



ESTADO DA PARAÍBA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE PITIMBU

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

O presente documento visa analisar a viabilidade da futura aquisição/contratação, bem como, compilar as demandas e os elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência, de forma a melhor atender as necessidades da Prefeitura Municipal de Pitimbu.

### DADOS DO PROCESSO:

Órgão Responsável pela Contratação:	PREFEITURA MUNICIPAL DE PITIMBU, FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE, FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL.
Unidade Administrativa Requisitante:	CHEFIA DE GABINETE DO PREFEITO, SECRETARIA DE SAÚDE, SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E HUMANO.
Objeto	AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (PERECIVEIS, NÃO PERECIVEIS E HORTIFRUTI).

### 1. INFORMAÇÕES BÁSICAS:

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada. Considerando a necessidade das diversas secretarias e departamentos, o presente Estudo Técnico Preliminar tem como objetivo informar se há viabilidade técnica na contratação de empresa para **aquisição de gêneros alimentícios (perecíveis, não perecíveis e hortifrúti)**, através da solicitação do Gabinete do Prefeito, Secretaria de Saúde e Secretaria de Desenvolvimento Social e Humano.

A respectiva demanda visa suprir as necessidades para uso em todas as secretarias municipais durante o ano. Sobressaem-se as necessidades do Gabinete da Prefeita, Secretaria de Desenvolvimento Social e Secretaria Municipal de Saúde, as quais possuem maiores atividades vinculadas e que fazem uso de gêneros alimentícios, no entanto, o presente processo, de igual forma abarca a necessidade das demais secretarias. Deverão ser entregues pelo fornecedor de acordo com as especificações descritas de cada item. A licitante deverá atender às exigências estabelecidas na legislação vigente, no edital da licitação e em seus anexos e cumprir todos os requisitos para participar do certame, desde o credenciamento junta ao Portal de Compras Públicas, a participação da sessão pública no dia e horário agendado para o envio das propostas de preços e dos documentos de habilitação pertinentes.

### 2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:

#### CHEFIA DE GABINETE DO PREFEITO:

A aquisição de gêneros alimentícios (perecíveis, não perecíveis e hortifrúti), afim de atender às demandas das diversas secretarias municipais. As aquisições são destinadas a preparação de refeições e coffee breaks em eventos institucionais promovidos pelas secretarias do município.

#### FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL:

Aquisição de gênero alimentício, os quais serão destinados a preparação de refeições aos usuários participantes dos grupos e oficinas promovidas por meio da Secretaria de Desenvolvimento social e Humano, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

A presente aquisição se faz necessária para atender as demandas dos órgãos solicitantes, sendo eles: CRAS, SCFV, Bolsa Família entre outros correspondentes. A realização do processo se justifica face ao interesse da Secretaria de Desenvolvimento Social e Humano, devido à necessidade de realização de grupos de convivência e fortalecimento de vínculos, oficinas e cursos voltados a diversas faixas etárias, eventos e campanhas informativas e de mobilização, com o público alvo da Assistência Social, que frequentam o CRAS e os outros programas.

Para que esses eventos coletivos sejam realizados com qualidade, e com aceitação e participação da população, é importante que sempre tenha um lanche ou refeição para ser servido. Além disso, alguns eventos comemorativos e lúdicos também são realizados anualmente, no intuito de fortalecer os vínculos,



ESTADO DA PARAÍBA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE PITIMBU

aproximar as pessoas, e oferecer atividades que possam garantir a participação da população nas atividades propostas durante o ano.

### FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE:

A pretensão contratual de aquisição de gêneros de alimentícios para preparação de refeições diárias na produção de dietas a serem consumidas durante a complementação da prestação do serviço público de assistência à saúde aos pacientes e acompanhantes e funcionários.

O fornecimento de refeições para o setor hospitalar é um importante segmento dentro da cadeia de suprimento agroalimentar. Este fornecimento demanda altos padrões de qualidade, incluindo o cumprimento de normas higiênico-sanitárias, padrão do tamanho, da forma, da procedência, da isenção de resíduos e agrotóxicos, entre outros. O objetivo deste estudo foi analisar o processo atual de fornecimento de hortifrutigranjeiros e identificar as necessidades e exigências das unidades hospitalares.

A futura aquisição de gêneros alimentícios serão destinados ao contínuo andamento das rotinas administrativas nos setores vinculados como (UBS, Âncoras, CAPS, Pronto Atendimento, Centro de fisioterapia, Centro de Especializações e sede Secretaria Municipal de Saúde, e também em relação a atendimentos de usuários (crianças, adolescentes e idosos) e os demais visitantes (autoridades, visitantes, comunidades e etc.), tais objetos comuns precisam estarem disponíveis, conforme o aumento da demanda nesses setores.

### 3. ÁREA REQUISITANTE:

CHEFIA DE GABINETE DO PREFEITO, FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE, FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL.

### 4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

- 4.1- A empresa licitante deve proporcionar entrega de Gêneros Alimentícios, para atender as necessidades da Prefeitura Municipal, Secretaria Municipal de Saúde e Secretaria de Desenvolvimento Social e Humano. Conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas no Termo de Referência.
- 4.2- A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues.
- 4.3- A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.
- 4.4- Os itens deverão possuir garantia contra não conformidades de fabricação, a contar do recebimento definitivo dos mesmos, sendo esta garantia de sua total responsabilidade, inclusive os custos no que tange o transporte da CONTRATANTE à CONTRATADA e seu devido retorno a CONTRATANTE.
- 4.5 - Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador.
- 4.6 - Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com as especificações mínimas exigidas abaixo:
- Identificação do produto;
  - Embalagem original e intacta;
  - Data de fabricação;
  - Data de validade;
  - Peso líquido;
  - Número do Lote;
  - Nome do fabricante;
  - Registro no órgão fiscalizador quando couber.
- 4.7- A contratada deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados, relacionados com as características dos gêneros fornecidos.
- 4.8 - A contratada deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento dos gêneros, sem qualquer ônus para a contratante.
- 4.9 - A contratada deverá repetir procedimentos às suas próprias custas para correção de falhas verificadas, principalmente na hipótese de aquisição do objeto em desacordo com as condições pactuadas.



ESTADO DA PARAÍBA  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE PITIMBU**

4.10- Os riscos de impactos ocasionados devido a produção na indústria, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, como as leis e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades. Importante ressaltar que, quando da entrega, as frutas e alimentos prontos para consumo deverão apresentar-se: isentos de substâncias tóxicas; sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens; sem umidade externa anormal; isentos de odor e sabor estranhos; embalados individualmente, conforme unidade pré-estabelecida; rotulados com a descrição dos ingredientes utilizados na sua preparação, de acordo com as normas técnicas vigentes, e com identificação fácil e legível das datas de fabricação e validade; conter baixo teor de açúcares e gorduras, conforme especificação; e ser livres de gordura trans.

## **5. PESQUISA DE MERCADO:**

As pesquisas de preços foram realizadas através de fornecedores utilizando as fontes de pesquisas nos termos do Decreto Municipal n.º 103 de 25 de janeiro de 2024. O levantamento de mercado consiste na prospecção de preços, podendo, entre outras opções, serem consideradas contratações similares feitas por outros órgãos.

## **6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:**

4.1 Abaixo, são descritas as principais alternativas (soluções) visando o fornecimento de gêneros alimentícios e suas respectivas análises:

### **Solução 1. Contratação Direta de Empresas Especializadas**

A Contratação de uma empresa especializada em fornecimento de alimentos, responsável pela logística, armazenamento e entrega periódica dos produtos.

Nesse sistema haveria uma redução da sobrecarga administrativa na gestão interna das secretarias, bem como, trazer regularidade e qualidade dos produtos na medida em que empresas são obrigadas a atender às exigências sanitárias e nutricionais.

### **Solução 2. Aquisição Direta de Produtos via Agricultura Familiar**

Compra de produtos da agricultura familiar. No entanto, esta solução não seria viável, uma vez que nem todos os produtos utilizados para a preparação de refeições são provenientes da agricultura familiar, de modo, que este grupo de fornecedores não consegue atender a toda demanda nutricional necessária, sem falar que alguns produtos são sazonais o que geraria uma interrupção no fornecimento de alguns produtos.

### **Solução 3. Contratação de Serviços de Alimentação Terceirizados**

Contratação de empresas para produção, transporte e distribuição das refeições prontas. Nessa solução, haveria a redução da necessidade de armazenamento e preparo local e um maior controle sobre a qualidade final das refeições e uma adaptação mais rápida a mudanças no cardápio. No entanto, haveria um aumento considerável dos custos para a Administração. Além disso, haveria uma elevação dos riscos de inconsistência e até mesmo na interrupção na entrega das refeições, bem como, a diminuição da autonomia da administração no controle do processo.

Com base na análise das soluções descritas acima, entendemos que a solução que mais se adequa a realidade da Prefeitura de Pitimbu é a adoção da contratação direta de empresas especializadas.

Importante ressaltar que a Prefeitura possui estrutura física adequada, equipamentos e mão-de-obra qualificada para a preparação das refeições com qualidade e respeitando os critérios sanitários vigentes.

Convém ainda registrar que foram realizadas consultas eletrônicas em outros Entes Públicos, nos quais foram encontradas diversas contratações idênticas a este ETP.

## **7. ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO E DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:**

7.1. No que se refere, ao quantitativo do objeto disposto neste estudo, o mesmo foi mensurado com base na demanda de consumo dos últimos 12 (doze) meses, no entanto, os quantitativos foram previstos para o fornecimento para os próximos 24 (vinte e quatro) meses.



ESTADO DA PARAÍBA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE PITIMBU

7.2 A opção pela contratação por prazo de 24 meses, se justifica, pela possibilidade de um planejamento de compras em maior volume, possibilitando obtenção de melhores descontos junto aos fornecedores. Essa prática reduz custos administrativos decorrentes de repetidas contratações e beneficia diretamente a gestão financeira dos recursos públicos.

7.2.1 Além disso, o fornecimento de gêneros alimentícios, requer continuidade no fornecimento. Um contrato com prazo de 24 meses assegura estabilidade e evita ou ao menos minimiza riscos de desabastecimento.

7.2.2 Noutro giro, ao prever custos para um período de dois anos, a prefeitura, consegue planejar melhor a alocação de recursos e evitar oscilações orçamentárias.

7.2.3 Por fim, a renovação de processos licitatórios anuais gera custos consideráveis com estudos técnicos, publicações e mobilização de equipe. Ao contratar por 24 meses, tais custos serão minimizados, liberando recursos humanos e financeiros para outras atividades prioritárias.

7.3 Conclui-se, portanto, que o prazo contratual proposto para 24 meses é vantajoso sob os aspectos econômico, técnico e administrativo, resguardando o interesse público e o princípio da eficiência na gestão pública.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.
1	ACHOCOLATADO LÍQUIDO- Embalagem com 1 litro, sabor chocolate. Especificações: Soro de leite e/ou soro de leite em pó reconstituído, leite integral e/ou leite em pó integral reconstituído, açúcar, mix para preparo de bebida láctea UHT sabor chocolate (cacau alcalino, açúcar, espessantes/estabilizantes (carboximetilcelulose sódica, goma guar e carragena) e aromatizante), creme de leite, mistura de estabilizantes para produtos lácteos (citrato de sódio e fosfato dissódico), cloreto de sódio, estabilizante citrato de sódio e mix estabilizante/espessante (goma guar, açúcar e carragena).	UNID	250
2	ACHOCOLATADO LÍQUIDO- Embalagem com 1 litro, sabor chocolate. Especificações: Soro de leite e/ou soro de leite em pó reconstituído, leite integral e/ou leite em pó integral reconstituído, açúcar, mix para preparo de bebida láctea UHT sabor chocolate (cacau alcalino, açúcar, espessantes/estabilizantes (carboximetilcelulose sódica, goma guar e carragena) e aromatizante), creme de leite, mistura de estabilizantes para produtos lácteos (citrato de sódio e fosfato dissódico), cloreto de sódio, estabilizante citrato de sódio e mix estabilizante/espessante (goma guar, açúcar e carragena).	UNID	100
3	AÇÚCAR CRISTALIZADO- Sacarose de cana-de-açúcar, branco, aspecto granuloso fino e médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos, embalagem com 1 (um) kg. "Prazo de validade mínimo de 120 (cento e vinte) dias contados da data da entrega".	KG	400
4	ADOÇANTE DIETÉTICO- Embalagem com 100 ml. Especificação: Líquido, a base de edulcorante artificial aspartame. Frasco com mínimo 100 ml da Saúde e atender a Portaria 451/97 do Ministério da Saúde e a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA. Embalagem em plástico, com dados de identificação do produto e marca do fabricante.	UNID	20
5	ARROZ BRANCO- Classe longo fino, grãos perfeitos, maduros, secos e isentos de impureza. Embalagem de 1 kg envolto em saco plástico transparente, com as devidas informações do produto. Prazo de validade mínimo de 180 dias contados da data da entrega	KG	150
6	ARROZ PARBOLIZADO - Tipo 1, longo, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. A embalagem de 1 (um) kg deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG	300
7	AVEIA EM FLOCOS- Aveia em flocos grossos, boa qualidade, sem sujidades, devidamente acondicionada em embalagem de 500 gramas.	UNID	60
8	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM- Embalagem de 500ml, acidez menor o igual de 0,5.	UNID	8
9	AZEITONAS VERDES- Sem caroço, de ótima qualidade para consumo, em embalagem de vidro com peso líquido de 320g, contendo rotulagem com o nome da empresa, informações nutricionais, SAC, Localização, Lote, com prazo de validade mínima de 200 dias contados a partir da data de entrega	UNID	100
10	BATATA PALHA- Embalagem com 500g. Prazo de validade mínimo de 180 dias contados da data da entrega.	UNID	115
11	BISCOITO DOCE - Tipo Maria, embalagem de 400g, envolto em plástico transparente e resistente. Prazo de validade mínimo de 180 dias contados da data da entrega.	UNID	500
12	BISCOITO DOCE ROSQUINHA CHOCOLATE - Tipo rosquinha, chocolate, em embalagem com no mínimo 400 g. Com validade de no mínimo 180 dias a contar da data de fabricação.	UNID	250
13	BISCOITO DOCE ROSQUINHA COCO - Tipo rosquinha, coco, em embalagem com no mínimo 400 g. Com validade de no mínimo 180 dias a contar da data de fabricação.	UNID	250
14	BISCOITO DOCE ROSQUINHA LEITE - Tipo rosquinha, leite, em embalagem com no mínimo 400 g. Com validade de no mínimo 180 dias a contar da data de fabricação.	UNID	250
15	BISCOITO SALGADO - Tipo Cream Cracker, sem umidade, seco e crocante. Embalagem de 400g. Validade de no mínimo 06 (seis) meses, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Embalagem em pacotes dupla, impermeáveis, lacrados, com peso líquido de 400g., contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade e peso. Rótulo conforme legislação vigente.	UNID	500
16	BISCOITO SALGADO INTEGRAL- Tipo Cream Cracker, sem umidade, seco e crocante. Embalagem de 400g. Validade de no mínimo 06 (seis) meses, com dizeres de rotulagem, data de fabricação.	UNID	50



## ESTADO DA PARAÍBA

## PREFEITURA MUNICIPAL DE PITIMBU

	Embalagem em pacotes dupla, impermeáveis, lacrados, com peso líquido de 400g., contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade e peso. Rótulo conforme legislação vigente.		
17	BISCOITO RECHEADO- Embalagem com no mínimo 60g, sem umidade e em diversos sabores. Com validade de no mínimo 180 dias a contar da data de fabricação.	UNID	1500
18	CAFÉ – Torrado e moído, embalado a vácuo de 500g, com selo de pureza ABIC, deve constar na embalagem o prazo de validade de no mínimo 180 dias.	PCT	230
19	CALDO DE CARNE - Matéria prima de boa qualidade; constituído basicamente de carne de boi desidratado, liofilizado, sal, amido, de milho, gordura vegetal, condimentos, podendo conter corante natural, apresentando –se livre de matérias terrosas, parasitos, larvas e detritos animais ee vegetais, em embalagem metalizada, resistente e atóxica com validade de 180 dias após a data de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a NTA 70 (Decreto 12.342/78); Embalagem com 114 g com 12 cubos.	PCT	100
20	CALDO DE GALINHA – Pacote 114g com 12 cubos. Composição: sal, amido, açúcar, maltodextrina, carne e gordura de galinha, gordura vegetal, cebola, alho, pimenta do reino, salsa, cúrcuma aipo marrom, louro, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosito dissódico e aromatizantes, contém glúten. Embalagem contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, com registro do Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 180 dias contados da data da entrega.	PCT	100
21	COLORAU – Tipo pó, acondicionados em pacotes de 1kg. Prazo de validade mínimo de 180 dias contados da data da entrega.	UNID	80
22	CREME DE LEITE - Embalado em caixa com no mínimo 200g (und) especificação: uht homogeneizado, sem necessidade de refrigeração. embalagem tetra pak. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega.	UNID	250
23	DOCE DE BANANA - Produto concentrado de origem da banana açúcarada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade. Resolução –nº 12/78 CNNPA. Embalagem original com 600g.	UNID	250
24	DOCE GOIABADA- Embalagem flexível em pote plástico, peso líquido de 600g, rótulo com data de empacotamento e prazo de validade impresso. Produto industrializado no máximo de 30 dias antes da data de entrega com vigência de 6 meses.	UNID	150
25	ERVILHA EM CONSERVA- Embalagem contendo 300 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade mínimo de 180 dias contados da data da entrega.	UNID	100
26	EXTRATO DE TOMATE- Embalagem de 260 g de primeira qualidade, com dados do fabricante do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. "Prazo de validade mínimo de 120 (cento e vinte) dias contados da data da entrega".	UNID	300
27	FARINHA DE MANDIOCA – Embalagem com 1 kg, contendo farinha de mandioca, para uso caseiro, branca, cozida, sem conservantes ou aditivos. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade	KG	80
28	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO- Produto obtido do trigo moído, limpo. Especial, tipo I, enriquecido com ferro e ácido fólico (Vitamina B9), embalagem de 1 (um) kg. "Prazo de validade mínimo de 120 (cento e vinte) dias contados da data da entrega"	KG	150
29	FEIJÃO PRETO TIPO 01 - Embalado em sacos plásticos, transparentes, isento de sujidades, resistentesm acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedencia, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem de 1kg.	KG	65
30	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1- Novo; constituído de graos inteiros e saos; com teor de umidade maxima de 15%; isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e especies; acondicionado em saco plastico atoxico, validade minima de 06 meses a contar da data da entrega; pacote com 01 kg integro e isento de avarias.	KG	65
31	FEIJÃO MACASSAR TIPO 1- Novo; constituído de graos inteiros e saos; com teor de umidade maxima de 15%; isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e especies; acondicionado em saco plastico atoxico, validade minima de 06 meses a contar da data da entrega; pacote com 01 kg integro e isento de avarias.	KG	65
32	FUBÁ DE MILHO – Flocos de milho pró-cozido, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500 g. Prazo de validade mínimo de 180 dias contados da data da entrega.	UNID	400
33	KETCHUP - 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. Embalagens, tipo garrafa de 1 litro. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto	UNID	60
34	LEITE CONDESADO - Embalagem de no mínimo 395 gramas; obtido pela desidratação do leite, adicionado de sacarose ou glicose, embalado, isento de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. atender as exigências do Ministério da Agricultura e DiPOA, conforme Portaria 369 de 04/09/1997 e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem Animal. Prazo de validade mínimo de 120 (cento e vinte) dias contados da data da entrega	UNID	300
35	LEITE DE COCO TRADICIONAL- Embalagem de 500 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. "Prazo de validade mínimo de 90 (noventa) dias contados da data da entrega".	UNID	200
36	LEITE EM PÓ INTEGRAL – Embalagem com 200g, com no mínimo 26% de gorduras totais, com	UNID	500



## ESTADO DA PARAÍBA

## PREFEITURA MUNICIPAL DE PITIMBU

	dados de identificação do produto, marca e fabricante, prazo de validade, peso líquido e registro no Ministério da saúde e/ou Ministério da Agricultura. Prazo de validade mínimo de 120 dias contados da data da entrega		
37	MACARRÃO - Tipo espaguete. Embalagem com 500g. Produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou sêmola/semolina. Fabricado a partir de matérias primas, sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Envoltos em saco plástico transparente. Prazo de validade mínimo de 120 dias contados da data da entrega. Fardo com 24 unidades.	UNID	200
38	MACARRÃO - Tipo parafuso. Embalagem com 500g. Produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou sêmola/semolina. Fabricado a partir de matérias primas, sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Envoltos em saco plástico transparente. Prazo de validade mínimo de 120 dias contados da data da entrega.	UNID	300
39	MAIONESE - Emulsão cremosa, obtida com ovos e óleo vegetal, com adição de condimentos, substâncias comestíveis e sem corantes, de consistência cremosa, amarelo claro, com cheiro e sabor próprio, isento de sujidades e seus ingredientes em perfeito estado de conservação, embalagem de 1 litro. "Prazo de validade mínimo de 120 (cento e vinte) dias contados da data da entrega".	UNID	50
40	MARGARINA - Vegetal com sal, teor de lipídeos 80%, podendo conter Vitamina E e outras substâncias permitidas, aspecto, cor odor e sabor próprios. Embalagem: pote plástico atóxico, 3 kg. Prazo de validade mínimo de 90 dias contados da data da entrega.	BALDE	60
41	MILHO VERDE EM CONSERVA - Com embalagem de 280 gr; grão de milho sem adição de corantes e com adição de conservantes permitidos pela legislação vigente. "Prazo de validade mínimo de 120 (cento e vinte) dias contados da data da entrega".	UNID	200
42	MILHO DE PIPOCA- Embalagem de 500g. De primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade de no mínimo 06 (seis) meses, com dizeres de rotulagem, data de fabricação	UNID	200
43	AMIDO DE MILHO - Mistura homogênea, aspecto flocado, de coloração branca e odor característico, ingredientes: farinha de milho, açúcar, vitaminas, sais minerais e aroma natural de baunilha. Acondicionados em sacos de poliéster metalizado laminado, contendo 460 gramas, 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. Prazo de validade mínimo de 180 dias contados da data da entrega.	UNID	30
44	MUNGUZÁ - Grãos de milho amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados. Prazo de validade mínimo de 180 dias contados da data da entrega.	UNID	200
45	ÓLEO - Tipo comestível vegetal de soja, refinado, sem colesterol. Embalagem de 900 ml, de primeira qualidade, 100% natural. Prazo de validade mínimo de 120 dias contados da data da entrega.	UNID	250
46	PÓ PARA REFRESCO - Composição: Preparados artificiais sólidos para refresco, popularmente conhecidos como pó para refresco. Sabores: guaraná, laranja, abacaxi, uva, maracujá, morango, manga, pêssego, limão, caju, frutas cítricas, mamão com laranja, etc. Peso: 240g.	UNID	300
47	QUEIJO RALADO -Queijo tipo parmesão ralado, embalado em saco plástico transparente atóxico, resistente, hermeticamente fechado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data da entrega, emb. de 50 g.	UNID	80
48	REFRIGERANTE DE COLA/GUARANÁ/LARANJA - Bebida não alcoólica, fermentada, e gaseificada, composto por água mineral gaseificada, açúcar, suco natural concentrado de guaraná, cola. embalagem em de 250 ml ( fardo com 12 und)	FARDO	250
49	REFRIGERANTE DE COLA/GUARANÁ/LARANJA - Bebida não alcoólica, fermentada, e gaseificada, composto por água mineral gaseificada, açúcar, suco natural concentrado de guaraná, cola. embalagem em de 2 litros.	UNID	800
50	SUCO DE LARANJA- 2 LITROS. Composto de extrato de laranja, sendo permitido 2,50% a 3,00% de suco de laranja, corantes artificiais, livre de sujidades para parasitas e larvas, acondicionado em embalagem adequada para transporte sem danificação física ou mecânica, embalagem com no mínimo 2L .	UNID	100
51	SUCO CONCENTRADO - Sabor caju (500ml): Produto composto por polpa e suco concentrado de caju, água, acidulante ácido cítrico, aromatizante: aroma idêntico ao natural de caju, estabilizante goma xantana, conservantes benzoato de sódio e metabisulfito de sódio, isento de açúcar. Concentração para diluição de 1 parte do produto para 5 a 7 partes de água. Acondicionado em embalagem primária de polietileno, resistente, atóxico, íntegra, hermeticamente selada, com tampa inviolável, isenta de estufamento, abertura ou rachadura, contendo 500ml do produto (peso líquido) e devidamente rotulada conforme legislação vigente. Embalagem secundária deve ser atóxica resistente, lacrada.	UNID	50
52	SUCO CONCENTRADO- Sabor maracujá (500ml). CONCENTRADO, SEM AÇÚCAR, COM MÍNIMO DE 50% DE POLPA. EMBALAGEM PET CONTENDO 500ML. POLPA E SUCO CONCENTRADO DE MARACUJÁ, ÁGUA POTÁVEL, CONSERVANTES: BENZOATO DE SÓDIO E METABISSULFITO DE SÓDIO E CORANTE CAROTENO: BETA CAROTENO SINTÉTICO. RENDIMENTO: 500 ML DE SUCO CONCENTRADO DEVERÁ RENDER ATÉ 4,5L LITROS DE SUCO PRONTO	UNID	100
53	SAL REFINADO- Sal iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, acondicionado em saco plástico, íntegro atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Resolução RDC n° 130/26/2003. Embalagem 1kg.	UNID	40



ESTADO DA PARAÍBA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE PITIMBU

54	SARDINHA – Sardinha em Conserva de Azeite ou Óleo Comestível: Latas de peso líquida de 250g e peso drenado de 165g.	UNID	300
55	SARDINHA – Sardinha em Conserva de molho de tomate comestível: Latas de peso líquida de 250g e peso drenado de 165g.	UNID	300
56	TEMPERO MISTO- Tipo seco. Pacote com 100G. Prazo de validade mínimo de 180 dias contados da data da entrega.	UNID	100
57	TEMPERO SECO (COMINHO) - O tempero deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto de acordo com as normas vigentes. Validade de no mínimo 06 (seis) meses, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. De acordo com a rdc nº176/2005. embalagem original com 100g.	UNID	100
58	VINAGRE – Tipo vinagre de álcool/maça. Embalagem: garrafas com 500 ml. Prazo de validade mínimo de 180 dias contados da data da entrega.	UNID	120
59	GOMA DE TAPIOCA- Massa pronta para tapioca, embalagem de 1KG. Acondicionada em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. De primeira qualidade, lavada e peneirada, livre de impurezas. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	UNID	150
<b>GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - PERECÍVEIS</b>			
60	BOLOS DIVERSOS - Feito de farinha de trigo especial, enriquecida com ácido fólico, ovos, manteiga e açúcar; podendo haver substituição ou acréscimo de insumos como macaxeira, massa de mandioca, achocolatado, farinha de milho, laranja, outros. Isento de cobertura ou recheio. Sabores: cenoura, fofo, fubá, laranja, mandioca, macaxeira, mesclado, milho, outros. 1KG	KG	100
61	BOLO TIPO DE ROLO - Bolo quadrangular, fino, coberto de recheio e enrolado sobre si mesmo. A massa é feita com farinha de trigo, ovos, manteiga e açúcar. Enrolada com uma camada de goiabada derretida, dando a aparência de um rocambole. No mínimo 350gr	UNID	200
62	CARNE BOVINA PATINHO- Sem osso, resfriada, livre de gordura e de aparas. Acondicionado embalagem plástica, contendo identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. Inspeccionado pelo ministério da agricultura (SIF ou SIE)	KG	350
63	CARNE BOVINA ACÉM - Sem osso, resfriada, livre de gordura e de aparas. Acondicionado embalagem plástica, contendo identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. Inspeccionado pelo ministério da agricultura (SIF ou SIE).	KG	200
64	CARNE BOVINA ACÉM- Com osso. Resfriada, de primeira qualidade. e livre de aparas. Acondicionada em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. Inspeccionado pelo ministério da agricultura (SIF ou SIE)	KG	400
65	CARNE BOVINA FRESCA MOÍDA - Congelada, de 1º categoria tipo acém ou patinho, sem cartilagem e ossos, em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. Acondicionada em embalagem plástica original de 500g.	PCT	800
66	CARNE DE CHARQUE – TIPO: charque ponta de agulha dessecada, de consistência firme c/ cor, cheiro e sabor próprios. Isenta de sujidades, parasitas e produtos estranhos, acondicionados em embalagem a vácuo em fardos de 5 kg. Prazo de validade mínimo de 180 dias contados da data da entrega.	FARDO	20
67	FRANGO CONGELADO - Sem pescoço, sem miudo, fresco, sem tempero. Apresentando peso médio de 3 a 4 kg. O fornecedor deverá apresentar o comprovante de inspeção da vigilância sanitária local.	KG	800
68	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO RESFRIADA- acondicionada em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e cstmbs oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 01/09/98 e da Resolução ANVISA nº 105 de 19/05/99.	KG	200
69	PEITO DE FRANGO- Sem osso, resfriado. Acondicionada em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº105 de 19/05/99.	KG	150
70	LINGUIÇA- Tipo toscana mista- De primeira qualidade, preparada industrialmente, com condimento suave, sem pimenta, sem ossos, limpa, pouca gordura, resfriada, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto. Embalagem com 5kg.	FARDO	60
71	LINGUIÇA- Tipo toscana frango- De primeira qualidade, preparada industrialmente, com condimento suave, sem pimenta, sem ossos, limpa, pouca gordura, resfriada, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto. Embalagem com 5kg.	FARDO	60
72	LINGUIÇA - Tipo Calabresa - Embalada à vácuo, com registro no SIF ou SISP. Com data de validade mínima de 60 dias impresso na embalagem. Embalagem de 5Kg.	FARDO	40
73	MORTADELA DE FRANGO- Com dados de fabricação, prazo e data de validade. Prazo de validade mínimo de 120 (cento e vinte) dias contados da data da entrega.	KG	75
74	MORTADELA MISTA- Com dados de fabricação, prazo e data de validade. Prazo de validade mínimo de 120 (cento e vinte) dias contados da data da entrega.	KG	75
75	QUEIJO TIPO MUSSARELA - Acondicionado em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 1kg.	KG	160
76	QUEIJO COALHO - De 1ª qualidade, embalagem original a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente. Conter os dados de identificação, informações nutricionais, nº de lote, quantidade de 01kg, com validade mínima de 30 dias.	KG	140
77	OVOS DE COR BRANCA- Inteiros, sem rachaduras e limpos. Em embalagem própria para transporte e armazenamento. Data de fabricação e validade. Com registro no SIM, SIF ou CISPOA, BANDEJAS COM 30 UNIDADES.	BDJ	150
78	PÃO CACHORRO-QUENTE- Especial para cachorro-quente, macio, pesando em média 50 gramas. deve estar acondicionado em sacos plásticos e terem sido fabricados no máximo 2 dias antes da	PCT	1200



ESTADO DA PARAÍBA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE PITIMBU

	entrega. pacote com 10 unidades.		
79	PÃO DE FORMA- Massa leve, farinha de trigo/fenimento/sal/açúcar, gordura tipo vegetal e água, com casca, fatiado, cortado em fatias. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Entrega. Unidade utilizada: pacote de 500g entrega. Unidade utilizada: pacote de 500g Validade mínima de 05(cinco) dias a contar no ato da compra.	PCT	600
80	PRESUNTO - 1ª qualidade, cozido, sem osso, em embalagem plástica original de 1kg. Tipo chester. Acondicionado em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais	KG	100
81	SALSICHA- Tipo hot dog, mista, de boa qualidade. Prazo de validade mínimo de 120 (cento e vinte) dias contados da data da entrega. Embalagem com 5 kg.	FARDO	100
<b>GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - HORTIFRUTI</b>			
82	ABACAXI - Fruto fresco, limpo, de boa qualidade, cor, aroma e sabor característico da espécie/variedade. apresentar grau de maturidade adequado de tal modo que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação para consumo mediato e imediato. livre de sujidades, larvas e parasitas.	UNID	150
83	ACEROLA- Fruto fresco, limpo, de boa qualidade, cor, aroma e sabor característico da espécie/variedade. apresentar grau de maturidade adequado de tal modo que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação para consumo mediato e imediato. livre de sujidades, larvas e parasitas. acondicionado em embalagem transparente atóxica.	KG	150
84	BANANA PACOVAN- Fresca, com grau de amadurecimento ideal para o consumo e com características organolépticas mantidas.	UNID	750
85	GOIABA- Fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	KG	100
86	LARANJA PÊRA- 1ª qualidade, casca lisa, livre de fungos, tamanho de média a grande.	UNID	750
87	MAÇÃ - Maduro, tamanho médio, no grau máximo de evolução do tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimento ou defeitos.	KG	750
88	MAMÃO FRESCO- 1ª qualidade, de tamanho médio, sem amassados ou perfurações e com grau médio de amadurecimento.	UNID	500
89	MANGA TOMMY- 1ª qualidade, tamanho médio, com grau médio de amadurecimento, sem rupturas e com as características organolépticas mantidas.	UNID	250
90	MARACUJÁ- Fruto fresco, limpo, de boa qualidade, cor, aroma e sabor característico da espécie/variedade. Apresentar grau de maturidade adequado de tal modo que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação para consumo mediato e imediato. Livre de sujidades larvas e parasitas, acondicionada em sacos plásticos transparentes atóxicos.	KG	500
91	MELANCIA - Maduro, tamanho médio, no grau máximo de evolução do tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimento ou defeitos.	KG	300
92	MELÃO - Maduro, tamanho médio, no grau máximo de evolução do tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimento ou defeitos.	KG	300
93	POLPA DE FRUTA NATURAL- Sabor abacaxi com 100g, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e capacidade. "Prazo de validade mínimo de 30 (trinta) dias contados da data da entrega"	UNID	500
94	POLPA DE FRUTA NATURAL- Sabor acerola com 100g, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e capacidade. "Prazo de validade mínimo de 30 (trinta) dias contados da data da entrega"	UNID	500
95	POLPA DE FRUTA NATURAL- Sabor cajá com 100g, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e capacidade. "Prazo de validade mínimo de 30 (trinta) dias contados da data da entrega"	UNID	750
96	POLPA DE FRUTA NATURAL- Sabor caju com 100g, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e capacidade. "Prazo de validade mínimo de 30 (trinta) dias contados da data da entrega"	UNID	500
97	POLPA DE FRUTA NATURAL- Sabor goiaba com 100g, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e capacidade. "Prazo de validade mínimo de 30 (trinta) dias contados da data da entrega"	UNID	750
98	POLPA DE FRUTA NATURAL- Sabor graviola com 100g, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e capacidade. "Prazo de validade mínimo de 30 (trinta) dias contados da data da entrega"	UNID	500
99	POLPA DE FRUTA NATURAL- Sabor maracujá com 100g, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e capacidade. "Prazo de validade mínimo de 30 (trinta) dias contados da data da entrega"	UNID	1000
100	POLPA DE FRUTA NATURAL- Sabor tangerina com 100g, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e capacidade. "Prazo de validade mínimo de 30 (trinta) dias contados da data da entrega"	UNID	500
101	TOMATE- 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento com as características organolépticas mantidas.	KG	150
102	UVA VERDE- De primeira qualidade, tamanho médio, o produto não deverá apresentar problemas	KG	150



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE PITIMBU**

	com coloração, não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde.		
103	UVA PRETA- De primeira qualidade, tamanho médio, o produto não deverá apresentar problemas com coloração, não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde.	KG	150
104	ORGUTE- Sabor morango, coco e salada de frutas, leite pasteurizado, açúcar, fermento lácteo, polpas de morango e coco. O lorgute deve apresentar-se com os aspectos próprios, cor e sabor. Acondicionados em sacos plásticos atóxicos ou garrafa de 1 Litro.	UNID	200
<b>GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - HORTIFRUTI</b>			
105	ABÓBORA CABOCLO- Fresca de 1ª qualidade, com casca íntegra e com as características organolépticas mantidas	KG	12
106	ALFACE LISA/CRESPA- Higienizada, com embalagem individual e atóxica, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de materiais terrosos, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos, ser produzidas em estufas, com as características organolépticas mantida.	UNID	100
107	ALHO BRANCO- Com cabeça inteira, dentes grandes e uniformes, firmes com brilho. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, emb. 1 kg.	KG	40
108	BATATA DOCE- 1ª qualidade, nova de tamanho médio e com as características organolépticas mantidas.	KG	50
109	BATATA INGLESA - De primeira qualidade: bem desenvolvida, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, danos físicos e mecânicos oriundos de manuseios e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	KG	250
110	CEBOLA FRESCA- 1ª qualidade, com características organolépticas mantidas.	KG	150
111	CENOURA- Tamanho médio, nova e de 1ª qualidade, sem folhas, limpa, com características organolépticas mantidas.	KG	200
112	CHUCHU - De primeira qualidade: bem desenvolvida, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, danos físicos e mecânicos oriundos de manuseios e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	KG	75
113	COENTRO FRESCO - De 1ª qualidade, melho de tamanho médio, com características organolépticas mantidas.	MOLHO	100
114	COUVE - De primeira qualidade: bem desenvolvida, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, danos físicos e mecânicos oriundos de manuseios e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	MOLHO	100
115	FEIJÃO VERDE - Vagens frescas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos.	KG	60
116	INHAME - Raiz procedente de espécimes vegetais genuínos e são, frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, podridões e cortes.	KG	60
117	MACAXEIRA - Tipo branca ou amarela, fresca e com casca inteira, não fibrosa, isenta de umidade, raízes medianas, firme e compacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos.	KG	60
118	MILHO VERDE - Fruto maduro, íntegro, coloração amarelo avermelhado, tamanho médio, e com propriedades organolépticas preservadas. Isento de pontos escuros, fissuras, manchas	KG	60
119	PIMENTÃO VERDE - De 1ª qualidade, sem amassados ou rachaduras e com as características organolépticas mantidas.	UNID	150
120	BETERRABA- De 1ª qualidade, sem amassados ou rachaduras e com as características organolépticas mantidas.	KG	60

7.4.Foi utilizado como metodologia do preço de referência: a Média de Preços; e como parâmetro de pesquisa: pesquisa em empresas e contratos administrativos firmados com entidades públicas, como segunda fonte de preço, conforme segue:

FONTÊ DE PESQUISA	CNPJ	VALOR TOTAL
OLIVEIRA COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	26.739.555/0001-43	R\$876.304,75
ART LIMP LTDA	39.862.043/0001-11	R\$ 888.720,93
CIDRAILDA ORDOENS DOS SANTOS	05.834.641/0001-65	R\$ 906.520,71
Prefeitura Municipal de Aroeiras – Pregão Eletrônico nº 0025/2024		



ESTADO DA PARAÍBA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE PITIMBU

		R\$ 410.608,40
Prefeitura Municipal de Juripiranga – Ata de Registro de Preços nº 00024/2024		R\$ 78.480,05
<b>VALOR TOTAL MÉDIO:</b>		<b>R\$ 899.062,96</b>

VALOR TOTAL MÉDIO A SER LICITADO: **R\$ 899.062,96** (Oitocentos e noventa e nove mil, sessenta e dois reais e noventa e seis centavos).

### 8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO:

A licitação deverá ser em ITENS que reunirá o necessário para o atendimento da necessidade da Administração.

### 9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:

Anualmente são realizadas licitações com esse objetivo, afim de garantir as demandas nutricionais da população nos diversos setores que são atendidas. Dessa forma, a contratação atual tem correlação com licitações anteriores como os Pregão Eletrônico nº 005/2023, respectivos contratos nº 073, 074, 075, 076, 077 e 078 de 2023 e nº 020, 021, 022, 023, 024 e 025 de 2024.

### 10. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO:

Este processo de contratação para o fornecimento de gêneros alimentícios necessários às diversas secretarias do Município de Pitimbu está em pleno alinhamento com o orçamento anual, LDO e PPA.

Esta aquisição também será incluída no Plano de Contratações Anual/2026.

### 11. BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS (RESULTADOS PRETENDIDOS):

Os resultados pretendidos com a aquisição de gêneros alimentícios são:

- Em relação à eficácia: atendimento de todas as demandas da Prefeitura, no suporte à atividade finalística e administrativa dos setores municipais;
- Quanto à eficiência: assegurar a continuidade e a manutenção dos produtos em tela, nas Secretarias, bem como o uso racional dos recursos financeiros;
- Com a Aquisição de Gêneros Alimentícios buscam-se também, atender ao princípio da economicidade, cuja meta é a obtenção da melhor relação custo benefício possível dos Gêneros Alimentícios em recursos financeiros, econômicos e administrativos possa alcançar, permitindo assim que as aquisições sejam realizadas de forma rápida, econômica e sustentável.
- Oferecer uma alimentação com maior qualidade possível, o que, por consequência, resulta em um melhor serviço prestado aos usuários.

### 12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS:

Para fins de melhorias quanto ao alcance do objetivo pretendido, os gêneros adquiridos serão recebidos e acondicionados de forma a manter a sua qualidade até que sejam efetivamente utilizados, quanto à forma correta de manuseio e armazenamento.

Os servidores responsáveis pela fiscalização e gestão contratual serão capacitados para exercer suas funções de forma hábil, anteriormente a celebração do contrato.

### 13. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS:

Os principais impactos ambientais dos gêneros adquiridos, podem estar associados tanto ao processo produtivo, como à geração de efluentes, ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos de embalagem pós-uso. Os riscos de impactos ocasionados devido a produção nas indústrias, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, em como as lei e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades. Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares. Que os bens devam ser preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE PITIMBU**

volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento

**14. INDICAÇÃO DO GESTOR DO CONTRATO:**

O Gestor do Contrato, nos termos da Lei 14.133/2021, bem como, em observância ao disposto da Lei municipal de nº 592 de 22 de janeiro de 2024, em especial ao art. 7 e art. 19 e 25, regulamenta as regras para atuação desses fiscais e gestor ordenamento, efetuará a gestão da contratação, adotando as medidas necessárias quando demandado para a tomada de decisões ou providências acerca do contrato que ultrapassem a competência do fiscal, bem como efetuará a gerência das contratações quanto a necessidade de prorrogações, aditamentos, alterações e/ou encaminhamento para novo processo licitatório se for o caso.

**15.1 - PREFEITURA MUNICIPAL DE PITIMBU - PMP**

**15.1.1 GESTOR DE CONTRATO:**

TITULAR: MICHELLY CRISTOVAM TAVARES  
FUNÇÃO: CHEFIA DE GABINETE DO PREFEITO.  
MATRICULA: 9410395

**15.2 - FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE PITIMBU - FMS**

**15.2.1 GESTOR DE CONTRATO:**

TITULAR: MICHELLE BATISTA DOS SANTOS BARBOSA  
FUNÇÃO: SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
MATRICULA: 80910463

**15.3 - FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE PITIMBU - FMAS**

**15.3.1 GESTOR DE CONTRATO:**

TITULAR: LIDIANE FERREIRA DE OLIVEIRA  
FUNÇÃO: SECRETÁRIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E HUMANO.  
MATRICULA: 9410147

**16. INDICAÇÃO DE FISCAL DE CONTRATO:**

O Fiscal do Contrato, nos termos da Lei 14.133/2021, bem como, em observância ao disposto da Lei municipal de nº 592 de 22 de janeiro de 2024, em especial ao art. 7 e art. 20 ao 25, do referido ordenamento, anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. Ainda, o FISCAL DO CONTRATO informará ao GESTOR, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

**16.1 - PREFEITURA MUNICIPAL DE PITIMBU - PMP**

**16.1.1 - FISCAL DE CONTRATO:**

TITULAR: MARIA DE FÁTIMA SILVA DOS SANTOS  
FUNÇÃO: Gerente Operacional de Compra Direta  
MATRICULA: 9410267

**16.1.2 - Substituto:**

TITULAR: KAIO BRENO DANTAS FERREIRA;  
FUNÇÃO: Chefe Do Setor De Almoxarifado;  
MATRICULA: 9410280

**16.2 - FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE PITIMBU - FMS**

**16.2.1 - FISCAL DE CONTRATO:**

TITULAR: SEVERINO JOSÉ DE SOUZA NETO



**ESTADO DA PARAÍBA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE PITIMBU**

FUNÇÃO: Auxiliar de Serviços Gerais  
MATRICULA: 8030987

**16.2.2 - Substituto:**

TITULAR: ALAN KLEBER DE SOUZA GADELHA.  
FUNÇÃO: OUVIDOR  
MATRICULA: 80910468

**16.3 - FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE PITIMBU - FMAS**

**16.3.1 - FISCAL DE CONTRATO:**

TITULAR: JOSÉ DE CASTRO GOMES.  
FUNÇÃO: Secretário Municipal Adjunto de Desenvolvimento Social e Humano;  
MATRICULA: 0020152

**16.3.2 - Substituto:**

TITULAR: JOAO PAULO DUTRA DE SOUZA.  
FUNÇÃO: Chefe do Departamento de Capacitação e Promoção a Empregabilidade;  
MATRICULA: 9410294


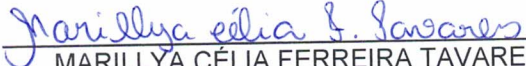
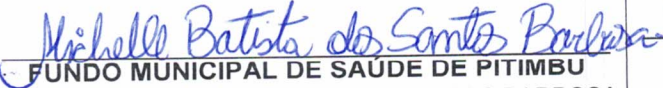
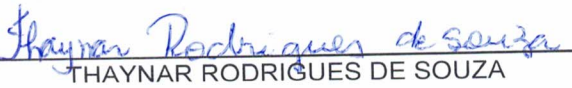


**17. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE:**

O presente ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR, elaborado pelos integrantes da Equipe de Planejamento em harmonia com a Lei nº14.133/21, considerando a análise das necessidades elencadas pela área requisitante e os demais aspectos normativos, conclui pela VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO/AQUISIÇÃO, uma vez considerados os seus potenciais benefícios em termos de eficácia, eficiência, efetividade e economicidade. Em complemento aos requisitos listados RECOMENDAMOS o prosseguimento do processo de LICITAÇÃO não sendo possível observar óbices ao prosseguimento da presente aquisição/contratação no formato indicado.

**18. RESPONSÁVEIS:**

Certificamos que somos responsáveis pela elaboração do presente documento que compila os Estudos Preliminares da futura aquisição/contratação.

Pitimbu-PB, 7 de fevereiro de 2025.

Equipe de Planejamento da Contratação	
Integrante Requisitante	Integrante Administrativo
 MICHELLY CRISTOVAM TAVARES Chefia do Gabinete do Prefeito	 MARILLYA CÉLIA FERREIRA TAVARES Gerente Operacional De Registro de Preços
 <b>FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE PITIMBU</b> Gestora: MICHELLE BATISTA DOS SANTOS BARBOSA Secretaria Municipal de Saúde	 THAYNAR RODRIGUES DE SOUZA Secretária Adjunta de Saúde
 <b>FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL</b> Gestora: LIDIANE FERREIRA DE OLIVEIRA Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social E Humano – SEDESH	 JOSÉ DE CASTRO GOMES. Secretário Municipal Adjunto de Desenvolvimento Social e Humano;