

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

SETOR REQUISITANTE: GABINETE DO PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE ABAETETUBA/PA.

RESPONSÁVEL PELA DEMANDA: SOTÉRIO OLIVEIRA FAGUNDES – PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE ABAETETUBA/PA.

DA JUSTIFICATIVA

O presente documento refere-se a **REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER A CÂMARA MUNICIPAL DE ABAETETUBA-PA.**

DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A Câmara Municipal de Abaetetuba-PA, visando atender às necessidades de suas atividades administrativas, sessões e eventos institucionais, bem como a manutenção das condições adequadas para o bem-estar de seus servidores e parlamentares, tem a necessidade de realizar a aquisição de gêneros alimentícios.

Os itens alimentícios a serem adquiridos devem atender aos critérios de qualidade, variedade e quantidade necessárias para garantir a alimentação adequada durante o funcionamento da instituição. O processo de aquisição será realizado por meio do sistema de **Registro de Preços**, que visa atender à demanda de forma contínua, conforme a necessidade ao longo do período de vigência da Ata de Registro de Preços.

Objetivos e Justificativas: A aquisição de gêneros alimentícios para a Câmara Municipal de Abaetetuba-PA tem como objetivo a provisão de produtos alimentares que garantam uma alimentação balanceada e adequada, tanto para os servidores da Casa Legislativa quanto para os vereadores, durante suas atividades cotidianas e em eventos extraordinários realizados pela instituição.

A justificativa para o processo de registro de preços é a flexibilidade que ele proporciona, permitindo a aquisição de produtos conforme a necessidade, ao longo do prazo de validade da ata, garantindo a



eficiência na gestão de recursos públicos e evitando a defasagem no estoque de alimentos essenciais.

Descrição dos Produtos: A aquisição incluirá, mas não se limitará a alimentos perecíveis e não perecíveis, como:

- Carnes (bovina, suína, frango, peixe);
- Verduras, legumes e frutas;
- Pães, massas e cereais;
- Produtos lácteos (leite, queijo,);
- Condimentos (sal, açúcar, café, óleo);
- Produtos para preparo de refeições (arroz, feijão, farinha de trigo,);
- Bebidas não alcoólicas (sucos, refrigerantes).

Critérios de Qualidade e Conformidade: Os produtos a serem adquiridos deverão atender às especificações de qualidade exigidas por normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes. Os fornecedores deverão garantir a procedência e o armazenamento adequado dos produtos, assegurando que atendam aos requisitos de higiene, frescor e validade.

Modalidade de Licitação: A contratação será realizada por meio de **pregão eletrônico**, conforme a legislação vigente, com o objetivo de garantir a transparência, competitividade e o melhor preço para a Câmara Municipal de Abaetetuba-PA. O Registro de Preços será feito por meio de ata de registro, permitindo a contratação de fornecedores conforme a demanda específica e em conformidade com as condições estabelecidas no edital.

Prazo e Quantidade: O prazo para a vigência do Registro de Preços será de **12 meses**, com possibilidade de prorrogação, conforme as necessidades da Câmara Municipal. As quantidades de gêneros alimentícios a serem adquiridas dependerão das demandas mensais, variando conforme o número de eventos e a demanda interna de alimentação.

Conclusão: O processo de Registro de Preços para a aquisição de gêneros alimentícios visa proporcionar a adequação e a eficiência nas aquisições, promovendo uma gestão pública



responsável e atendendo às necessidades da Câmara Municipal de Abaetetuba-PA de forma contínua, com qualidade e sem interrupções nos serviços prestados.

DA PREVISÃO CONTRATAÇÃO

O objeto da contratação está previsto no planejamento estratégico da Câmara Municipal para o ano de 2025.

DO REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A EQUIPE DE PLANEJAMENTO analisou a demanda apresentada e identificou os seguintes requisitos básicos: A CONTRATADA compromete-se e obriga-se a cumprir o que será estabelecido no Termo de referência;

A CONTRATADA deverá arcar com todas as despesas, diretas e indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, sem qualquer ônus à CONTRATANTE;

A CONTRATADA será responsável pela observância de toda legislação pertinente direta ou indiretamente aplicável ao objeto;

A CONTRATADA será a única responsável por danos e prejuízos, de qualquer natureza, causada a CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes da execução do objeto, isentando a CONTRATANTE de todas as reclamações que porventura possam surgir, ainda que tais reclamações sejam resultantes de atos dos seus prepostos ou de quaisquer pessoas físicas ou jurídicas, empregadas ou ajustadas na execução do objeto;

Fica expressamente estipulado que não se estabelece por força do fornecimento do objeto qualquer relação de emprego entre a CONTRATANTE e os empregados da CONTRATADA;

A CONTRATADA se responsabiliza por todas as despesas decorrentes do objeto, tais como salários, encargos sociais, previdenciários, trabalhistas, comerciais, seguros de acidentes, tributos, indenizações, vale-transporte, vale-refeição e outros benefícios exigidos.

A inadimplência da CONTRATADA para com estes encargos, não transfere a CONTRATANTE à responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do Contrato;

Respeitar as normas e procedimentos de controle e acesso às dependências da CONTRATANTE;



Manter os seus empregados identificados por crachá, quando no recinto da CONTRATANTE, devendo substituir imediatamente qualquer um deles que seja considerado inconveniente à boa ordem e às normas disciplinares da CONTRATANTE;

Acatar todas as orientações da CONTRATANTE, emanadas pelo fiscal do contrato, sujeitando se à ampla e irrestrita fiscalização, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;

Manter, durante a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações a serem assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

Não transferir a outrem, no todo ou em parte, a execução do contrato, sem a prévia e expressa anuência da CONTRATANTE;

Será considerada recusa formal da contratada a não entrega do objeto no prazo estabelecido, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, assim reconhecido pela CONTRATANTE;

Cumprir os horários de entrega do objeto deste contrato estabelecidos pela CONTRATANTE.

Cumprir outras obrigações previstas no Código de Proteção e Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/90) que sejam compatíveis com o regime de direito público.

DAS ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Com base na média dos serviços utilizados em anos anteriores, no presente exercício financeiro obedecerão aos mesmos moldes. Abaixo declinaremos as quantidades dos itens a serem contratados:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD
1	Açúcar Tipo: Cristal, Coloração: Branca	QUILOGRAMAS	1680
2	Biscoito Apresentação: Quadrado, Tipo: Cream Cracker, Classificação: Salgado. Pct 350g	PACOTES	2100
3	Biscoito Apresentação: Retangular, Sabor: Leite, Características Adicionais: Sem Recheio, Classificação: Doce, Aplicação: Alimentação Humana. Pct 400g.	PACOTES	2100
4	Café Apresentação: Torrado Moído, Intensidade: Média, Tipo: Tradicional, Empacotamento: Vácuo, Prazo Validade Mínimo: 15 Meses.	PACOTES	2580



	Pact 250g.		
5	Leite Em Pó Origem: De Vaca, Teor Gordura: Integral, Solubilidade: Não Instantâneo. Pct 200g.	EMBALABENS	2880
6	Chá Alimentação Tipo: Misto, Uso: Alimentício, Sabor: Diversos Sabores, Apresentação: Saquinhos De 12g	CAIXAS	420
7	Suco Apresentação: Líquido, Sabor: Variado, Tipo: Natural, Características Adicionais: Pronto Para Consumo E Embalagem Tipo Longa Vida	LITROS	1680
8	Achocolatado Apresentação: Pó, Sabor: Tradicional, Característica Adicional: Com Leite. 350g	PACOTES	1260
9	Queijo Origem: De Vaca, Variedade: Muçarela, Apresentação: Fatiado	QUILOGRAMAS	420
10	Frios Variedade: Presunto De Pernil, Tipo Preparação: Cozido, Composição: Sem Capa De Gordura, Apresentação: Fatiado, Estado De Conservação: Resfriado(A)	QUILOGRAMAS	420
11	Pão Base: De Farinha De Trigo Semi-Integral, Tipo: Tipo Françês/De Sal	QUILOGRAMAS	840
12	Pão Base: Farinha De Trigo Integral/Enriquecida, Fibras, Tipo: Bisnaga Cachorro Quente, Ingredientes Adicionais: Ácido Fólico, Açúcar, Sal, Fermento, Óleo Vegetal,, Apresentação: Cortado Ao Meio, Característica Adicional: Sem Lactose, Ovos E Gorduras Trans	QUILOGRAS	840
13	Macarrão Teor De Umidade: Massa Pré-Cozida, Base Da Massa: De Farinha De Trigo, Ingredientes Adicionais: Com Ovos, Tipo: Fresca, Apresentação: Espaguete. 500g.	EMBALAGENS	1440
14	Leguminosa Variedade: Feijão Carioca, Tipo: Tipo 1	QUILOGRAMAS	1440
15	Sal Tipo: Refinado, Aplicação: Alimentícia, Teor Máximo Sódio: 390MG/G, Aditivos: Iodato De Potassio E Antiumectante Ferrocianeto	QUILOGRAS	420
16	Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Alcatra, Apresentação: Peça Inteira, Processamento: Maturada, Estado De Conservação: Congelado(A)	QUILOGRAMAS	600
17	Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Filé Mingnon, Apresentação: Peça Inteira, Processamento: Maturada, Estado De Conservação: Congelado(A)	QUILOGRAS	660
18	Carne De Ave In Natura Tipo Animal: Frango, Tipo Corte: Coxa E Sobrecoxa, Apresentação: Inteiro, Estado De Conservação: Congelado(A), Processamento: Sem Pele, Sem Osso	QUILOGRAMAS	864
19	Carne De Ave In Natura Tipo Animal: Frango, Tipo Corte: Peito, Apresentação: Cortada Em Tiras, Estado De Conservação: Congelado(A), Processamento: Sem Pele, Sem Osso	QUILOGRAS	864
20	Peixe In Natura Variedade: Dourada, Tipo Corte: Filé, Apresentação: Sem Pele, Estado De Conservação: Fresco(A)	QUILOGRAMAS	624
21	Tempero Tipo: Completo Sem Pimenta, Apresentação: Pasta, Aplicação:	EMBALAGENS	420



	Uso Culinário. 300g			
22	Condimento Tipo: Pimenta De Cheiro, Apresentação: Natural	QUILOGRAS	600	
23	Condimento Tipo: Cominho, Apresentação: Pó	EMBALAGENS	600	
24	Condimento Tipo: Alho, Apresentação: Natural, Adicional: Dente Descascado, Congelado	QUILOGRAMAS	600	
25	Condimento Tipo: Cebolinha, Apresentação: Natural, Adicional: Picada	QUILOGRAS	840	
26	Condimento Tipo: Urucum, Apresentação: Pó	QUILOGRAMAS	420	
27	Legume In Natura Tipo: Cebola Branca, Apresentação: Orgânico	QUILOGRAS	660	
28	Legume In Natura Tipo: Cenoura	QUILOGRAMAS	660	
29	Legume In Natura Tipo: Beterraba, Apresentação: Orgânico	QUILOGRAS	660	
30	Legume In Natura Tipo: Batata Inglesa, Apresentação: Orgânico	QUILOGRAS	660	
31	Legume In Natura Tipo 1: Tomate Rasteiro	EMBALAGENS	660	
32	Verdura In Natura Tipo: Couve-Flor, Apresentação: Orgânica	QUILOGRAMAS	660	
33	Verdura In Natura Tipo: Alface Americana, Apresentação: Orgânica	QUILOGRAS	660	
34	Verdura In Natura Tipo: Chicória, Apresentação: Orgânica	QUILOGRAMAS	660	
35	Verdura In Natura Tipo: Salsinha, Apresentação: Natural, Adicional: Cortada, Higienizada	QUILOGRAS	660	
36	Verdura In Natura* Tipo: Repolho Verde, Espécie: Comum, Aplicação: Culinária Em Geral, Características Adicionais: 1ª Qualidade/Folha Verde Vivo/Sem Fungos.	QUILOGRAMAS	660	
37	Fruta Tipo 1: Maçã, Apresentação: Desidratada / Seca	QUILOGRAS	600	
38	Fruta Tipo: Melão Amarelo, Apresentação: Natural, Adicional: Orgânica	QUILOGRAS	600	
39	Fruta Tipo: Banana Prata / Banana Branca, Apresentação: Natural, Adicional: Orgânica	QUILOGRAMAS	600	
40	Fruta Tipo: Abacaxi, Apresentação: Desidratada / Seca	QUILOGRAS	600	
41	Fruta Tipo: Melancia Vermelha, Apresentação: Natural	QUILOGRAS	600	
42	Fruta Tipo: Mamão Papaia / Mamão Amazônia, Apresentação: Natural	QUILOGRAMAS	600	
43	Fruta Tipo: Limão Taiti, Apresentação: Natural	QUILOGRAS	600	
44	Fruta Tipo: Morango, Apresentação: Natural	QUILOGRAS	600	
45	Fruta Tipo 1: Laranja Valência, Apresentação: Natural	QUILOGRAMAS	600	
46	Fruta Tipo: Uva Verde, Apresentação: Natural	QUILOGRAS	600	
47	Arroz Beneficiado Tipo: Agulhinha/Branco, Subgrupo: Polido, Classe: Longo Fino, Qualidade: Tipo 1, Característica Adicional: Orgânico	QUILOGRAS	720	
48	Ovo Origem: Galinha, Grupo: Branco, Classe: A, Tipo: Jumbo. 30 unidades.			
49	Óleo Vegetal Comestível Tipo: Puro Espécie Vegetal: Soja Tipo Qualidade: Tipo 1. Embalagem 900 ml.			
50	Manteiga Tipo: Primeira Qualidade Composição: Com Sal. 200g.	POTES	600	
51	Vinagre Matéria-Prima: Vinho Branco Tipo: Neutro Acidez: 4 PER	FRASCOS	840	



Aspecto Físico: Líquido Aspecto Visual: Límpido E Sem Depósitos. 750	
ml.	

DO LEVANTAMENTO DE MERCADO E ESTIMATIVA DE PREÇOS

Informamos que a pesquisa de preços foi realizada em mídia especializada. Caber frisar que este tipo de cotação está amparado pela Instrução Normativa nº 65/2021 SLTI/MPOG. Ressalta-se ainda que a metodologia utilizada para obtenção dos valores de mercado foi a disposta no inciso III, Art. 5º, da referida Instrução, conforme abaixo:

Art. 5º A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:

III - dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital, contendo a data e a hora de acesso;

Para obtenção do preço estimado, o §1º, do Art. 32, do Decreto Municipal Nº 202/2024, de 22/01/2024, traz a seguinte redação;

"Art. 32 - Adotar-se-á, para a obtenção do preço estimado, cálculo que incida sobre um conjunto de 03 (três) ou mais preços, oriundos de um ou mais dos parâmetros de que trata o § 1º do Artigo 23 da Lei Federal N.º 14.133/2021, desconsiderados



os valores Inexequíveis, inconsistentes e os excessivamente elevados.

§ 1°. A partir dos preços obtidos o valor estimado poderá ser, a critério da Administração, a média, a mediana ou o menor dos valores obtidos na pesquisa de preços, podendo ainda ser utilizados outros critérios ou métodos, desde que devidamente justificados nos autos pelo gestor responsável e aprovados pela autoridade competente."

Desta feita, com base no objeto da contratação pretendida em tela e mediante a cotação de preços realizada pelo Setor de Compras, informa-se que a metodologia aplicada para definição dos preços estimados foi através da MÉDIA de preços obtidos.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Açúcar Tipo: Cristal, Coloração: Branca	QUILOGRAMAS	1680	R\$ 4,92	R\$ 8.265,60
2	Biscoito Apresentação: Quadrado, Tipo: Cream Cracker, Classificação: Salgado. Pct 350g	PACOTES	2100	R\$ 6,47	R\$ 13.587,00
3	Biscoito Apresentação: Retangular, Sabor: Leite, Características Adicionais: Sem Recheio, Classificação: Doce, Aplicação: Alimentação Humana. Pct 400g.	PACOTES	2100	R\$ 5,50	R\$ 11.550,00
4	Café Apresentação: Torrado Moído, Intensidade: Média, Tipo: Tradicional, Empacotamento: Vácuo, Prazo Validade Mínimo: 15 Meses. Pact 250g.	PACOTES	2580	R\$ 19,74	R\$ 50.929,20
5	Leite Em Pó Origem: De Vaca, Teor Gordura: Integral, Solubilidade: Não Instantâneo. Pct 200g.	EMBALABENS	2880	R\$ 7,94	R\$ 22.867,20
6	Chá Alimentação Tipo: Misto, Uso: Alimentício, Sabor: Diversos Sabores, Apresentação: Saquinhos	CAIXAS	420	R\$ 5,67	R\$ 2.381,40



	De 12g				
7	Suco Apresentação: Líquido, Sabor: Variado, Tipo: Natural, Características Adicionais: Pronto Para Consumo E Embalagem Tipo Longa Vida	LITROS	1680	R\$ 9,17	R\$ 15.405,60
8	Achocolatado Apresentação: Pó, Sabor: Tradicional, Característica Adicional: Com Leite. 350g	PACOTES	1260	R\$ 11,24	R\$ 14.162,40
9	Queijo Origem: De Vaca, Variedade: Muçarela, Apresentação: Fatiado	QUILOGRAMAS	420	R\$ 65,73	R\$ 27.606,60
10	Frios Variedade: Presunto De Pernil, Tipo Preparação: Cozido, Composição: Sem Capa De Gordura, Apresentação: Fatiado, Estado De Conservação: Resfriado(A)	QUILOGRAMAS	420	R\$ 39,93	16.770,60
11	Pão Base: De Farinha De Trigo Semi-Integral, Tipo: Tipo Françês/De Sal	QUILOGRAMAS	840	R\$ 26,92	R\$ 22.612,80
12	Pão Base: Farinha De Trigo Integral/Enriquecida, Fibras, Tipo: Bisnaga Cachorro Quente, Ingredientes Adicionais: Ácido Fólico, Açúcar, Sal,Fermento, Óleo Vegetal,, Apresentação: Cortado Ao Meio, Característica Adicional: Sem Lactose, Ovos E Gorduras Trans	QUILOGRAS	840	R\$ 27,71	R\$ 23.276,40
13	Macarrão Teor De Umidade: Massa Pré-Cozida, Base Da Massa: De Farinha De Trigo, Ingredientes Adicionais: Com Ovos, Tipo: Fresca, Apresentação: Espaguete. 500g.	EMBALAGENS	1440	R\$ 5,85	R\$ 8.424,00
14	Leguminosa Variedade: Feijão Carioca, Tipo: Tipo 1	QUILOGRAMAS	1440	R\$ 7,25	R\$ 10.440,00
15	Sal Tipo: Refinado, Aplicação:	QUILOGRAS	420	R\$ 2,70	R\$ 1.134,00



	Alimentícia, Teor Máximo Sódio: 390MG/G, Aditivos: Iodato De Potassio E Antiumectante Ferrocianeto				
16	Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Alcatra, Apresentação: Peça Inteira, Processamento: Maturada, Estado De Conservação: Congelado(A)	QUILOGRAMAS	600	R\$ 49,56	R\$ 29.736,00
17	Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Filé Mingnon, Apresentação: Peça Inteira, Processamento: Maturada, Estado De Conservação: Congelado(A)	QUILOGRAS	660	R\$ 93,46	R\$ 61.683,60
18	Carne De Ave In Natura Tipo Animal: Frango, Tipo Corte: Coxa E Sobrecoxa, Apresentação: Inteiro, Estado De Conservação: Congelado(A), Processamento: Sem Pele, Sem Osso	QUILOGRAMAS	864	R\$ 18,11	R\$ 15.647,04
19	Carne De Ave In Natura Tipo Animal: Frango, Tipo Corte: Peito, Apresentação: Cortada Em Tiras, Estado De Conservação: Congelado(A), Processamento: Sem Pele, Sem Osso	QUILOGRAS	864	R\$ 22,14	R\$ 19.128,96
20	Peixe In Natura Variedade: Dourada, Tipo Corte: Filé, Apresentação: Sem Pele, Estado De Conservação: Fresco(A)	QUILOGRAMAS	624	R\$ 46,44	R\$ 28.978,56
21	Tempero Tipo: Completo Sem Pimenta, Apresentação: Pasta, Aplicação: Uso Culinário. 300g	EMBALAGENS	420	R\$ 5,40	R\$ 2.268,00
22	Condimento Tipo: Pimenta De Cheiro, Apresentação: Natural	QUILOGRAS	600	R\$ 38,25	R\$ 22.950,00
23	Condimento Tipo: Cominho, Apresentação: Pó	EMBALAGENS	600	R\$ 28,54	R\$ 17.124,00
24	Condimento Tipo: Alho, Apresentação: Natural, Adicional:	QUILOGRAMAS	600	R\$ 37,94	R\$ 22.764,00



	Dente Descascado, Congelado				
25	Condimento Tipo: Cebolinha, Apresentação: Natural, Adicional: Picada	QUILOGRAS	840	R\$ 41,95	R\$ 35.238,00
26	Condimento Tipo: Urucum, Apresentação: Pó	QUILOGRAMAS	420	R\$ 22,99	R\$ 9.655,80
27	Legume In Natura Tipo: Cebola Branca, Apresentação: Orgânico	QUILOGRAS	660	R\$ 10,09	R\$ 6.659,40
28	Legume In Natura Tipo: Cenoura	QUILOGRAMAS	660	R\$ 10,15	R\$ 6.699,00
29	Legume In Natura Tipo: Beterraba, Apresentação: Orgânico	QUILOGRAS	660	R\$ 9,72	R\$ 6.415,20
30	Legume In Natura Tipo: Batata Inglesa, Apresentação: Orgânico	QUILOGRAS	660	R\$ 8,48	R\$ 5.596,80
31	Legume In Natura Tipo 1: Tomate Rasteiro	EMBALAGENS	660	R\$ 8,74	R\$ 5.768,40
32	Verdura In Natura Tipo: Couve-Flor, Apresentação: Orgânica	QUILOGRAMAS	660	R\$ 34,43	R\$ 22.723,80
33	Verdura In Natura Tipo: Alface Americana, Apresentação: Orgânica	QUILOGRAS	660	R\$ 36,04	R\$ 23.786,40
34	Verdura In Natura Tipo: Chicória, Apresentação: Orgânica	QUILOGRAMAS	660	R\$ 10,31	R\$ 6.804,60
35	Verdura In Natura Tipo: Salsinha, Apresentação: Natural, Adicional: Cortada, Higienizada	QUILOGRAS	660	R\$ 33,95	R\$ 22.407,00
36	Verdura In Natura* Tipo: Repolho Verde, Espécie: Comum, Aplicação: Culinária Em Geral, Características Adicionais: 1 ^a Qualidade/Folha Verde Vivo/Sem Fungos.	QUILOGRAMAS	660	R\$ 5,72	R\$ 3.775,20
37	Fruta Tipo 1: Maçã, Apresentação: Desidratada / Seca	QUILOGRAS	600	R\$ 12,34	R\$ 7.404,00
38	Fruta Tipo: Melão Amarelo, Apresentação: Natural, Adicional: Orgânica	QUILOGRAS	600	R\$12,37	R\$ 7.422,00
39	Fruta Tipo: Banana Prata / Banana Branca, Apresentação: Natural, Adicional: Orgânica	QUILOGRAMAS	600	R\$ 9,41	R\$ 5.646,00



40	Fruta Tipo: Abacaxi, Apresentação: Desidratada / Seca	QUILOGRAS	600	R\$ 10,05	R\$ 6.030,00
41	Fruta Tipo: Melancia Vermelha, Apresentação: Natural	QUILOGRAS	600	R\$ 8,20	R\$ 4.920,00
42	Fruta Tipo: Mamão Papaia / Mamão Amazônia, Apresentação: Natural	QUILOGRAMAS	600	R\$ 13,65	R\$ 8.190,00
43	Fruta Tipo: Limão Taiti, Apresentação: Natural	QUILOGRAS	600	R\$ 9,68	R\$ 5.808,00
44	Fruta Tipo: Morango, Apresentação: Natural	QUILOGRAS	600	R\$ 37,73	R\$ 22.638,00
45	Fruta Tipo 1: Laranja Valência, Apresentação: Natural	QUILOGRAMAS	600	R\$ 6,51	R\$ 3.906,00
46	Fruta Tipo: Uva Verde, Apresentação: Natural	QUILOGRAS	600	R\$ 25,36	R\$ 15.216,00
47	Arroz Beneficiado Tipo: Agulhinha/Branco, Subgrupo: Polido, Classe: Longo Fino, Qualidade: Tipo 1, Característica Adicional: Orgânico	QUILOGRAS	720	R\$ 7,50	R\$ 5.400,00
48	Ovo Origem: Galinha, Grupo: Branco, Classe: A, Tipo: Jumbo. 30 unidades.	BANDEJAS	1800	R\$ 43,53	R\$ 78.534,00
49	Óleo Vegetal Comestível Tipo: Puro Espécie Vegetal: Soja Tipo Qualidade: Tipo 1. Embalagem 900 ml.	EMBALAGENS	840	R\$ 9,64	R\$ 8.097,60
50	Manteiga Tipo: Primeira Qualidade Composição: Com Sal. 200g.	POTES	600	R\$ 15,48	R\$ 9.288,00
51	Vinagre Matéria-Prima: Vinho Branco Tipo: Neutro Acidez: 4 PER Aspecto Físico: Líquido Aspecto Visual: Límpido E Sem Depósitos. 750 ml.	FRASCOS	840	R\$ 3,23	R\$ 2.713,20
1					R\$ 816.255,36

Todos estes fatores citados atendem ao princípio da economicidade, conforme demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.



Assim, com escopo de aferir legalização e posterior aprovação, a fim de prosseguir aos tramites corriqueiros acerca da deflagração de procedimento administrativo de contratação, encaminho-lhe o levantamento de custos, objetivando o REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER A CÂMARA MUNICIPAL DE ABAETETUBA-PA.

DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta tem como objetivo a formalização de um **registro de preços** para a aquisição periódica e contínua de **gêneros alimentícios**, assegurando que os produtos necessários para atender as demandas alimentares da Câmara Municipal de Abaetetuba sejam adquiridos de forma otimizada, com um bom custo-benefício e dentro dos padrões exigidos pela legislação e normas sanitárias.

Justificativa da Solução

O **registro de preços** é uma modalidade que proporciona flexibilidade na contratação de fornecedores, permitindo que a Câmara Municipal adquira os alimentos conforme a necessidade, dentro da vigência da ata. Com isso, são minimizados os riscos de faltas ou excessos no estoque, o que contribui para uma gestão eficiente de recursos públicos e uma alimentação de qualidade para os envolvidos nas atividades da Câmara.

A solução também garante a observância dos princípios da administração pública, como a **legalidade**, **impessoalidade**, **moralidade**, **publicidade** e **eficiência**, proporcionando transparência e competitividade no processo de compra, sempre buscando o melhor preço e a melhor qualidade.

Escopo da Solução

A aquisição de gêneros alimentícios será realizada de acordo com o levantamento de necessidades da Câmara Municipal, considerando as especificações de produtos que atendam aos seguintes requisitos:

 Qualidade: Todos os produtos deverão atender aos padrões exigidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), garantindo sua procedência e segurança.



- **Variedade**: A solução contempla a aquisição de uma ampla gama de gêneros alimentícios, incluindo itens perecíveis e não perecíveis, como:
 - Carnes (bovina, suína, frango, peixe);
 - Verduras, legumes e frutas;
 - Produtos lácteos (leite, queijo);
 - Grãos e cereais (arroz, feijão, farinha de trigo);
 - o Produtos para preparo de refeições (óleo, sal, açúcar, café, especiarias);
 - Pães, massas e biscoitos;
 - Bebidas não alcoólicas (sucos, refrigerantes).
- Frequência de Aquisição: A aquisição será feita conforme a demanda, com entregas programadas para não comprometer o estoque e garantir que os produtos estejam sempre frescos.

Metodologia de Implementação

- Levantamento de Necessidades: A Câmara Municipal realizará um levantamento detalhado das necessidades alimentares, com base em dados históricos de consumo e estimativas de eventos e reuniões programadas.
- 2. Elaboração do Edital e Processo Licitatório: A Câmara Municipal publicará o edital de pregão eletrônico, contendo todas as especificações necessárias para a contratação, com um enfoque em garantir que os fornecedores atendam aos critérios de qualidade e preços justos. O edital será elaborado com base nas normas da Lei nº 14.133/21, a Lei de Licitações, e na Lei nº 10.520/2002, que trata do pregão.
- 3. **Seleção de Fornecedores**: A seleção será realizada de forma transparente e objetiva, levando em consideração a capacidade técnica e a oferta de preços mais vantajosos. O fornecedor vencedor será registrado na Ata de Registro de Preços, que terá validade de **12 meses**, com possibilidade de prorrogação conforme a necessidade.
- 4. **Controle e Monitoramento**: A Câmara Municipal implementará um processo contínuo de controle de estoque e monitoramento de consumo, para garantir que os gêneros alimentícios



sejam entregues de acordo com as necessidades reais. Além disso, serão feitas avaliações periódicas da qualidade dos produtos entregues e do cumprimento das condições contratuais.

5. Entrega e Armazenamento: O fornecedor será responsável pela entrega dos gêneros alimentícios nos prazos estabelecidos, observando as condições de transporte, armazenamento e acondicionamento, de modo a garantir a integridade dos alimentos. A Câmara Municipal se comprometerá a fornecer espaço adequado para o armazenamento dos itens, conforme as normas sanitárias.

Benefícios da Solução

- Eficiência e Economia: O registro de preços permite a compra por preços mais vantajosos devido à maior competitividade entre fornecedores, além de reduzir custos operacionais com o processo de licitação.
- Transparência: A licitação será realizada de forma pública, com ampla divulgação, garantindo que todos os processos estejam em conformidade com as normas legais e oferecendo segurança à sociedade sobre a correta utilização dos recursos públicos.
- Agilidade: A solução possibilita a compra de produtos conforme a demanda, sem a necessidade de realizar um novo processo licitatório a cada compra, economizando tempo e recursos da Câmara Municipal.
- Qualidade e Segurança Alimentar: Com a exigência de conformidade com as normas sanitárias e de segurança alimentar, a solução garante que os produtos adquiridos atendam aos padrões de qualidade exigidos, promovendo saúde e bem-estar aos servidores e vereadores da Câmara Municipal.

Conclusão

A implementação do **registro de preços** para a aquisição de gêneros alimentícios representa uma solução eficiente, flexível e transparente para atender às necessidades alimentares da Câmara Municipal de Abaetetuba-PA. Ao garantir a aquisição de produtos de qualidade, dentro dos padrões legais, com a melhor relação custo-benefício e o devido controle, a Câmara estará apta a manter



suas atividades funcionando adequadamente, promovendo a saúde e o bem-estar dos seus colaboradores e parlamentares.

JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do art. 40 da Lei n.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

Considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada, haja visto, se comprovarem ser técnica e economicamente viável, com vistas a propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade.

DO DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Câmara Municipal de Abaetetuba-PA, ao adotar a modalidade de registro de preços para a aquisição de gêneros alimentícios, pretende alcançar uma série de resultados que visem atender à demanda de alimentação de seus servidores, vereadores e convidados durante eventos, sessões e outras atividades institucionais. O registro de preços permite uma gestão eficiente e econômica das aquisições, atendendo à necessidade de forma contínua e conforme as demandas.

Resultados Pretendidos:

- Satisfação das Necessidades Alimentares: Garantir que os gêneros alimentícios adquiridos atendam à demanda das atividades da Câmara Municipal, com qualidade e no momento necessário.
 - o Indicador: Taxa de atendimento às solicitações alimentares dentro do prazo.
- Eficiência na Utilização de Recursos Públicos: Obter preços justos e competitivos, otimizando os recursos públicos e garantindo que as compras sejam feitas dentro dos parâmetros do orçamento.



- Indicador: Economia percentual obtida em relação ao preço de mercado, com base nas propostas apresentadas pelos fornecedores.
- Qualidade e Segurança Alimentar: Garantir que todos os gêneros alimentícios estejam em conformidade com as normas sanitárias e de segurança alimentar, garantindo que todos os itens entregues atendam aos requisitos de qualidade e frescor.
 - Indicador: Percentual de entregas conformes com as normas de qualidade e segurança alimentar (ANVISA, MAPA, etc.).
- Transparência no Processo Licitatório: Garantir que o processo de licitação seja conduzido de forma clara e transparente, conforme os princípios da administração pública.
 - Indicador: Percentual de publicações de todas as etapas do processo licitatório e contratação.

DAS PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Antes de formalizar a contratação por meio do registro de preços, a Câmara Municipal de Abaetetuba-PA deverá tomar algumas providências essenciais para garantir que o processo seja executado de forma correta e eficiente.

- Levantamento das Necessidades: A Câmara Municipal realizará um levantamento detalhado das necessidades alimentares, considerando os eventos programados, o número de servidores e vereadores envolvidos nas atividades e o consumo médio mensal de gêneros alimentícios.
- Elaboração do Termo de Referência: O Termo de Referência será elaborado com base nas necessidades identificadas e conterá a descrição detalhada dos itens alimentícios a serem adquiridos, especificações, quantidades e exigências de qualidade e segurança alimentar.
- Definição da Modalidade de Licitação: A modalidade de licitação adotada será o Pregão, conforme a Lei nº 10.520/2002 e a Lei nº 14.133/21 (Lei de Licitações), para garantir maior competitividade e transparência no processo. O pregão poderá ser realizado de forma eletrônica ou presencial, conforme a definição da Câmara.



- Publicação do Edital: O edital será publicado em meios oficiais, como o Diário Oficial do Município e o site da Câmara Municipal, para garantir ampla divulgação e transparência no processo licitatório.
- Habilitação dos Fornecedores: Durante o pregão, os fornecedores interessados apresentarão toda a documentação exigida no edital, comprovando a sua regularidade fiscal e a capacidade técnica para fornecer os gêneros alimentícios com qualidade.
- Análise das Propostas: A Comissão de Licitação realizará a análise das propostas de preços apresentadas, considerando a conformidade com as especificações técnicas e a viabilidade do preço proposto.

DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

A viabilidade da contratação por meio do **registro de preços** para a aquisição de gêneros alimentícios depende de diversos fatores que asseguram a efetividade do processo e garantem que os objetivos da Câmara Municipal sejam atingidos. A seguir, estão os principais aspectos que garantem a viabilidade da contratação.

- Adequação ao Orçamento Público: A contratação estará de acordo com o orçamento previsto para despesas com alimentação da Câmara Municipal. O planejamento orçamentário será feito com base nas necessidades alimentares identificadas e no histórico de consumo, assegurando que as aquisições não comprometam o equilíbrio financeiro da Casa Legislativa.
- Atendimento à Legislação: O processo licitatório e a contratação estarão em conformidade com as normas estabelecidas pela Lei nº 14.133/21 (Lei de Licitações), a Lei nº 10.520/2002 (Lei do Pregão) e outras legislações pertinentes, garantindo que os princípios da administração pública (legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência) sejam seguidos.
- Viabilidade Econômica e Competitividade: O registro de preços permitirá que a Câmara
 Municipal adquira gêneros alimentícios de forma vantajosa, uma vez que as propostas serão
 analisadas com base no preço mais baixo e na qualidade dos produtos. A competição entre



os fornecedores ajudará a reduzir custos e a garantir um bom preço para os gêneros alimentícios.

 Capacidade de Fornecimento: A viabilidade também dependerá da análise da capacidade dos fornecedores de atender à demanda da Câmara Municipal dentro dos prazos estabelecidos e com a qualidade exigida. A escolha do fornecedor será feita com base na documentação apresentada, que atesta a sua capacidade técnica e logística para atender ao

contrato.

Monitoramento e Fiscalização: Após a contratação, será necessário monitorar o cumprimento das condições acordadas, como a qualidade dos produtos, os prazos de entrega e as quantidades solicitadas. A Câmara Municipal, por meio da Comissão de Licitação ou da unidade responsável, realizará fiscalizações periódicas para garantir que as entregas estejam em conformidade com o contrato.

Conclusão

O registro de preços para a aquisição de gêneros alimentícios representa uma solução eficiente, econômica e transparente para a Câmara Municipal de Abaetetuba-PA, permitindo que as necessidades alimentares da Casa Legislativa sejam atendidas de forma contínua e com boa gestão dos recursos públicos. Com o devido planejamento prévio, a viabilidade econômica e a conformidade com a legislação, o processo licitatório será capaz de garantir a melhor aquisição, com base na qualidade e no custo-benefício, assegurando a regularidade no fornecimento de alimentos para os servidores e vereadores da Câmara Municipal.

Abaetetuba-PA, 02 de abril de 2025

SOTÉRIO OLIVEIRA FAGUNDES
PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE ABAETETUBA/PA