO

Em que pese a presente aquisição não tenha sido prevista no plano anual de contratações de anos anteriores, visto que, não era obrigatório por se tratar de aquisição contínua. A partir de 2024, foi elaborado o Plano Anual de Trabalho pela Coordenadoria Financeira da SMECEL e encaminhado para Secretaria de Administração da Prefeitura Municipal de Várzea Grande.

Os itens relacionados neste ETP constam no Plano Anual de Trabalho 2024.

3. DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO.

A Secretaria Municipal de Educação, em conjunto com a Secretaria de Saúde e a Secretaria de Assistência Social, identificou a necessidade da aquisição de gêneros alimentícios destinados a unidades escolares, programas, ETA, jogos escolares, Pronto Socorro e as unidades de saúde, **CRAS** (Centro de Referência de Assistência Social), **SCVF**, **CASA DE AMPARO AS MULHERES VÍTIMAS DE VIOLÊNCIA DOMÉSTICA**, **CASA DE PASSAGEM**, **CREAS** (Centro de Referência Especializado de Assistência Social), **CREAS POP** (População de Rua), **MANUTENÇÃO E**



IMPLANTAÇÃO DOS CONSELHOS TUTELARES CENTRO DE CONVIVÊNCIA VOVÔ ZEID SACRE, CASA DE ACOLHIMENTO PARA MULHERES E MENINAS CASA DE SARITA.

O presente estudo técnico preliminar tem como objetivo suprir as necessidades precípua que permeiam o interesse público e a coletividade.

Vejamos:

A Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer (SMECEL), através da Superintendência Operacional do Sistema Escolar – Alimentação Escolar visa fornecer alimentação aos **33.000 alunos matriculados na rede de ensino e distribuídos nas seguintes modalidades de ensino: Berçário, Educação Infantil, Ensino Fundamental, Educação Especial, Educação de Jovens e Adultos, Escola de Tempo Ampliado e Escola de Tempo Integral.**

Estes estão norteados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), através da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e está regulamentada atualmente pela Resolução CD/FNDE nº 06, de 8 de maio de 2020 e suas alterações.

O PNAE consiste no repasse de recursos financeiros federais para o atendimento de estudantes matriculados em todas as etapas e modalidades da educação básica nas redes municipal, distrital, estadual e federal, e nas entidades qualificadas como filantrópicas ou por elas mantidas, nas escolas confessionais mantidas por entidade sem fins lucrativos e nas escolas comunitárias conveniadas com os Estados, o Distrito Federal e os Municípios, com o objetivo de contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. Para atender aos estudantes matriculados na educação básica pública das redes estadual, distrital e municipal, o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) repassa às Secretarias Estaduais de Educação (Seduc) e às Prefeituras Municipais (PM), de forma automática e sem necessidade de convênio ou instrumento congênere, os recursos financeiros federais do PNAE, em caráter suplementar e em até 10 parcelas anuais, entre os meses de fevereiro e novembro. Isto posto, a contratação dos gêneros alimentícios, objeto do presente estudo, permitirá garantir o preparo das refeições destinadas aos alunos matriculados na rede básica de ensino do Município de Várzea Grande, proporcionando uma alimentação



de qualidade, além de possibilitar condições de bom aproveitamento escolar, atendendo às necessidades do corpo discente e as previsões legais aplicáveis ao objeto.

A Secretaria de Saúde Considerando que a Secretaria Municipal de Várzea Grande/MT, é a responsável pelos contratos e convênios mantidos para atender as necessidades inerentes das atividades realizadas nesta unidade Hospitalar, salientando que estes serviços devem ser prestados em caráter contínuo e ininterrupto.

Considerando que a Unidade de Saúde é de portas abertas e, por isso, recebe pacientes que necessitam de atendimento/tratamento originários da própria cidade Várzea Grande/MT; de toda Baixada Cuiabana, assim como, de outros Municípios circunvizinhos, além de pacientes encaminhados pelo Serviço de Atendimento Móvel de Urgência/SAMU, Concessionária de Estradas Rota do Oeste e Central de Regulação do SUS realizando um considerável número de atendimento/procedimento de urgência e emergência diariamente;

Considerando que a dieta hospitalar tem o papel de garantir o aporte de nutrientes aos pacientes hospitalizados, permitindo melhorar ou manter seu estado nutricional através de seu papel terapêutico em doenças ou agudas e também por ser uma prática que apresenta papel importante na experiência de internação, uma vez, que atendendo aos atributos biopsicossensoriais e simbólicos do reconhecimento do indivíduo, pode atenuar o sofrimento no período em que o paciente está separado de sua vida habitual; além de diminuir os índices de morbidade e mortalidade, dentre eles a desnutrição intra-hospitalar.

Considerando que esta Unidade Hospitalar tem como objetivo principal a recuperação da saúde e a atenção integral ao paciente sob internação abrange um conjunto de cuidados, dentre estes, os relacionados à alimentação e à nutrição. Os pacientes não se alimentam adequadamente devido a doença, falta de apetite, alterações do paladar, mudança de hábitos, insatisfação com as preparações e ambiente hospitalar;

Ademais o objetivo do setor de Nutrição e Dietética é contribuir na melhoria da qualidade de vida do paciente ao fornecer refeições equilibradas e variadas nutricionalmente, buscando, diversificar as preparações ofertadas, com o intuito de melhorar a aceitabilidade dos pacientes, assim como, dos funcionários do hospital que se alimentam na Instituição;

Haja vista que, para esse objetivo seja atingido é necessário a utilização de instrumentos que proporcionem diversificação das preparações oferecidas, fazendo com que esse produto se torne um item essencial e indispensável para a realização das atividades nesta Unidade;



Portanto, a aquisição dos hortifrutigranjeiros e estocáveis são essenciais às atividades desenvolvidas pelo Departamento de Nutrição e Dietética do hospital, com fulcro nas razões acima aduzidas, sempre com respeito ao prisma da eficiência/custo benefício.

Secretaria Municipal de Assistência Social deste município é responsável pela supervisão e execução de programas, projetos e serviços sócio assistenciais. Uma vez que, tem por finalidade a proposição e a execução das políticas públicas de Assistência Social, onde as ações são divididas em 02 (duas) categorias: proteção social básica e proteção social especial de média e alta complexidade.

Tem como objetivo fundamental a promoção humana e social do cidadão. Para tanto, é necessário o planejamento, controle, avaliação e divulgação das ações sociais e articulação com a rede de atendimento do município.

Esta Secretaria é responsável pela supervisão e execução regionalizada de programas, projetos e serviços sócio assistenciais de proteção social básica e especial em conformidade com a Política Nacional de Assistência e NOB-SUAS/2005, que devem ser oferecidos aos usuários de forma contínua e sem interrupção.

Portanto, de forma conclusiva, a principal missão desta Secretaria é ser o órgão gestor e executor da política de Assistência Social, tendo como funções básicas a inserção, prevenção, proteção e promoção das famílias e indivíduos em situação de vulnerabilidade social ou risco pessoal.

Porém, está Secretaria não consegue atingir seu escopo somente com sua gerencia, há que se buscar em seus braços que funcionam descentralizados, seja eles **CRAS** (Centro de Referência de Assistência Social), **SCVF**, **CASA DE AMPARO AS MULHERES VÍTIMAS DE VIOLÊNCIA DOMÉSTICA**, **CASA DE PASSAGEM**, **CREAS** (Centro de Referência Especializado de Assistência Social), **CREAS POP** (População de Rua), **MANUTENÇÃO E IMPLANTAÇÃO DOS CONSELHOS TUTELARES CENTRO DE CONVIVÊNCIA VOVÔ ZEID SACRE**, **CASA DE ACOLHIMENTO PARA MULHERES E MENINAS CASA DE SARITA**.

Diante da necessidade de desenvolver essas atividades sem interrupção, de forma a manter aquisição dos gêneros alimentícios contínua, visto que é essencial às atividades desenvolvidas por esta Secretaria e seus projetos sociais.



4.DAS ALTERNATIVAS DE MERCADO E A OPÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO.

A Secretaria Municipal de Educação, juntamente com a Secretaria de Saúde e a Secretaria de Assistência Social, realiza regularmente a aquisição de gêneros alimentícios por meio de licitação na modalidade de registro de preços. Esta prática tem se mostrado eficiente e vantajosa para a Administração Pública, atendendo às necessidades das diversas unidades de forma contínua e organizada.

Antes de decidir pela manutenção da licitação por registro de preços, foram consideradas outras alternativas de mercado, como a contratação direta e a realização de licitações individuais para cada secretaria.

No entanto, essas alternativas apresentaram desvantagens significativas em comparação ao registro de preços.

A contratação direta, embora permitida em situações específicas, não é a alternativa mais transparente e competitiva. Além disso, a contratação direta pode resultar em preços mais elevados devido à falta de concorrência, o que não atende aos princípios da economicidade e eficiência.

A realização de licitações individuais para cada secretaria aumentaria a complexidade administrativa e os custos operacionais. Cada processo licitatório demandaria tempo, recursos humanos e financeiros, além de potencialmente resultar em preços menos competitivos devido à menor quantidade de itens licitados.

A manutenção da licitação por registro de preços oferece diversas vantagens, que justificam a escolha desta modalidade:

A consolidação das demandas das diferentes secretarias em um único processo licitatório permite a obtenção de economia de escala, resultando em preços mais baixos e competitivos.

O registro de preços simplifica a gestão dos contratos, reduzindo a necessidade de múltiplos processos licitatórios e facilitando o controle e a fiscalização dos fornecedores. A modalidade de registro de preços oferece flexibilidade e agilidade na aquisição dos itens necessários, permitindo que as secretarias realizem as compras conforme a demanda, sem a necessidade de novos processos licitatórios.

A licitação por registro de preços garante a transparência e a competitividade do processo, promovendo a ampla concorrência e assegurando a seleção das melhores propostas em termos de preço e qualidade.



Diante das considerações apresentadas, a manutenção da licitação por registro de preços se mostra a alternativa mais vantajosa para a Administração Pública. Esta modalidade atende aos princípios da economicidade, eficiência, transparência e competitividade, garantindo a aquisição de gêneros alimentícios de forma eficiente e organizada para as creches, escolas, pronto-socorro e casas de acolhimento.

Recomendamos a continuidade da prática de licitação por registro de preços, conforme detalhado na análise de vantajosidade, para garantir a melhor relação custo-benefício para a Administração Pública e atender às necessidades das secretarias envolvidas.

5. REQUISITOS PRINCIPAIS DE CONTRATAÇÃO.

O objeto pretendido deverá seguir as seguintes especificações para que atenda adequadamente a administração pública.

Todos os produtos devem possuir garantia de qualidade mínima, obrigando o contratado a substituí-los em função de problemas de qualidade de qualquer natureza ou omissões verificadas no ato ou posterior a entrega.

A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo exclusivamente os seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda efetuar a entrega em perfeitas condições, conforme especificações técnicas, prazo e local constantes no Termo de Referência.

Todos os produtos a serem adquiridos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Ministério da Saúde (MS), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Observando ainda as seguintes condições:

5.1 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS PARA FORNECIMENTO DE OVOS:

a) Produtos fresco, integro, sem manchas ou sujidades, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de granjas com inspeção federal, devendo atender as exigências do regulamento interno de inspeção de produtos animais. Embalados em caixas de papelão ou isopor.

5.2 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS PARA O FORNECIMENTO DE GRÃOS E MASSAS:



- a) Os alimentos em grãos e massas não poderão apresentar sinais de contaminação por insetos, e as embalagens devem estar integras, sem perfuração;
- b) Os alimentos como feijão deverão ter aspecto brilhoso, liso, composto por grãos inteiros, sem indícios de farelos, pedras, fungos ou parasitas;
- c) As embalagens deverão conter todas as informações referente a data de validade, lote, composição, conteúdo líquido, peso, origem do produto e atributos nutricionais complementares.

5.3 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS PARA O FORNECIMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL:

- a) Todas as embalagens dos produtos de origem animal (carnes e derivados) deverão possuir o registro e carimbo do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou estadual (SIE) ou preferencialmente Federal do Ministério da Agricultura (SIF) conforme a Lei 1283 de 18 de dezembro de 1950 que dispõe sobre a inspeção sanitária de produtos de origem animal.

5.4 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS PARA O FORNECIMENTO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS:

- a) Todos os hortifrutigranjeiros deverão estar em perfeito estado para consumo, maduros, com tamanhos e formatos homogêneos, sem defeitos graves como podridão, amassados, murchos, deformados, descolorados, queimados de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Além disso, deverão estar livres de material terroso ou sujidades e substâncias tóxicas ou nocivas.
- b) Não serão aceitos gêneros alimentícios em desacordo com as especificações constantes do presente Termo de Referência, considerando que os produtos deverão ser entregues frescos, higienizados, sem danos físicos ou mecânicos e em tamanho e coloração uniformes, conforme o caso.

5.5 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS PARA O FORNECIMENTO DE LEGUMES / TUBÉRCULOS:

- a) Deverão ser de ótima qualidade e suficientemente desenvolvidos;
- b) Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade;
- c) Não serão permitidos defeitos que alterem sua formação e aparência;



- d) Os alimentos como tomate, cebola devem apresentar frescos, com grau de maturidade médio, estando intactos, livres de rachaduras, cortes e esmagamento, não devem conter terra na sua superfície, e não pode apresentar superfície úmida e pegajosa;
- e) Não serão aceitas safra de colheitas precoces que prejudique o desenvolvimento das verduras e legumes e sua maturação ideal para o consumo imediato.

5.6 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS:

- a) Os alimentos industrializados devem conter informações no rótulo como data de validade e prazo de validade para os produtos que apresentam alteração de validade após aberto;
- b) Os produtos que apresentem embalagens estufadas, enferrujadas, amassadas, furadas, rasgadas, violadas, ou com vazamento não serão aceitas;
- c) Todas as embalagens devem conter rótulos com os dados em letras legíveis como a data de fabricação, prazo de validade, lote, composição, peso, origem do produto e fabricante com CNPJ, informação nutricional obrigatória;
- d) A rotulagem deve obedecer a todos os critérios propostos conforme RDC nº 259 da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária);
- e) Não será aceito nenhum produto com data de validade próxima do vencimento e/ou em desacordo com as exigências do Termo de Referência, assim, os alimentos estocáveis, não perecíveis, deverão apresentar, no ato da entrega, validade mínima dos produtos.

5.7 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS PARA O FORNECIMENTO DE FRUTAS:

- a) Deverão ser frescas, atingido grau de maturação no tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie.
- b) Não ter qualquer lesão de origem física ou mecânica que deprecie a sua aparência, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes às superfícies de casca.

5.8 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS PARA FORNECIMENTO DE HORTALIÇAS, FOLHAS E HASTES:

- a) Deverão ser de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas.
- b) Deverão apresentar tamanhos uniformes e típicos de variedade, não sendo permitidos defeitos que alterem a sua formação e aparência.
- c) Deverão estar livres de insetos, sujidades e larvas.



d) As hortaliças e folhas deverão ser entregues, impreterivelmente, acondicionadas em sacos plásticos e embaladas individualmente. A ausência de sacos no ato da entrega resultará na devolução imediata dos mesmos;

e) As hortaliças e folhas deverão ser entregues diretamente nas Unidades Escolares, em quantidades determinadas pela Secretaria solicitante.

f) Todos os folhosos deverão estar livres de folhas externas danificadas, isentos de insetos ou pragas, livres de material terroso, além disso, deverão estar bem desenvolvidas, tenros e coloração uniforme.

5.9 CONDIÇÕES DO TRANSPORTE DOS ALIMENTOS:

SEGUNDO AS ORIENTAÇÕES DA PORTARIA CVS-6/99, DE 10 DE MARÇO DE 1999:

a) Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração dos produtos.

b) Fica vedado o transporte de alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los em um mesmo compartimento do veículo, em especial de produtos com qualquer grau de potencial tóxico.

c) Não é permitido transportar alimentos conjuntamente com pessoas e animais.

d) O veículo de transporte de alimentos deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene.

e) O caminhão deve se apresentar devidamente higienizado, deve ser desinfestado e lavado diariamente, esta limpeza deve incluir as paredes, o teto, barras e ganchos, piso e estrados;

f) Os recipientes que transportam produtos alimentares também devem ser lavados diariamente;

g) Os métodos de higienização devem ser adequados às características dos produtos e dos veículos de transportes;

h) Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos serem desinfetados juntamente com o veículo de transporte.

i) A carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar.

j) Transporte aberto, conforme normas vigentes, para hortifrutigranjeiros;



- k) É expressamente proibido o transporte e entrega de hortifrutigranjeiros em veículos domésticos.
- l) No transporte dos gêneros, os materiais de acondicionamento e de embalagem devem obedecer a todas as regras de higiene e serem perfeitamente inócuos. Os materiais de acondicionamento devem ser transparentes, incolores e de utilização única; a embalagem deve ser suficientemente rígida para assegurar uma proteção eficaz dos gêneros durante o transporte e manipulações, e ser mantida em bom estado de limpeza e conservação;
- m) O veículo utilizado para transporte dos gêneros deve apresentar: revestimento interior em material inalterável, de fácil lavagem e desinfecção, superfícies lisas, pavimentos com estrados em inox, alumínio ou plástico, mas nunca em madeira.
- n) Os gêneros não devem ser expostos diretamente ao sol.
- o) Os Gêneros estocáveis deverão ser entregues em veículos adequados para transportes de alimentos (Tipo Baú).

Resolução da ANVISA RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, no caso de participação na disputa de gêneros alimentícios manipulados (carnes, pães e polpa de fruta), ambos aprovados pelas Nutricionistas do Departamento de Alimentação Escolar.

A Contratada deverá colocar à disposição do contratante todos os meios necessários à comprovação da qualidade de fabricação dos produtos. Permitindo assim a verificação de sua conformidade com as especificações técnicas. E assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica. E prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados relacionados com as características dos produtos fornecidos e se necessárias amostras do mesmo, se forem de marcas totalmente desconhecidas.

Os produtos não perecíveis entregues devem ter uma validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega, e os produtos perecíveis devem apresentar o peso em todas as embalagens.

Os pães não devem apresentar características de queimados, mal cozidos, com a superfície rugosa, com sujidades, massa seca, bolores e excesso de gordura. Não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua formulação. Além disso, não serão aceitos pães que forem armazenados quentes em sacos plásticos, pois acarreta no amassamento do mesmo.



Os produtos perecíveis (carnes) deverão ser entregues em veículos adequados a cada tipo de produto e transportados nos parâmetros aceitáveis de temperatura por tipo de produto, conforme as resoluções nº 216, 275 e 326 da ANVISA, sendo:

- Os alimentos **Congelados**; deve estar -18°C, com tolerância de até -12°C;
- Os alimentos que são **Resfriados**; deve estar entre 6°C a 10°C, conforme especificação do fabricante;
- Os alimentos que são **Refrigerados**; até 6°C com tolerância a 7° C;

Evitando desta forma o descongelamento e permitindo que estas cheguem ao local de entrega em temperatura adequada.

Os alimentos farináceos (arroz, macarrão, fubá e outros) não devem apresentar carunchos ou larvas nas entregas. Portanto todos os gêneros alimentícios devem ser entregues com suas características organolépticas intactas. Em caso de descumprimento destas, deverá realizar a troca no prazo máximo de 3 (três) dias conforme solicitado pelas nutricionistas. A empresa deverá arcar com todas as despesas decorrentes da locomoção para troca do item ou serviço.

A Contratada deverá executar, fielmente, as entregas de acordo com as ordens de fornecimento expedidas, não se admitindo modificações sem prévia consulta e concordância da Contratante. Caso o fornecedor tenha problemas no decorrer do ano em cumprir com a entrega de uma marca por um período específico, por conta de problemas relacionadas à produção dos fabricantes, o mesmo deverá oficializar a necessidade de substituição destes. Após análise da equipe técnica, esta estabelecerá um prazo para que sejam normalizadas as entregas.

Ressaltamos que os produtos que necessitarem ter a marca substituída, deverão ser superiores às licitadas e aprovadas pela equipe técnica.

6.DO LOCAL, PRAZO, CONDIÇÕES DA ENTREGA E RECEBIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS:

6.1 DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO:

A Contratada se obriga a entregar os produtos de acordo com os prazos e critérios estipulados, em dias, locais e quantidades determinados, de acordo com suas necessidades e a secretaria solicitante. Esta deverá manter durante toda a execução deste objeto, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de contratação.



Todos os produtos (perecíveis ou não) serão entregues conforme solicitado em cronograma quinzenal (com quantidade total) à critério das nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer (SMECEL), que poderá ser diariamente, semanalmente em até três vezes ou quinzenalmente, entre os meses de janeiro a dezembro.

As entregas deverão ser efetuadas no prazo máximo de 02 (dois) dias corridos após o repasse do cronograma feito pelas nutricionistas através da Superintendência Operacional do Sistema Escolar - Alimentação Escolar.

Não serão aceitas terceirizações de entrega de gêneros alimentícios.

Os produtos solicitados deverão ser entregues no **ANEXO** da Secretaria Municipal de educação, Cultura, Esporte e Lazer – SMECEL, que fica localizado no seguinte endereço: Av. Filinto Muller, 5280 – Bairro: Jardim Marajoara – Várzea Grande MT.

Os produtos dos Itens: (pão mandi, pão doce, pão francês, pão careca, melancia, alface, couve, salsa, cebolinha e coentro) será semanal, ponto a ponto, ou seja, **DIRETAMENTE NAS UNIDADES ESCOLARES** de segunda-feira e terça-feira das 07h às 17h, que estão distribuídas da seguinte maneira:

- a) 29 CMEI's;
- b) 67 EMEB's;
- c) 07 ENTIDADES FILANTRÓPICAS;
- d) 03 ANEXOS ESCOLARES;
- e) A SUPERINTENDÊNCIA OPERACIONAL DO SISTEMA ESCOLAR receberá os produtos relacionados acima para as 04 (QUATRO) ESCOLAS DO CAMPO, que serão entregues semanalmente, às terças-feiras, das 13h30min às 16h30min.;

- 1 EMEB BIANCA CAPILÉ
- 2 EMEB BENEDITO ABRÃO
- 3 EMEB EURAIDE DE PAULA
- 4 EMEB ELIAS DOMINGOS

As entregas serão realizadas de acordo com:

- a) Cronograma semanal de entregas estimadas de quantidade, de acordo com número de alunos por Unidades Escolares - **ANEXO I** ;
- b) Endereço das unidades escolares- **ANEXO II**:



c) Prazo de entrega: será de acordo com o cronograma estabelecido pela coordenadoria nutricional da SMECEL.

d) A quantidades entregue será de acordo com a demanda de cada Unidade Escolar, podendo estar sujeita a alterações em virtude de datas comemorativas, eventos, jogos escolares, feriados e ponto facultativo.

6.2 DA SECRETARIA DE SAÚDE:

Os produtos (perecíveis ou não) serão entregues conforme solicitado em cronograma à critério das nutricionistas da Secretaria Municipal de Saúde nos endereços abaixo:

Gêneros Hortifrutigranjeiros e leite e derivados: deverão ser entregues no Hospital e Pronto Socorro Municipal de Várzea Grande (setor de nutrição e dietética), situado no seguinte endereço: Avenida Alzira Santana, s/n, Bairro Nova Várzea Grande, impreterivelmente das 07:30 às 09:30 ou das 14:00 às 16:00.

Gêneros estocáveis: deverão ser entregues no Almoxarifado Central da Secretaria Municipal de Saúde, situado no seguinte endereço Av. da FEB, Bairro Ponte Nova, nº 2138 - Várzea Grande - MT, Cep: 78115-806, ou em outro local previamente determinado pela secretaria municipal de saúde, conforme ordem de fornecimento emitida pela Secretaria Municipal de Saúde.

6.3 DA SECRETARIA DE ASSISTENCIA SOCIAL:

Na Secretaria de Assistência Social da Prefeitura Municipal de Várzea Grande situado no seguinte endereço: Av. Castelo Branco, S/N - Bairro Água Limpa - Várzea Grande/MT, em dias úteis nos horários das 8h00min às 12h00min e das 14h00min às 17h00min;

7.0 LICITANTE DEVERÁ PREENCHER TAMBÉM OS SEGUINTE REQUISITOS:

O licitante, deverá obedecer integralmente às disposições do Código da Vigilância Sanitária, das Instruções de Serviço do PNAE – e suas alterações, e das Resoluções da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e demais normas vigentes, através de documentação que comprove que a mesma, está apta para o seu funcionamento regular para os serviços de alimentação.

Alvará de vigilância sanitária, expedido pela Divisão Técnica de Vigilância Sanitária da Secretaria do Estado, ou município, da sede origem da licitante, com validade na data de abertura do certame para todos os itens conforme o artigo 45 do Decreto Lei Nº 986/1969;



Licença Sanitária dos veículos que transportarão os alimentos dos Itens (pães, carnes, polpas, iogurte);

<p>Iogurte – Sabor Morango Produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, por fermentos lácticos próprios.</p> <p>Ingredientes: Leite reconstituído padronizado em seu conteúdo de gordura. Cultivos de bactérias lácticas e/ou cultivos de bactérias lácticas específicas, segundo corresponda às definições supracitadas. Morango em pedaços polpa(s), suco(s) e outros preparados.</p>	<p>Embalagem original de fábrica. A embalagem primária deverá conter identificação do produto, especificações dos ingredientes, informação nutricional, marca de fabricante e informações do mesmo, peso, prazo de validade e rotulagem de acordo com legislação, carimbo dos órgãos de inspeção. De 1 LT.</p>
<p>Polpa de fruta – Polpa de fruta, sabor Acerola, congelada, sem açúcar, com aspecto, cheiro e sabor próprio, cor, acondicionado em saco plástico transparente e com registro no Ministério da Agricultura.</p>	<p>Embalagem própria, atóxica, intactas, com rótulo que identifique a categoria com produto, marca do fabricante, peso, prazo de validade e carimbo dos órgãos de inspeção. De 1 kg.</p>
<p>Polpa de fruta – Polpa de fruta, sabor Abacaxi, congelada, sem açúcar, com aspecto, cheiro e sabor próprio, cor, acondicionado em saco plástico transparente e com registro no Ministério da Agricultura.</p>	<p>Embalagem própria, atóxica, intactas, com rótulo que identifique a categoria com produto, marca do fabricante, peso, prazo de validade e carimbo dos órgãos de inspeção. De 1 kg.</p>
<p>Polpa de fruta – Polpa de fruta, sabor Manga, congelada, sem açúcar, com aspecto, cheiro e sabor próprio, cor, acondicionado em saco plástico transparente e com registro no Ministério da Agricultura.</p>	<p>Embalagem própria, atóxica, intactas, com rótulo que identifique a categoria com produto, marca do fabricante, peso, prazo de validade e carimbo dos órgãos de inspeção. De 1 kg.</p>
<p>Polpa de fruta – Polpa de fruta, sabor Uva, congelada, sem açúcar, com aspecto, cheiro e sabor próprio, cor, acondicionado em saco plástico transparente e com registro no Ministério da Agricultura.</p>	<p>Embalagem própria, atóxica, intactas, com rótulo que identifique a categoria com produto, marca do fabricante, peso, prazo de validade e carimbo dos órgãos de inspeção. De 1 kg.</p>
<p>Polpa de fruta – Polpa de fruta, sabor Cajú, congelada, sem açúcar, com aspecto, cheiro e sabor próprio, cor, acondicionado em saco plástico transparente e com registro no Ministério da Agricultura.</p>	<p>Embalagem própria, atóxica, intactas, com rótulo que identifique a categoria com produto, marca do fabricante, peso, prazo de validade e carimbo dos órgãos de inspeção. De 1 kg.</p>
<p>Bolo pronto simples para consumir, sabores variados (chocolate, cenoura, baunilha ou laranja) sem cobertura.</p>	<p>Produto obtido de mistura de farináceos (podendo ser farinha de trigo, fubá, polvilho, araruta, amido de milho), com ovos, óleo vegetal ou margarina ou manteiga, açúcar, leite pasteurizado, adicionado de fermento químico, sem conservantes químicos como pirofosfato</p>



	<p>ácido de sódio, bicarbonato de sódio e sorbato de potássio. Adquirido de panificação, pronto para servir. Não podendo ser obtido de mistura pronta. Cada bolo deverá pesar em média 3,5 a 4,0kg. O bolo deverá ser fabricado 01 dia antes da data de entrega e distribuído em todas as Unidades Escolares Municipais conforme cronograma de entrega fornecido previamente pela Gerência de Alimentação Escolar. O produto deverá estar embalado, apresentar textura macia e com sabor característico. Deverá ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, serão rejeitados produtos queimados, secos ou com formação de mofo. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos mesmos. Cada forma deverá estar etiquetada com o peso, data de fabricação e validade.</p>
<p>Pão Careca – Tipo Hot Dog, com no mínimo 50 gramas fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, de acordo com a Resolução 12/78 CNNPA.</p>	<p>Acondicionado em pacotes de polietileno fino transparente. Isento de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Unidade</p>
<p>Pão Doce – Pão doce, com no mínimo 50 g, não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão, (evidência de formas sujas).</p>	<p>Acondicionada em pacote de polietileno fino e transparente. Isento de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Unidade</p>
<p>Pão Mandi – Com 50 g, farinha de trigo, sal, óleo, cor do miolo levemente creme, casca cor dourada brilhante.</p>	<p>Acondicionada em pacote de polietileno fino e transparente. Isento de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Unidade</p>
<p>Pão francês – Com 50 g unidade contendo 50g, fresco, macio, sem presença de sujidades. Não deve ser embalado quente.</p>	<p>Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes. Bem acondicionado, assado ao ponto, sem amasso.</p>
<p>Carne Bovina de 2ª Moída e Congelada – Acém ou Paleta. O produto não deve apresentar manchas de qualquer espécie, nem parasitos, nem larvas. Deve apresentar cor (vermelho brilhante ou púrpura) e odor característico. O percentual aceitável de gordura é de 10%. Não deve apresentar nervos em excesso, gelo</p>	<p>Embalagem plástica, atóxico, intacto, com rótulo ou etiqueta que identifique a categoria do produto, marca do fabricante, prazo de validade, carimbo dos órgãos oficiais de inspeção, peso, número de registro no Ministério da Agricultura SIFI</p>



superficial, água dentro da embalagem, nem qualquer sinal de recongelamento.	/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. De 1 kg.
Carne em Isca – Carne bovina de 2ª em iscas, congelada , Acém ou Paleta. O produto não deve apresentar manchas de qualquer espécie, nem parasitos, nem larvas. Deve apresentar cor (vermelho brilhante ou púrpura), odor característico. O percentual aceitável de gordura é de 10%. Não deve apresentar nervos em excesso, gelo superficial, água dentro da embalagem, nem qualquer sinal de recongelamento.	Embalagem plástica, atóxico, intacto, com rótulo ou etiqueta que identifique a categoria do produto, marca do fabricante, prazo de validade, carimbo dos órgãos oficiais de inspeção, peso, número de registro no Ministério da Agricultura SIFI /DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. De 1 kg.
Carne em Cubos – Carne bovina de 2ª em cubos, congelada, Músculo . O produto não deve apresentar manchas de qualquer espécie, nem parasitos, nem larvas. Deve apresentar cor (vermelho brilhante ou púrpura), odor característico. O percentual aceitável de gordura é de 10%. Não deve apresentar nervos em excesso, gelo superficial, água dentro da embalagem, nem qualquer sinal de recongelamento.	Embalagem plástica, atóxico, intacto, com rótulo ou etiqueta que identifique a categoria do produto, marca do fabricante, prazo de validade, carimbo dos órgãos oficiais de inspeção, peso, número de registro no Ministério da Agricultura SIFI /DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. De 1 kg.
Carne suína – (paleta) cortado tipo cubo, congelada. O produto não deve apresentar manchas de qualquer espécie, nem parasitos, nem larvas. Deve apresentar cor (púrpura ou vermelho brilhante), e odor característico. O percentual aceitável de gordura é de 10%. Não deve apresentar nervos em excesso, gelo superficial, água dentro da embalagem, nem qualquer sinal de recongelamento.	Embalagem plástica, atóxico, intacto, com rótulo ou etiqueta que identifique a categoria do produto, marca do fabricante, prazo de validade, carimbo dos órgãos oficiais de inspeção, peso, número de registro no Ministério da Agricultura SIFI /DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. De 1 kg.
Linguça de Frango - De carne de frango pura, aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	Embalada a vácuo, em saco plástico atóxico e transparente, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente, número de lote, os dados de identificação, data de validade, procedência, informações nutricionais, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura SIFI /DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deve apresentar data de validade. De 1 kg.
Coxa e Sobrecoxa de Frango – Deve apresentar cor (amarelo rosada) e odor característico. Não deve apresentar gelo superficial, água dentro da embalagem, nem qualquer sinal de recongelamento.	Embalagem própria (plástica, transparente), atóxico, dentro dos padrões de qualidade, devidamente seladas pela indústria, intactos, com rótulo que identifique o produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais de inspeção, número de



	registro no Ministério da Agricultura SIFI /DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. De 1 Kg
Peito de Frango com osso – Deve apresentar cor (amarelo rosada) e odor característico. Não deve apresentar gelo superficial, água dentro da embalagem, nem qualquer sinal de recongelamento.	Embalagem própria (plástica, transparente), atóxico, dentro dos padrões de qualidade, devidamente seladas pela indústria, intactos, com rótulo que identifique o produto, peso, prazo de validade, marca do fabricante, marcas e carimbos dos órgãos de inspeção, número de registro no Ministério da Agricultura SIFI /DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. De 1 Kg
Salsicha Hot Dog – Carne mecanicamente separada de frango, gordura suína, carne bovina, água, carne suína, proteína isolada de soja, amido, maltodextrina, sal, condimento natural, estabilizante polifosfato de sódio, realçador de sabor glutamato monossódico, aromas naturais de fumaça.	Embalagem em filme PVC ou plástico transparente, contendo marca do fabricante, prazo de validade identificação do produto, e carimbos oficiais, de acordo com portarias do ministério da agricultura. De 5 kg.
Filé de peixe , pintado, de primeira qualidade, limpo, sem espinha, congelados a (-18°C), isentas de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas).	Embalagem atóxica, intactas, com rótulo que identifique a categoria do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso, carimbo dos órgãos oficiais de inspeção. De acordo com as portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304, de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98, da Resolução ANVISA nº 105 de 19/05/99. De 1 kg.
Peixe – Filé de Tilápia , de primeira qualidade, congelado, pesando em média de 100 a 120 gramas, isentos de sujidades, espinhas, parasitos, isentas de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas).	Embalagem atóxica, intactas, com rótulo que identifique a categoria do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso, carimbo dos órgãos oficiais de inspeção. De acordo com as portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304, de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98, da Resolução ANVISA nº 105 de 19/05/99. De 1 kg.
Peixe – Carne moída de Tilápia congelada. CMS - Carne mecanicamente separada, de primeira qualidade, congelado. Espécie: OREOCHROMIS NILOTICUS. Isentos de sujidades, espinhas, parasitos, isentas de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas).	Embalagem atóxica, intactas, com rótulo que identifique a categoria do produto, marca do fabricante, prazo de validade, fabricação, lote e peso, carimbo dos órgãos oficiais de inspeção. De acordo com as portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304, de 22/04/96 e



	nº 145 de 22/04/98, da Resolução ANVISA nº 105 de 19/05/99. De 2 kg.
Peixe – Filé de Tambaqui, Tabatinga, Tambacu, de primeira qualidade, congelado, pesando em média de 100 a 120 gramas, isentos de sujidades, espinhas, parasitos, isentas de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas).	Embalagem atóxica, intactas, com rótulo que identifique a categoria do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso, carimbo dos órgãos oficiais de inspeção. De acordo com as portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304, de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98, da Resolução ANVISA nº 105 de 19/05/99. De 1 kg.

O veículo deverá ser adequado a cada tipo de produto e transportados nos **parâmetros aceitáveis de temperatura por tipo de produto**, conforme as resoluções nº 216, 275 e 326 da ANVISA, sendo:

- Os alimentos Congelados; deve estar -18°C, com tolerância de até -12°C;
- Os alimentos que são Resfriados; deve estar entre 6°C a 10°C, conforme especificação do fabricante;
- Os alimentos que são Refrigerados; até 6°C com tolerância a 7° C;
- Carnes e derivados resfriados crus; no máximo 7°C;
- Produtos quentes: Temperatura mínima de 60°C
- Os Gêneros estocáveis deverão ser entregues em veículos adequados para transportes de alimentos (Tipo Baú).

A licitante que sagrar-se vencedora dos itens relacionado aos **item: pães, carnes, polpas, iogurte** deverá **comprovar se o veículo** que fará a entrega, atende as condições sanitárias, seja o veículo próprio e/ou locado.

A licitante deverá cumprir com os requisitos delimitados por **lei em relação ao transporte de alimento perecíveis** conforme determina a ANVISA, seja o veículo, próprio, locado, cedido, desde que possua poderes sobre ele, estando disponível para contratar com a Administração Pública.

Para itens de Panificação: Atestado de Responsabilidade Técnica – ART e a Certidão de Regularidade que comprova que a empresa tem Responsável Técnico Nutricionista devidamente registrado e anotado no CRN1 conforme o previsto na Lei 8.234/91, Lei 6.583/78, Resolução CFN no. 419/08 e no Art. 9º da Resolução CFN nº 510/2012.



Comprovação de o licitante possuir na data prevista para a entrega da proposta, profissional nutricionista devidamente registrada no CRN (Conselho Regional de Nutricionistas;

A comprovação do vínculo empregatício do (s) profissional (is) relacionado no item anterior deverá ser realizada mediante:

- a) Carteira Profissional de Trabalho e da Ficha de Registro de Empregados (FRE) que demonstrem a identificação do profissional;
- b) Será admitida à comprovação do vínculo profissional por meio de contrato de prestação de serviços, celebrado de acordo com a legislação civil comum;
- c) Quando se tratar de dirigente ou sócio da empresa licitante tal comprovação será feita através do ato constitutivo da mesma.

A licitante que sagrar-se vencedora dos itens relacionado no item anterior, deverá comprovar se o veículo que fará a entrega, atende as condições sanitárias, seja o veículo próprio e/ou locado.

Caso o veículo do item anterior seja locado, deverá ser apresentado o contrato de locação do mesmo.

A licitante deverá cumprir com os requisitos delimitados por lei em relação ao transporte de alimento perecíveis conforme determina a ANVISA, seja o veículo, próprio, locado, cedido, desde que possua poderes sobre ele, estando disponível para contratar com a Administração Pública.

7.1. DAS AMOSTRAS:

É condição básica e imprescindível que após declaração formal do pregoeiro da habilitação da empresa e será convocada a apresentar amostras dos produtos que se sagrou vencedora, em conformidade com os termos do *Art. 25, § 4º da RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 38 DE 16 DE JULHO DE 2009; ... § 4º A EE deverá prever em edital de licitação ou na chamada pública a apresentação de amostras para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação.*

As amostras deverão ser ENTREGUES no prazo máximo de 03 (três) dias contados da convocação formal pelo pregoeiro, à Superintendência de Licitação - SAD, sito



a Avenida Castelo Branco, 2500, Bairro: Água Limpa, na Prefeitura Municipal de Várzea Grande/MT, CEP: 78125-700, no horário das 08h00min às 12h00minh e das 14h00minh às 18h00min, para parecer, análise e avaliação pela equipe de nutricionistas designadas pelas secretarias envolvidas.

O não RECEBIMENTO das amostras dentro do prazo estabelecido neste TR ou caso as amostras não atendam às exigências fixadas no Termo de Referência, as mesmas serão reprovadas e o proponente será desclassificado.

As licitantes deveram apresentar 01 (uma) amostra de cada produto correspondente ao item que se sagrou vencedor devendo ser apresentada da mesma marca ofertada.

A unidade de medida de cada amostra corresponderá a no mínimo de 10% da unidade de medida do item que está concorrendo, desde que o fracionamento não comprometa a qualidade ou modifique as características do produto.

Mediante a entrega das amostras dos produtos, será fornecido ao Licitante um Protocolo de Entrega o qual será emitido pela Superintendência de Licitação;

Todas as amostras apresentadas na Superintendência de Licitação serão entregues para avaliação pela equipe de nutricionistas designadas pelas secretarias envolvidas.

Todas as amostras apresentadas para apreciação deverão estar em embalagens atóxicas, íntegras; intactas; sem orifícios e defeitos. No caso das amostras de estocáveis, refrigerados e congelados, estas ainda devem ser apresentadas sem sinais de sujidades, manchas ou problemas na vedação.

As amostras deverão apresentar etiqueta aposta em local que não prejudique a identificação dos dados do produto contendo as seguintes informações: Nome do fornecedor; número da licitação; número do item no edital, nome do respectivo produto e marca.

As amostras não terão custo ao Município bem como não serão devolvidas aos licitantes.

Amostras que não correspondam à quantidade mínima solicitada neste TR não serão analisadas e estarão automaticamente reprovadas.

No caso de divergência entre o produto (marca/modelo) ofertado e as amostras, a proposta será desclassificada convocando as empresas remanescentes na ordem de



classificação, até que seja classificada uma empresa que atenda plenamente as exigências do ato convocatório.

A Superintendência de Licitação não é obrigada a conferir no ato do recebimento se as amostras correspondem aos critérios definidos neste Termo de Referência. Verificado o atendimento das exigências fixadas neste Termo de Referência, a amostra será aprovada.

A não entrega das amostras dentro do prazo estabelecido no subitem 12.2 deste TR, implicará na desclassificação da licitante.

Os produtos como hortifrutigranjeiros, legumes, tubérculos, frutas, hortaliças, folhas e hastes, **ESTÃO DISPENSADOS PARA APRESENTAÇÃO DA AMOSTRA, SERÁ AVALIADO NO ATO DA ENTREGA.**

7.2 CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS:

- a) A avaliação das amostras será realizada pela equipe de nutricionistas designadas pelas secretarias envolvidas;
- b) Caberá a equipe de nutricionistas realizar a análise das amostras fornecendo no prazo máximo de 03 (três) dias, um Laudo Técnico das Análises das Amostras a Superintendência de Licitação, para efeito de classificação dos proponentes;
- c) A análise das amostras apresentadas será processada pelas nutricionistas consoante aos Padrões de:

c.1) Descrição do Produto, Embalagem e Sensorial conforme definida pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT NBR ISO 5492:2017) que disciplina cientificamente como evocar, medir, analisar e interpretar reações das características dos alimentos e materiais como são percebidas pelos sentidos da visão, olfato, gosto, tato) através da análise sensorial.

7.2.1 A AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS SE DARÁ CONFORME A ORDEM A SEGUIR:

- a) Avaliação da Descrição do Produto – Para todos os itens;**
- b) Avaliação da Embalagem - Para todos os itens, EXCETO pães;**
- c) Avaliação Organoléptica-sensorial – Para os itens:**



<p>Vinagre – Vinagre de vinho tinto, produto natural fermentado, acético de vinho tinto, isenta de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais, acidez de 4,0%.</p>	<p>Embalagem em PVC (policloreto de vinila), própria, atóxica, intacta, com rótulo que identifique a categoria do produto, marca do fabricante, peso, prazo de validade e carimbo dos órgãos oficiais de inspeção. De 750 ml.</p>
<p>Leite de Soja Líquido – leite preparado a base de soja, sem lactose.</p>	<p>Embalagem multilaminada, cartonada, asséptica, impermeável ao ar, luz e microorganismos. Tipo tetra pack. Com registro no MAPA, prazo de validade com no mínimo de 2 (dois) meses a partir da data de entrega. Contendo 1L.</p>
<p>Leite Integral de vaca, pasteurizado, longa vida – processado pelo sistema UHT (Ultra High Temperature).</p>	<p>Embalagem tetra pack individual contendo 1 litro, com dados de identificação do produto e marca do fabricante, capacidade e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura. Caixa com 12 unidades de 1 litro.</p>
<p>Leite Semidesnatado Zero Lactose - Longa Vida e processado pelo sistema UHT (Ultra High Temperature)</p>	<p>Embalagem tetra pack individual contendo 01 litro, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. Caixa contendo 12 unidades de 1 litro.</p>
<p>Leite de Amêndoas - Bebida à base de amêndoas, com mix de vitaminas A, D e E. Deve conter no mínimo 400mg de cálcio e 0,9g de proteína por porção de 200ml. Deve ser isento de soja, lactose ou glúten.</p>	<p>Embalagem tetra pack individual contendo 01 litro, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. De 1 litro</p>
<p>Leite em pó integral, sem lactose, enzima lactase, vitaminas (A, D e C) e minerais (ferro e zinco) e estabilizante trifosfato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e citrato de sódio, isento de lactose e glúten.</p>	<p>Apresentação do produto deverá obedecer a legislação vigente A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Lata com aproximadamente 400g</p>
<p>Iogurte – Sabor Morango Produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, por fermentos lácticos próprios. Ingredientes: Leite reconstituído padronizado em seu conteúdo de gordura. Cultivos de bactérias lácticas e/ou cultivos de bactérias lácticas específicas, segundo corresponda às definições supracitadas. Morango em pedaços polpa(s), suco(s) e outros preparados.</p>	<p>Embalagem original de fábrica. A embalagem primária deverá conter identificação do produto, especificações dos ingredientes, informação nutricional, marca de fabricante e informações do mesmo, peso, prazo de validade e rotulagem de acordo com legislação, carimbo dos órgãos de inspeção. De 1 LT.</p>



<p>Bolo pronto simples para consumir, sabores variados (chocolate, cenoura, baunilha ou laranja) sem cobertura.</p>	<p>Produto obtido de mistura de farináceos (podendo ser farinha de trigo, fubá, polvilho, araruta, amido de milho), com ovos, óleo vegetal ou margarina ou manteiga, açúcar, leite pasteurizado, adicionado de fermento químico, sem conservantes químicos como pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e sorbato de potássio. Adquirido de panificação, pronto para servir. Não podendo ser obtido de mistura pronta. Cada bolo deverá pesar em média 3,5 a 4,0kg. O bolo deverá ser fabricado 01 dia antes da data de entrega e distribuído em todas as Unidades Escolares Municipais conforme cronograma de entrega fornecido previamente pela Gerência de Alimentação Escolar. O produto deverá estar embalado, apresentar textura macia e com sabor característico. Deverá ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, serão rejeitados produtos queimados, secos ou com formação de mofo. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos mesmos. Cada forma deverá estar etiquetada com o peso, data de fabricação e validade.</p>
<p>Pão Careca – Tipo Hot Dog, com no mínimo 50 gramas fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, de acordo com a Resolução 12/78 CNNPA.</p>	<p>Acondicionado em pacotes de polietileno fino transparente. Isento de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Unidade</p>
<p>Pão Doce – Pão doce, com no mínimo 50 g, não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão, (evidência de formas sujas).</p>	<p>Acondicionada em pacote de polietileno fino e transparente. Isento de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Unidade</p>
<p>Pão Mandi – Com 50 g, farinha de trigo, sal, óleo, cor do miolo levemente creme, casca cor dourada brilhante.</p>	<p>Acondicionada em pacote de polietileno fino e transparente. Isento de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Unidade</p>
<p>Pão francês – Com 50 g unidade contendo 50g, fresco, macio, sem presença de sujidades. Não deve ser embalado quente.</p>	<p>Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes. Bem acondicionado, assado ao ponto, sem amasso. Unidade</p>
<p>Carne Bovina de 2ª Moída e Congelada – Acém ou Paleta. O produto não deve apresentar manchas de qualquer espécie, nem parasitos, nem larvas. Deve apresentar cor (vermelho brilhante ou púrpura) e odor característico. O percentual aceitável de gordura é de 10%. Não</p>	<p>Embalagem plástica, atóxico, intacto, com rótulo ou etiqueta que identifique a categoria do produto, marca do fabricante, prazo de validade, carimbo dos órgãos oficiais de inspeção, peso, número de registro</p>



<p>deve apresentar nervos em excesso, gelo superficial, água dentro da embalagem, nem qualquer sinal de recongelamento.</p>	<p>no Ministério da Agricultura SIFI /DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.</p> <p>De 1 kg.</p>
<p>Carne em Isca – Carne bovina de 2ª em iscas, congelada, Acém ou Paleta. O produto não deve apresentar manchas de qualquer espécie, nem parasitos, nem larvas. Deve apresentar cor (vermelho brilhante ou púrpura), odor característico. O percentual aceitável de gordura é de 10%. Não deve apresentar nervos em excesso, gelo superficial, água dentro da embalagem, nem qualquer sinal de recongelamento.</p>	<p>Embalagem plástica, atóxico, intacto, com rótulo ou etiqueta que identifique a categoria do produto, marca do fabricante, prazo de validade, carimbo dos órgãos oficiais de inspeção, peso, número de registro no Ministério da Agricultura SIFI /DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. De 1 kg.</p>
<p>Carne em Cubos – Carne bovina de 2ª em cubos, congelada, Músculo. O produto não deve apresentar manchas de qualquer espécie, nem parasitos, nem larvas. Deve apresentar cor (vermelho brilhante ou púrpura), odor característico. O percentual aceitável de gordura é de 10%. Não deve apresentar nervos em excesso, gelo superficial, água dentro da embalagem, nem qualquer sinal de recongelamento.</p>	<p>Embalagem plástica, atóxico, intacto, com rótulo ou etiqueta que identifique a categoria do produto, marca do fabricante, prazo de validade, carimbo dos órgãos oficiais de inspeção, peso, número de registro no Ministério da Agricultura SIFI /DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. De 1 kg.</p>
<p>Carne suína – (paleta) cortado tipo cubo, congelada. O produto não deve apresentar manchas de qualquer espécie, nem parasitos, nem larvas. Deve apresentar cor (púrpura ou vermelho brilhante), e odor característico. O percentual aceitável de gordura é de 10%. Não deve apresentar nervos em excesso, gelo superficial, água dentro da embalagem, nem qualquer sinal de recongelamento.</p>	<p>Embalagem plástica, atóxico, intacto, com rótulo ou etiqueta que identifique a categoria do produto, marca do fabricante, prazo de validade, carimbo dos órgãos oficiais de inspeção, peso, número de registro no Ministério da Agricultura SIFI /DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. De 1 kg.</p>
<p>Linguiça de Frango - De carne de frango pura, aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p>	<p>Embalada a vácuo, em saco plástico atóxico e transparente, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente, número de lote, os dados de identificação, data de validade, procedência, informações nutricionais, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura SIFI /DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deve apresentar data de validade. De 1 kg.</p>
<p>Coxa e Sobrecoxa de Frango – Deve apresentar cor (amarelo rosada) e odor característico. Não deve apresentar gelo superficial, água dentro da</p>	<p>Embalagem própria (plástica, transparente), atóxico, dentro dos padrões de qualidade, devidamente seladas pela indústria, intactos, com rótulo que</p>



embalagem, nem qualquer sinal de recongelamento.	identifique o produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais de inspeção, número de registro no Ministério da Agricultura SIFI /DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. De 1 Kg
Peito de Frango com osso – Deve apresentar cor (amarelo rosada) e odor característico. Não deve apresentar gelo superficial, água dentro da embalagem, nem qualquer sinal de recongelamento.	Embalagem própria (plástica, transparente), atóxico, dentro dos padrões de qualidade, devidamente seladas pela indústria, intactos, com rótulo que identifique o produto, peso, prazo de validade, marca do fabricante, marcas e carimbos dos órgãos de inspeção, número de registro no Ministério da Agricultura SIFI /DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.1 kg
Salsicha Hot Dog – Carne mecanicamente separada de frango, gordura suína, carne bovina, água, carne suína, proteína isolada de soja, amido, maltodextrina, sal, condimento natural, estabilizante polifosfato de sódio, realçador de sabor glutamato monossódico, aromas naturais de fumaça.	Embalagem em filme PVC ou plástico transparente, contendo marca do fabricante, prazo de validade identificação do produto, e carimbos oficiais, de acordo com portarias do ministério da agricultura. De 5 kg.
Filé de peixe , pintado, de primeira qualidade, limpo, sem espinha, congelados a (-18°C), isentas de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas).	Embalagem atóxica, intactas, com rótulo que identifique a categoria do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso, carimbo dos órgãos oficiais de inspeção. De acordo com as portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304, de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98, da Resolução ANVISA nº 105 de 19/05/99. De 1 kg.
Peixe – Filé de Tilápia , de primeira qualidade, congelado, pesando em média de 100 a 120 gramas, isentos de sujidades, espinhas, parasitos, isentas de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas).	Embalagem atóxica, intactas, com rótulo que identifique a categoria do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso, carimbo dos órgãos oficiais de inspeção. De acordo com as portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304, de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98, da Resolução ANVISA nº 105 de 19/05/99. De 1 kg.
Peixe – Carne moída de Tilápia congelada. CMS - Carne mecanicamente separada, de primeira qualidade, congelado. Espécie: OREOCHROMIS NILOTICUS. Isentos de sujidades, espinhas, parasitos, isentas de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas).	Embalagem atóxica, intactas, com rótulo que identifique a categoria do produto, marca do fabricante, prazo de validade, fabricação, lote e peso, carimbo dos órgãos oficiais de inspeção. De acordo com as portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304, de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98, da Resolução ANVISA nº 105 de 19/05/99. De 2 kg.
Peixe – Filé de Tambaqui, Tabatinga, Tambacu , de primeira qualidade, congelado, pesando em média de 100 a 120 gramas, isentos de sujidades, espinhas, parasitos, isentas de aditivos ou	Embalagem atóxica, intactas, com rótulo que identifique a categoria do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso, carimbo dos órgãos oficiais de inspeção. De acordo com as



substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas).

portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304, de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98, da Resolução ANVISA nº 105 de 19/05/99. De 1 kg.

7.2.2 DA AVALIAÇÃO DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

- a) Se as amostras enviadas atendem ao descritivo do Edital, bem como se o mesmo está dentro daquilo que a licitante apresentou como proposta;
- b) Se os produtos possuem rótulo que identifique o produto (marca), dados do fabricante, prazo de validade ou data de vencimento e lote.

7.2.3 DA AVALIAÇÃO DA EMBALAGEM:

a) Nas embalagens (incluindo secundária, caso se aplique) dos produtos alimentícios deverão constar as informações obrigatórias segundo o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados (Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002):

- 1) Denominação de venda do produto;
- 2) Lista de ingredientes;
- 3) Conteúdos líquidos;
- 4) Identificação da origem;
- 5) Nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados;
- 6) Identificação do lote;
- 7) Prazo de validade;
- 8) Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário;
- 9) Registro no órgão competente;
- 10) Informações nutricionais obrigatórias (Conforme Resoluções RDC nº 359 e RDC nº 360, ambas de 23 de dezembro de 2003);
- 11) Deve constar data de fabricação (quando se aplicar). Os produtos alimentícios que causam alergias alimentares devem obedecer à Resolução ANVISA RDC nº 26, de 2 de julho de 2015 que dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.
- 12) Nos produtos alimentícios a base de farinha de trigo, aveia, cevada, malte e centeio e/ou seus derivados devem constar também, a informação: **CONTÉM GLÚTEN** em conformidade também com a Lei Federal nº 10.674, de 16 de maio de 2003.

- a) Será avaliado se os produtos não apresentam sinais de sujidades, insetos e parasitas.



b) Será avaliado se as amostras embaladas em garrafas ou pote não tem sujeiras, fragmentos de insetos ou evidências de submersão ou vazamento pela tampa, rachaduras ou trincos.

c) Será avaliado se as amostras embaladas em latas não apresentam amassados, inchamento ou estufamentos, ferrugem ou vazamento.

7.2.4 DA AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

a) Será avaliado se os produtos não apresentam sinais sensoriais de deterioração (odor, cor e consistência alterada).

b) Serão avaliados os atributos de cinco características sensoriais do alimento, sendo eles: aparência, cor, odor, sabor e consistência, conforme tabela abaixo:

7.2.5 TABELA DE AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Aparência Nota: __ Cor Nota: __ Odor Nota: __ Sabor Nota: __ Consistência Nota: __

a) Serão atribuídas notas conforme conceito abaixo:

6,0 = ÓTIMO

5,0 = MUITO BOM

4,0 = BOM

3,0 = RAZOÁVEL

2,0 = RUIM

1,0 = MUITO RUIM

b) Média = (Aparência + Cor + Odor + Sabor + Consistência) / 5

c) Serão aprovados os produtos que obtiverem média igual ou superior a 4,0.

d) A aprovação ou reprovação de determinado (s) produto (s) constará no Laudo Técnico emitido, exposto os motivos determinantes dos resultados das análises.

8. DA ESTIMATIVA DE QUANTITATIVO.

Cada Secretaria realizou o levantamento quantitativo conforme a sua demanda e finalidade.

- I. Necessidade das quantidades de alimentos a serem fornecidos no período de 200 dias letivos (planilhas de per capita de consumo do ano de 2024, elaboração de cardápios, faixa etária, modalidade de ensino);
- II. Acréscimo de novos alunos para o presente ano, devido a ampliações de algumas unidades escolares e o intenso crescimento populacional do município.



As estimativas de consumo encontram-se consignadas na tabela – ANEXO PLANILHA DE ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS por secretaria e compilada.

9. DO PARCELAMENTO DO OBJETO LICITATÓRIO.

A Secretaria Municipal de Educação, juntamente com a Secretaria de Saúde e a Secretaria de Assistência Social, decidiu realizar a licitação para a aquisição de gêneros alimentícios por item. Esta abordagem visa atender de forma mais eficiente e econômica às necessidades específicas de cada unidade (creches, escolas, pronto-socorro e casas de acolhimento).

A licitação por item apresenta diversas vantagens que justificam sua adoção:

- A licitação por item permite que cada unidade adquira os gêneros alimentícios de acordo com suas necessidades específicas, evitando excessos ou faltas de produtos e garantindo um atendimento mais preciso e adequado.
- Ao licitar por item, a concorrência aumenta, pois fornecedores especializados em determinados produtos podem participar do processo licitatório. Isso resulta em preços mais competitivos e melhores condições para a Administração Pública.
- A licitação por item oferece maior flexibilidade e agilidade na gestão dos contratos. Permite ajustes mais rápidos e eficientes em caso de variações na demanda ou na disponibilidade de produtos, garantindo a continuidade do fornecimento sem interrupções.
- Ao dividir a licitação em itens, a Administração Pública reduz os riscos associados à dependência de um único fornecedor. Caso ocorra algum problema com um dos fornecedores, os demais itens podem ser atendidos por outros, minimizando o impacto negativo no fornecimento.
- A aquisição global, embora possa simplificar o processo licitatório, apresenta desvantagens significativas em comparação à licitação por item. A concentração da demanda em um único contrato pode limitar a concorrência, aumentar os riscos e resultar em uma gestão menos eficiente dos recursos.



Diante das considerações apresentadas, a licitação por item se mostra a alternativa mais vantajosa para a Administração Pública. Esta prática atende aos princípios da economicidade, eficiência, transparência e competitividade, garantindo a aquisição de produtos de forma eficiente e organizada para as creches, escolas, pronto-socorro e casas de acolhimento.

Recomendamos a adoção da licitação por item, dividindo os itens de forma exclusiva entre micro e pequenas empresas que tenham preço estimado de até 80 mil, e complementando com itens de ampla concorrência conforme detalhado na análise de vantajosidade, para garantir a melhor relação custo-benefício para a Administração Pública atender às necessidades das secretarias envolvidas

10. RESULTADOS PRETENDIDOS.

Espera-se com esta contratação que os estudantes das Unidades Escolares do município de Várzea Grande/MT sejam atendidos em relação ao seu direito à Alimentação Escolar conforme a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Contribuindo assim, para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Quanto a contratação, os benefícios diretos e indiretos podem ser percebidos na economicidade, uma vez que o procedimento licitatório permite a contratação de empresa especializada por preço competitivo no mercado, uma vez que há concorrência entre as empresas do ramo de atividades, com a oferta de menor preço considerando os requisitos previamente estabelecidos no edital da licitação, sempre embasados nos princípios de eficiência e sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos.

Pretende-se, com o processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município. Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, evitando a contratação com sobre preço ou com preço manifestamente inexequível e/ou superfaturamento na execução do contrato. A contratação decorrente do presente processo licitatório exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS E CONTRATAÇÕES CORRELATAS.



Não se verifica contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda, pois as unidades já possuem toda a estrutura para a execução do objeto, dando continuidade ao modo de funcionamento dos anos anteriores.

12. DA ESTIMATIVA DE PREÇOS:

A Estimativa de preço será pela composição de custo unitários pelo método da mediana, com preços coletados por contratações similares feitas na administração pública art. 27, do Decreto Municipal nº. 81/2023, o qual passa vigorar com a seguinte redação:

Art. 27. No processo licitatório para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, o valor estimado da contratação será definido com base no preço aferido por meio da utilização dos seguintes parâmetros, adotados de forma combinada ou não:

I - A composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item no Portal Nacional de Compras Públicas - PNCP.

II - A média de preços praticados em contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período máximo de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente;

III - O preço unitário previsto em tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo municipal, estadual ou federal;

IV - A média de propostas de fornecedores obtidas através de pesquisa direta com no mínimo 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação ou constatação da página de internet de vendedor idôneo, desde que tais orçamentos não tenham mais de 6 (seis) meses quando da divulgação do edital; e

V - a pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas.

Parágrafo único: quando a pesquisa de preços se utilizar de mais de uma fonte prevista nos incisos deste artigo, o preço de referência será obtido através da média dos preços referenciais encontrados.



Foi priorizada as fontes dos incisos I e II do artigo acima, resultando os valores de **R\$ 65.997.744,25 (Sessenta e cinco milhões, novecentos e noventa e sete mil, setecentos e quarenta e quatro reais e vinte cinco centavos).**

Os valores por item e o valor global por secretaria, encontram-se nos pedidos de compra nº 210 da Secretaria de Educação, nº 212 da Secretaria de Assistência Social e nº 223 da Secretaria de Saúde, juntados ao processo.

13. CONCLUSÃO.

Diante do Estudo e as considerações apresentadas, entendemos que é viável a licitação no sistema de registro de preços por item, se mostra a alternativa mais vantajosa para a Administração Pública. Esta prática atende aos princípios da economicidade, eficiência, transparência e competitividade, garantindo a aquisição de produtos de forma eficiente e organizada para as creches, escolas, pronto-socorro e casas de acolhimento.

Recomendamos a adoção da licitação por item, conforme detalhado na análise de vantajosidade, para garantir a melhor relação custo-benefício para a Administração Pública e atender às necessidades das secretarias envolvidas.

Várzea Grande/MT, 17 de outubro de 2024.

Ana Carolina Rabello da Silva
Nutricionista/SMECEL
Matricula: 137453

José Silvério da Silva neto
Secretaria de Saúde
Matricula: 137435

Daniela Cristina Barone Veronezi
Secretaria de Assistência Social
Matricula: 149611