



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

Processo Administrativo n.º 13/2025-CMB



Unidade Gerenciadora

- Câmara Municipal de Balsas



Alinhamento com o Planejamento Anual

A necessidade objeto do presente estudo possui previsão no plano de contratações anual elaborado na Organização para o exercício 2025 e está formalizado no DFD.



Equipe de Planejamento

- Rosa Júlia de Paula da Silva
- Francisco de Franco Moura de Sá



Problema Resumido

Necessidade de aquisição de gêneros alimentícios para garantir o funcionamento adequado dos setores administrativos da Câmara Municipal de Balsas e a manutenção da qualidade dos serviços prestados

Em atendimento ao inciso I do art. 18 da Lei 14.133/2021, o presente instrumento caracteriza a primeira etapa do planejamento do processo de contratação e busca atender o interesse público envolvido e buscar a melhor solução para atendimento da necessidade aqui descrita.

☰ DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A presente justificativa tem como objetivo fundamentar a contratação para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados a atender as necessidades da Câmara Municipal de Balsas-MA. Essa contratação é imprescindível para garantir a adequada alimentação dos servidores e das atividades realizadas pela Câmara, assegurando que todos os recursos humanos envolvidos no funcionamento legislativo tenham acesso a uma nutrição de qualidade.

O fornecimento regular de gêneros alimentícios é essencial para o bom desempenho das atividades da Câmara Municipal, visto que os colaboradores precisam de condições adequadas de alimentação para exercerem suas funções com eficiência e produtividade. Além disso, a alimentação adequada pode contribuir para a saúde e bem-estar dos servidores, refletindo na qualidade do serviço prestado à comunidade.



A necessidade da contratação se torna ainda mais evidente considerando a elevada demanda de trabalho na Câmara, especialmente em períodos de sessões extraordinárias, discussões sobre projetos de lei e outras atividades legislativas intensivas. A falta de um fornecimento contínuo e eficiente de alimentos poderia comprometer não apenas a saúde dos funcionários, mas também a realização das atividades parlamentares, impactando diretamente na gestão pública local.

A não realização da contratação poderá acarretar prejuízos significativos, tais como a desmotivação dos servidores, interrupções nas atividades legislativas e, consequentemente, uma redução na qualidade do atendimento à população. É fundamental ressaltar que a alimentação adequada é um direito básico que deve ser assegurado a todos os servidores públicos, contribuindo para a valorização do trabalho realizado e gerando um ambiente de trabalho saudável e produtivo.

Ademais, a contratação atende a interesses públicos, pois ao assegurar que os colaboradores da Câmara estejam bem alimentados e motivados, estaremos promovendo uma gestão pública mais eficaz e comprometida com as demandas da população. Os gêneros alimentícios a serem fornecidos deverão seguir a legislação vigente, conforme preconizado na Lei 14.133/2024, visando sempre a transparência e a qualidade nos serviços públicos.

Portanto, a contratação para o fornecimento de gêneros alimentícios é não somente necessária, mas também prioritária para garantir a continuidade das atividades legislativas e o bem-estar dos servidores, reafirmando o compromisso da Câmara Municipal de Balsas com a excelência no serviço público.

III REQUISITOS DA FUTURA CONTRATAÇÃO

A presente elaboração do estudo técnico preliminar visa definir os requisitos para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios pela Câmara Municipal de Balsas. O objetivo é garantir que a aquisição atenda de forma satisfatória às necessidades do município, promovendo eficiência e qualidade nos serviços prestados. A seguir estão listados os requisitos que a solução contratada deverá atender:

1. Variedade de produtos: Os gêneros alimentícios deverão englobar um cardápio diversificado.
2. Padrão de qualidade: Todos os produtos fornecidos devem atender aos padrões de qualidade estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e estar dentro do prazo de validade, garantindo a segurança alimentar.
3. Conformidade nutricional: Os gêneros alimentícios deverão atender às diretrizes e recomendações nutricionais estabelecidas pelo Ministério da Saúde, visando promover uma alimentação saudável.
4. Certificação de fornecedores: Os fornecedores deverão apresentar comprovação de registro e regularidade perante os órgãos competentes.
5. Capacidade de entrega: Os fornecedores deverão ter capacidade logística comprovada para realizar entregas periódicas, com adoção de condições que assegurem a integridade dos produtos durante o transporte.
6. Prazo de entrega: Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em até 48 horas após a solicitação, salvo situações excepcionais previamente acordadas.



7. Garantia de abastecimento: O fornecedor deve comprometer-se a manter estoque mínimo dos produtos para atendimento contínuo à demanda da Câmara Municipal.

9. Embalagem: Todos os produtos devem ser acondicionados em embalagens apropriadas, que garantam a conservação e evitem contaminação, com informações claras sobre composição e validade.

10. Atendimento ao cliente: O fornecedor deverá disponibilizar canal de comunicação para atendimento ao cliente, permitindo a resolução de quaisquer problemas relacionados aos produtos ou serviços prestados.

Esses requisitos foram elaborados de modo a assegurar a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, respeitando os princípios da isonomia, eficiência e satisfação das necessidades coletivas.

SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO

Soluções disponíveis para o problema "Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios":

1. Sistema de Registro de Preços (SRP) convencional

- Vantagens:

- Estrutura já conhecida e amplamente utilizada no setor público, facilitando a implementação.
- Menor custo de formação de equipe técnica, pois muitos servidores estão familiarizados com o processo.
- Permite a contratação de múltiplos fornecedores, aumentando a competitividade e potencialmente reduzindo preços.

- Desvantagens:

- Tempo maior para a formação do registro, podendo atrasar aquisições emergenciais.
- Necessidade de constante atualização de preços e fornecedores, gerando demanda adicional de gestão.
- Risco de obsolescência dos preços se não for bem monitorado.

2. Plataforma eletrônica de compras (ex: ComprasNet ou sistema equivalente)

- Vantagens:

- Transparência e rastreabilidade das aquisições, aumentando a confiança da sociedade nos processos.
- Automatização de várias etapas do processo de compras, tornando-o mais ágil.
- Acesso a um maior número de fornecedores potenciais, ampliando a competição e reduzindo os custos.

- Desvantagens:

- Dependência da infraestrutura tecnológica (conexão à internet, capacitação digital) que pode limitar alguns fornecedores.
- Necessidade de licenciamento e manutenção regular do sistema, variando os custos conforme a plataforma escolhida.
- A curva de aprendizado pode ser alta para alguns usuários novos, exigindo treinamentos.

3. Compras colaborativas entre municípios (Consórcios Públicos)

- Vantagens:

- Potencial para reduzir preços através de compras em grande escala.
- Compartilhamento de despesas administrativas entre os municípios participantes, diminuindo o custo individual.
- Troca de experiências e melhores práticas na gestão pública entre as entidades envolvidas.



- Desvantagens:

- Maior complexidade administrativa, exigindo coordenação eficaz entre os municípios.
- Possíveis dificuldades na definição de requisitos comuns, o que pode resultar em soluções que atendam parcialmente aos interesses de todos.
- Pode haver resistências políticas ou administrativas que afetem a adesão ao consórcio.

4. Contratação de uma Distribuidora Local de Alimentos

- Vantagens:

- Maior flexibilidade nas entregas e ajustes de pedidos (quantidade e qualidade) em comparação com contratos maiores.
- Estímulo à economia local, favorecendo pequenos empresários e fortalecer a cadeia produtiva regional.
- Suporte direto e possível atendimento personalizado às demandas da Câmara Municipal.

- Desvantagens:

- Possível aumento dos custos unitários devido à menor escala em comparação com grandes distribuidores.
- Riscos ligados à capacidade logística e capacidade de fornecimento, especialmente em situações de demanda elevada.
- Dependência de um único fornecedor pode ser arriscada em caso de falhas de entrega ou problemas de qualidade.

Análise comparativa:

- O SRP convencional é uma abordagem tradicional, eficaz, mas pode ser burocrática e lenta.
- As plataformas eletrônicas promovem eficiência e transparência, mas requerem investimentos iniciais e alta adoção tecnológica.
- Compras colaborativas podem trazer economia significativa, mas demandam coordenação e acordos sólidos entre os municípios.
- A distribuição local equilibra flexibilidade e estímulo à economia, mas pode apresentar riscos relacionados a custos e dependência.

Cada solução possui suas particularidades e impactos no atingimento dos objetivos de redução de custos, agilidade na aquisição e garantia da qualidade dos gêneros alimentícios. A escolha ideal deve considerar as necessidades específicas da Câmara Municipal de Balsas e suas capacidades administrativas e logísticas.

DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO

Justificativa Técnica e Econômica da Escolha do Sistema de Registro de Preços (SRP)

A insuficiência de gêneros alimentícios essenciais para atender às demandas da Câmara Municipal de Balsas exige uma solução eficiente e estruturada. Diante desse cenário, a escolha pelo Sistema de Registro de Preços (SRP) se justifica como a alternativa mais adequada para otimizar a gestão das compras públicas, garantindo rapidez, economia e transparência no atendimento dessas necessidades.

O SRP permite a centralização das aquisições, possibilitando compras planejadas e em condições mais vantajosas. A padronização dos processos proporciona maior compatibilidade entre os produtos adquiridos e as necessidades da Câmara, além de facilitar a integração com a estrutura administrativa existente. Essa



abordagem reduz a burocracia, agiliza compras emergenciais e assegura maior eficiência na execução dos contratos.

Além disso, o sistema permite maior flexibilidade na adequação às variações de demanda, assegurando que a Câmara Municipal de Balsas possa atender prontamente a eventuais necessidades urgentes sem a necessidade de novas licitações. O suporte contínuo dos fornecedores registrados também garante respostas ágeis a possíveis problemas operacionais ao longo da vigência dos contratos.

A opção pelo SRP gera benefícios financeiros significativos, uma vez que a aquisição conjunta de produtos possibilita preços mais competitivos em comparação às compras isoladas. Essa economia viabiliza a alocação mais eficiente dos recursos públicos, permitindo investimentos estratégicos em outras áreas prioritárias.

A previsibilidade dos custos e a possibilidade de escalonamento das compras também contribuem para um planejamento financeiro mais eficaz, garantindo que a Câmara Municipal de Balsas possa ampliar suas aquisições conforme a demanda, sem comprometer a qualidade dos serviços prestados.

Por fim, a escolha do Sistema de Registro de Preços se apresenta como a solução mais viável para suprir a carência de gêneros alimentícios essenciais, assegurando a continuidade dos serviços prestados pela Câmara Municipal de Balsas. Além de oferecer eficiência operacional e econômica, o SRP reforça os princípios da transparência e da boa gestão dos recursos públicos, garantindo um abastecimento adequado e contínuo para suas atividades.

1.3 QUANTITATIVOS E VALORES

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD. TOTAL	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	Achocolatado Em Pó: Instantâneo, Preparado Com Ingredientes Sãos E Limpos, Sem Farinha Em Sua Formulação, Com Sabor, Cor E Odor Característicos, Acondicionados Em Lata De 200g, Com Identificação Na Embalagem (Rótulo) Dos Ingredientes, Valor Nutricional, Peso, Fornecedor, Data De Fabricação E De Validade. Isento De Sujidades, Parasitas E Larvas. Validade Mínima De 06 (Seis) Meses A Contar Da Data De Entrega.	Und	500	R\$ 9,11	R\$ 4.555,00
2	Açúcar cristal: apresentação refinado com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor próprio e sabor doce; livre de fermentação; isento de matéria terrosa, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; embalagem: saco de polietileno	Und	1200	R\$ 9,61	R\$ 11.532,00

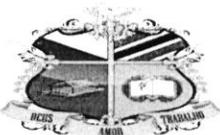




CÂMARA MUNICIPAL DE
BALSAS
HARMONIA E TRABALHO

	atóxico, contendo 02 kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no ministério da saúde, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.				
3	Adoçante gota- frasco com no mínimo 200 ml. Com identificação do produto, fabricante, prazo de validade mínimo de 12 meses a contar da data de entrega do produto	Und	200	R\$ 11,25	R\$ 2.250,00
4	Bala dura sabor café – embalagem 1kg: descrição geral: produto fornecido do tipo bala dura, com sabor intenso e específico de café, proporcionando uma experiência agradável e prolongada ao consumidor. Fabricada com ingredientes selecionados, garantindo qualidade, segurança alimentar e conformidade com as normas vigentes: embalagem de 1kg	KG	400	R\$ 19,29	R\$ 7.716,00
5	Bala macia e mastigável do tipo **butter toffee**, com sabor variado, textura cremosa e acabamento refinado. Produto de alta qualidade, desenvolvido com ingredientes selecionados para garantir um sabor agradável e prolongado, ideal para consumo direto: embalagem de 1kg	KG	400	R\$ 21,87	R\$ 8.748,00
6	Bala sortida sabores variados – embalagem 1kg descrição geral: bala mastigável sortida, com sabores variados e textura macia, ideal para consumidores que buscam uma experiência doce e saborosa. Cada unidade possui uma combinação única de sabores, proporcionando uma opção divertida e prazerosa para o consumo. Produto de alta qualidade, fabricado com ingredientes selecionados, oferecendo uma variedade de sabores para agradar diferentes gostos.	KG	400	R\$ 21,83	R\$ 8.732,00
7	Biscoito Doce Tipo Maria Ingredientes: Farinha De Trigo Enriquecida Com Ferro E Ácido Fólico, Açúcar, Gordura Vegetal, Amido De Milho, Soro De Leite Em Pó, Sal, Aromatizante, Estabilizante Lecitina De Soja, Fermentos Químicos. O Biscoito Deverá Ser Fabricado A Partir De Matérias Primas Sãs E Limpas, Isentas De Matérias Terrosas, De Sujidades, Parasitas, Larvas, Detritos Animais Ou Vegetais E Em Perfeito Estado De Conservação. Serão Rejeitados Biscoitos Mal-Cozidos, Queimados E De Caracteres Organolépticos	Und	1000	R\$ 6,98	R\$ 6.980,00





CÂMARA MUNICIPAL DE
BALSAS
HARMONIA E TRABALHO

	Anormais, Não Podendo Apresentar Excesso De Dureza E Nem Se Apresentar Quebradiço. Embalagem: Pacote Impermeável Lacrado, Contendo 400g (3x1), Com A Identificação Do Produto, Marca Do Fabricante, Data De Fabricação, Prazo De Validade, Peso Líquido E Número De Registro No Órgão Competente Saúde, Devidamente Rotulado Conforme Legislação Vigente; Observadas As Normas Técnicas Pertinentes À Legislação Sanitária De Alimentos.				
8	Biscoito Salgado Tipo Cream Cracker: Salgado Ingredientes: Farinha De Trigo Enriquecida Com Ferro E Ácido Fólico, Gordura Vegetal, Açúcar, Sal Refinado, Extrato De Malte, Amido De Milho, Regulador De Acidez Bicarbonato De Sódio, Soro De Leite Em Pó Fermento Biológico, Estabilizante Lecitina De Soja E Aromatizante. O Biscoito Deverá Ser Fabricado A Partir De Matérias Primas Sãs E Limpas, Isentas De Matérias Terrosas, De Sujidades, Parasitas, Larvas, Detritos Animais Ou Vegetais E Em Perfeito Estado De Conservação. Serão Rejeitados Biscoitos Mal-Cozidos, Queimados E De Caracteres Organolépticos Anormais, Não Podendo Apresentar Excesso De Dureza E Nem Se Apresentar Quebradiço. Embalagem Plástica Com Dupla Proteção: Pacote Impermeável Lacrado, Contendo 400g (3x1), Com A Identificação Do Produto, Marca Do Fabricante, Data De Fabricação, Prazo De Validade, Peso Líquido E Número De Registro No Órgão Competente Saúde, Devidamente Rotulado Conforme Legislação Vigente; Observadas As Normas Técnicas Pertinentes À Legislação Sanitária De Alimentos.	Und	1000	R\$ 9,18	R\$ 9.180,00
9	Biscoito tipo rosquinha – pacote 500g, descrição geral: biscoito doce tipo rosquinha, com textura crocante e sabor suave, ideal para consumo acompanhado de bebidas como café, chá e leite. Produto elaborado com ingredientes selecionados, sem recheio, garantindo qualidade e sabor tradicional. Especificações técnicas: tipo: rosquinha. Sabor: doce, podendo conter variações como leite, baunilha, coco, canela ou outros, conforme especificação da compra. Textura: crocante e homogênea, sem esfarelamento excessivo ou partes excessivamente duras. Cor: dourado uniforme, podendo variar conforme o sabor especificado.	Pct	1000	R\$ 14,08	R\$ 14.080,00

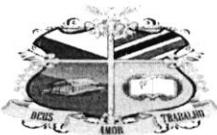




CÂMARA MUNICIPAL DE
BALSAS
HARMONIA E TRABALHO

	Odor e sabor: característicos do tipo de biscoito, sem odores estranhos ou sabores residuais artificiais. Validade: mínimo de 4 meses a partir da data de fabricação. Produto deve estar em conformidade com as normas da anvisa (agência nacional de vigilância sanitária) e atender às diretrizes da rdc nº 727/2022 e demais regulamentos vigentes.				
10	BOMBOM DE CHOCOLATE – EMBALAGEM 1KG, Descrição Geral: Bombons De Chocolate, Elaborados Com Ingredientes De Alta Qualidade, Oferecendo Uma Experiência Saborosa E Suave. Cada Bombom É Cuidadosamente Confeccionado, Podendo Ser Recheado Com Chocolate, Caramelos, Cremes Ou Outros Ingredientes, Dependendo Da Variedade. Ideal Para Consumo Direto, Presentes Ou Para Eventos Especiais. Tipo: Bombom De Chocolate. Sabor: Diversos Sabores, Como Chocolate Ao Leite, Chocolate Meio Amargo, Chocolate Branco, Caramelo, Avelã, Entre Outros. Formato: Redondo, Quadrado Ou Conforme Especificação Do Produto. Recheio: Opcional (Pode Ser Recheado Com Chocolate, Caramelo, Brigadeiro, Avelã, Trufado Ou Outras Opções). Textura: Cremosa E Suave No Recheio, Crocante Ou Derretida No Chocolate Exterior, Conforme O Tipo De Bombom. Peso Líquido: 1kg Por Pacote.	pct	400	R\$ 50,66	R\$ 20.264,00
11	Café: tipo 1 tradicional, torrado e moído, com certificado do selo de pureza abic. Acondicionados em embalagem de polietileno resistente, atóxica, contendo 250 gramas. Com identificação na embalagem (rotulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas e material estranho. Validade de no mínimo 4 meses a contar da data de entrega.	Und	1300	R\$ 21,14	R\$ 27.482,00
12	Fécula de mandioca produto extraído da mandioca, composto essencialmente por amido, com aspecto em pó fino, branco e inodoro. Deve apresentar umidade controlada, isento de impurezas, sujidades, odores ou sabores estranhos, garantindo sua qualidade e segurança para consumo. Especificações técnicas: composição: 100% fécula de mandioca pura, sem aditivos.cor: branca ou levemente creme. Odor e sabor: característico, sem sinais de fermentação ou	Kg	500	R\$ 8,29	R\$ 4.145,00





CÂMARA MUNICIPAL DE
BALSAS
HARMONIA E TRABALHO

	ranço.textura: pó fino e homogêneo, sem grumos.umidade: máximo de 13% (conforme padrões da anvisa).embalagem: pacotes selados, resistentes à umidade e contaminantes, com identificação do lote, data de fabricação e validade.prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data de fabricação.armazenamento: local seco, arejado, protegido da luz e umidade.				
13	Flocão De Arroz Tradicional Resultado De Processo De Grãos Arroz Selecionados Prensados E Secos Em Bom Estado De Conservação; Isenta De Fermentação, Mofo, Odores Estranhos E De Substâncias Nocivas À Saúde; Isenta Do Radical Cianeto; Ausência De Sujidades, Insetos, Parasitas E Larvas. Embalagem Plastica: Pacote De 500g, Com A Identificação Do Produto, Marca Do Fabricante, Data De Fabricação, Prazo De Validade Mínimo De 01 (Um) Ano, Peso Líquido E Número De Registro No Órgão Competente, Devidamente Rotulada Conforme Legislação Vigente, Observadas As Normas Técnicas Pertinentes À Legislação Sanitária De Alimentos.	Und	500	R\$ 3,25	R\$ 1.625,00
14	Flocão De Milho Tradicional: Farinha De Milho Flocada Seca Em Bom Estado De Conservação; Isenta De Fermentação, Mofo, Odores Estranhos E De Substâncias Nocivas À Saúde; Isenta Do Radical Cianeto; Ausência De Sujidades, Insetos, Parasitas E Larvas. Embalagem Plastica: Pacote De 500g, Com A Identificação Do Produto, Marca Do Fabricante, Data De Fabricação, Prazo De Validade Mínimo De 01 (Um) Ano, Peso Líquido E Número De Registro No Órgão Competente, Devidamente Rotulada Conforme Legislação Vigente, Observadas As Normas Técnicas Pertinentes À Legislação Sanitária De Alimentos.	Und	500	R\$ 2,70	R\$ 1.350,00
15	Gengibre in natura descrição geral: raiz fresca de gengibre, com sabor picante e refrescante, amplamente utilizado na culinária, em bebidas, sucos e como tempero natural. O gengibre in natura é caracterizado por sua casca fina, de fácil remoção, e polpa suculenta, com propriedades funcionais reconhecidas na medicina tradicional		150	R\$ 20,63	R\$ 3.094,50





CÂMARA MUNICIPAL DE
BALSAS
HARMONIA E TRABALHO

16	Leite Em Pó Integral, Obtido Por Desidratação Do Leite De Vaca Integral E Apto Para A Alimentação Humana Mediante Processos Tecnologicamente Adequado. Teor Nutricional Mínimo Para Porção De 26g: Proteína - 13%, Gorduras Totais – 13%, Sem Gorduras Trans, Enriquecido Com Cálcio E Vitaminas A E D. Aparência De Pó Fino, Homogêneo, Na Cor Própria, De Fácil Escoamento, Não Devendo Estar Melado Ou Empedrado; Odor E Sabor: Agradável, Não Rançoso, Semelhante Ao Leite Fluido; Ausência De Conservadores, Sujidades, Parasitas, Larvas E Detritos Animais Ou Vegetais. Embalagem Contendo 200g, Com A Identificação Do Produto, Marca Do Fabricante, Data De Fabricação, Prazo De Validade Mínimo De 1 (Um) Ano, Peso Líquido E Número De Registro No Órgão Competente, Devidamente Rotulada Conforme Legislação Vigente. Deverão Ser Observadas As Especificações Gerais Do Regulamento Técnico De Identidade E Qualidade De Leite Em Pó, Fixado Pela Portaria N° 369, De 04/09/97, MÀ E Demais Normas Técnicas Pertinentes Á Legislação Sanitária De Alimentos.	Und	1000	R\$ 9,64	R\$ 9.640,00
17	Leite Em Pó Integral, Obtido Por Desidratação Do Leite De Vaca Integral E Apto Para A Alimentação Humana Mediante Processos Tecnologicamente Adequado. Teor Nutricional Mínimo Para Porção De 26g: Proteína - 13%, Gorduras Totais – 13%, Sem Gorduras Trans, Enriquecido Com Cálcio E Vitaminas A E D. Aparência De Pó Fino, Homogêneo, Na Cor Própria, De Fácil Escoamento, Não Devendo Estar Melado Ou Empedrado; Odor E Sabor: Agradável, Não Rançoso, Semelhante Ao Leite Fluido; Ausência De Conservadores, Sujidades, Parasitas, Larvas E Detritos Animais Ou Vegetais. Embalagem LATA Contendo 400 G, Com A Identificação Do Produto, Marca Do Fabricante, Data De Fabricação, Prazo De Validade Mínimo De 1 (Um) Ano, Peso Líquido E Número De Registro No Órgão Competente, Devidamente Rotulada Conforme Legislação Vigente. Deverão Ser Observadas As Especificações Gerais Do Regulamento Técnico De Identidade E Qualidade De Leite Em Pó, Fixado Pela Portaria N° 369, De 04/09/97, MÀ E Demais Normas Técnicas Pertinentes Á Legislação Sanitária De Alimentos.	Lata	1000	R\$ 23,04	R\$ 23.040,00





CÂMARA MUNICIPAL DE
BALSAS
HARMONIA E TRABALHO

18	Leite integral longa vida - leite fluido, proveniente da ordenha de vacas sadias, que foi submetido à esterilização e outros processos tecnológicos adequados. Deverá ser do tipo integral. Proveniente de estabelecimento oficial. Embalagem tetra pack, de 1 (um) litro.	Und	500	R\$ 7,74	R\$ 3.870,00
19	Limão siciliano in natura: descrição geral: fruto cítrico fresco, de alta qualidade, colhido em seu ponto ideal de maturação, garantindo sabor equilibrado entre acidez e leve doçura. Apresenta casca amarela e rugosa, com aroma intenso e característico, amplamente utilizado na culinária e em preparações de bebidas e doces	KG	150	R\$ 12,61	R\$ 1.891,50
20	Maracujá in natura: descrição geral: fruto fresco, colhido em seu ponto ideal de maturação, com casca firme e aromática garantindo qualidade e sabor equilibrado. O maracujá é amplamente utilizado para consumo in natura, preparo de sucos, doces e receitas diversas.	GK	200	R\$ 16,06	R\$ 3.212,00
21	Margarina: cremosa, com sal pote com 500 gramas. "margarina" composição básica: óleos vegetais polinsaturados interesterificado estabilizante: ácidos graxos e lecitina de soja conservante: sorbato de potássio antioxidante: ácido cítrico características adicionais: com sal	Und	800	R\$ 7,75	R\$ 6.200,00
22	Néctar de suco caixa 1000ml – diversos sabores suco apresentação: concentrado sabor: diversos (conforme solicitação) tipo: industrializado características adicionais: sem açúcar e sem glúten	Und	600	R\$ 8,80	R\$ 5.280,00
23	Polpa de fruta, acerola, de primeira qualidade, embalagem individual de 1000 g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde	KG	500	R\$ 15,09	R\$ 7.545,00
24	Polpa de fruta, cajá, de primeira qualidade, embalagem individual de 1000 g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde	KG	500	R\$ 17,38	R\$ 8.690,00





CÂMARA MUNICIPAL DE
BALSAS
 HARMONIA E TRABALHO

25	Polpa de fruta, caju, de primeira qualidade, embalagem individual de 1000 g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde	KG	500	R\$ 13,20	R\$ 6.600,00
26	Polpa de fruta, goiaba, de primeira qualidade, embalagem individual de 1000 g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde	KG	500	R\$ 16,18	R\$ 8.090,00
27	Polpa de fruta, maracujá, de primeira qualidade, embalagem individual de 1000 g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde	KG	500	R\$ 21,37	R\$ 10.685,00
28	Refrigerante 1l sabor cola descrição geral: bebida gaseificada, não alcoólica, elaborada a partir de água potável tratada, xaropes, açúcares e/ou edulcorantes, dióxido de carbono (gás carbônico) e aromatizantes naturais ou artificiais, conforme o tipo e sabor especificado.especificações técnicas: composição: água gaseificada, açúcar e/ou edulcorantes, corantes, acidulantes, conservantes e aromatizantes, conforme o sabor indicado.sabor: cola, carbonatação: presença de gás carbônico em níveis adequados para garantir a efervescência característica. Teor de açúcar: conforme regulamentação vigente, podendo ser versão tradicional, diet ou zero açúcar. Cor: variável conforme o sabor e aditivos utilizados, devendo ser homogênea e límpida. Odor e sabor: característicos do sabor indicado, sem alteração, fermentação ou presença de odores estranhos. Embalagem: garrafa pet, com vedação hermética e rótulo contendo informações obrigatórias (marca, ingredientes, lote, data de fabricação e validade, volume líquido e informações nutricionais). Embalagens de 1 l.validade: mínimo de 6 meses a partir da data de fabricação. Produto deve estar em conformidade com as normas da anvisa (agência nacional de vigilância sanitária) e legislação vigente, como a resolução	Und	500	R\$ 8,00	R\$ 4.000,00





CÂMARA MUNICIPAL DE
BALSAS
HARMONIA E TRABALHO

	rdc nº 273/2005. Caso contenha corantes artificiais, deve atender às especificações do código brasileiro de alimentos e demais regulamentos aplicáveis.				
29	Refrigerante 1l sabor laranja descrição geral: bebida gaseificada, não alcoólica, elaborada a partir de água potável tratada, xaropes, açúcares e/ou edulcorantes, dióxido de carbono (gás carbônico) e aromatizantes naturais ou artificiais, conforme o tipo e sabor especificado.especificações técnicas: composição: água gaseificada, açúcar e/ou edulcorantes, corantes, acidulantes, conservantes e aromatizantes, conforme o sabor indicado.sabor: cola, carbonatação: presença de gás carbônico em níveis adequados para garantir a efervescência característica. Teor de açúcar: conforme regulamentação vigente, podendo ser versão tradicional, diet ou zero açúcar. Cor: variável conforme o sabor e aditivos utilizados, devendo ser homogênea e límpida. Odor e sabor: característicos do sabor indicado, sem alteração, fermentação ou presença de odores estranhos. Embalagem: garrafa pet, com vedação hermética e rótulo contendo informações obrigatórias (marca, ingredientes, lote, data de fabricação e validade, volume líquido e informações nutricionais). Embalagens de 1 l.validade: mínimo de 6 meses a partir da data de fabricação. Produto deve estar em conformidade com as normas da anvisa (agência nacional de vigilância sanitária) e legislação vigente, como a resolução rdc nº 273/2005. Caso contenha corantes artificiais, deve atender às especificações do código brasileiro de alimentos e demais regulamentos aplicáveis.	Und	500	R\$ 7,75	R\$ 3.875,00
30	Refrigerante 1l sabor limão descrição geral: bebida gaseificada, não alcoólica, elaborada a partir de água potável tratada, xaropes, açúcares e/ou edulcorantes, dióxido de carbono (gás carbônico) e aromatizantes naturais ou artificiais, conforme o tipo e sabor especificado.especificações técnicas: composição: água gaseificada, açúcar e/ou edulcorantes, corantes, acidulantes, conservantes e aromatizantes, conforme o sabor indicado.sabor: cola, carbonatação: presença de gás carbônico em níveis adequados para garantir a efervescência característica. Teor de açúcar:	Und	500	R\$ 8,25	R\$ 4.125,00





CÂMARA MUNICIPAL DE
BALSAS
HARMONIA E TRABALHO

	conforme regulamentação vigente, podendo ser versão tradicional, diet ou zero açúcar. Cor: variável conforme o sabor e aditivos utilizados, devendo ser homogênea e límpida. Odor e sabor: característicos do sabor indicado, sem alteração, fermentação ou presença de odores estranhos. Embalagem: garrafa pet, com vedação hermética e rótulo contendo informações obrigatórias (marca, ingredientes, lote, data de fabricação e validade, volume líquido e informações nutricionais). Embalagens de 1 l.validade: mínimo de 6 meses a partir da data de fabricação. Produto deve estar em conformidade com as normas da anvisa (agência nacional de vigilância sanitária) e legislação vigente, como a resolução rdc nº 273/2005. Caso contenha corantes artificiais, deve atender às especificações do código brasileiro de alimentos e demais regulamentos aplicáveis.				
31	Refrigerante 1l sabor uva descrição geral: bebida gaseificada, não alcoólica, elaborada a partir de água potável tratada, xaropes, açúcares e/ou edulcorantes, dióxido de carbono (gás carbônico) e aromatizantes naturais ou artificiais, conforme o tipo e sabor especificado.especificações técnicas: composição: água gaseificada, açúcar e/ou edulcorantes, corantes, acidulantes, conservantes e aromatizantes, conforme o sabor indicado.sabor: cola, carbonatação: presença de gás carbônico em níveis adequados para garantir a efervescência característica. Teor de açúcar: conforme regulamentação vigente, podendo ser versão tradicional, diet ou zero açúcar. Cor: variável conforme o sabor e aditivos utilizados, devendo ser homogênea e límpida. Odor e sabor: característicos do sabor indicado, sem alteração, fermentação ou presença de odores estranhos. Embalagem: garrafa pet, com vedação hermética e rótulo contendo informações obrigatórias (marca, ingredientes, lote, data de fabricação e validade, volume líquido e informações nutricionais). Embalagens de 1 l.validade: mínimo de 6 meses a partir da data de fabricação. Produto deve estar em conformidade com as normas da anvisa (agência nacional de vigilância sanitária) e legislação vigente, como a resolução rdc nº 273/2005. Caso contenha corantes artificiais, deve atender às especificações do	Und	500	R\$ 9,66	R\$ 4.830,00





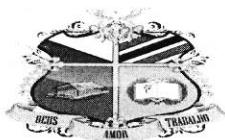
CÂMARA MUNICIPAL DE
BALSAS
HARMONIA E TRABALHO

	código brasileiro de alimentos e demais regulamentos aplicáveis.				
32	Refrigerante 2l sabor cola descrição geral: bebida gaseificada, não alcoólica, elaborada a partir de água potável tratada, xaropes, açúcares e/ou edulcorantes, dióxido de carbono (gás carbônico) e aromatizantes naturais ou artificiais, conforme o tipo e sabor especificado.especificações técnicas: composição: água gaseificada, açúcar e/ou edulcorantes, corantes, acidulantes, conservantes e aromatizantes, conforme o sabor indicado.sabor: cola, carbonatação: presença de gás carbônico em níveis adequados para garantir a efervescência característica. Teor de açúcar: conforme regulamentação vigente, podendo ser versão tradicional, diet ou zero açúcar. Cor: variável conforme o sabor e aditivos utilizados, devendo ser homogênea e límpida. Odor e sabor: característicos do sabor indicado, sem alteração, fermentação ou presença de odores estranhos. Embalagem: garrafa pet, com vedação hermética e rótulo contendo informações obrigatórias (marca, ingredientes, lote, data de fabricação e validade, volume líquido e informações nutricionais). Embalagens de 2l.validade: mínimo de 6 meses a partir da data de fabricação. Produto deve estar em conformidade com as normas da anvisa (agência nacional de vigilância sanitária) e legislação vigente, como a resolução rdc nº 273/2005. Caso contenha corantes artificiais, deve atender às especificações do código brasileiro de alimentos e demais regulamentos aplicáveis.	Und	500	R\$ 13,34	R\$ 6.670,00
33	Refrigerante 2l sabor laranja, descrição geral: bebida gaseificada, não alcoólica, elaborada a partir de água potável tratada, xaropes, açúcares e/ou edulcorantes, dióxido de carbono (gás carbônico) e aromatizantes naturais ou artificiais, conforme o tipo e sabor especificado.especificações técnicas: composição: água gaseificada, açúcar e/ou edulcorantes, corantes, acidulantes, conservantes e aromatizantes, conforme o sabor indicado.sabor: cola, carbonatação: presença de gás carbônico em níveis adequados para garantir a efervescência característica. Teor de açúcar: conforme regulamentação vigente, podendo ser versão tradicional, diet ou zero açúcar. Cor:	Und	500	R\$ 13,02	R\$ 6.510,00



CÂMARA MUNICIPAL DE
BALSAS
HARMONIA E TRABALHO

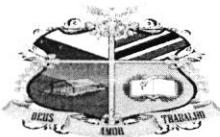
	variável conforme o sabor e aditivos utilizados, devendo ser homogênea e límpida. Odor e sabor: característicos do sabor indicado, sem alteração, fermentação ou presença de odores estranhos. Embalagem: garrafa pet, com vedação hermética e rótulo contendo informações obrigatórias (marca, ingredientes, lote, data de fabricação e validade, volume líquido e informações nutricionais). Embalagens de 2l.validade: mínimo de 6 meses a partir da data de fabricação. Produto deve estar em conformidade com as normas da anvisa (agência nacional de vigilância sanitária) e legislação vigente, como a resolução rdc nº 273/2005. Caso contenha corantes artificiais, deve atender às especificações do código brasileiro de alimentos e demais regulamentos aplicáveis.				
34	Refrigerante 2l sabor limão descrição geral: bebida gaseificada, não alcoólica, elaborada a partir de água potável tratada, xaropes, açúcares e/ou edulcorantes, dióxido de carbono (gás carbônico) e aromatizantes naturais ou artificiais, conforme o tipo e sabor especificado.especificações técnicas: composição: água gaseificada, açúcar e/ou edulcorantes, corantes, acidulantes, conservantes e aromatizantes, conforme o sabor indicado.sabor: cola, carbonatação: presença de gás carbônico em níveis adequados para garantir a efervescência característica. Teor de açúcar: conforme regulamentação vigente, podendo ser versão tradicional, diet ou zero açúcar. Cor: variável conforme o sabor e aditivos utilizados, devendo ser homogênea e límpida. Odor e sabor: característicos do sabor indicado, sem alteração, fermentação ou presença de odores estranhos. Embalagem: garrafa pet, com vedação hermética e rótulo contendo informações obrigatórias (marca, ingredientes, lote, data de fabricação e validade, volume líquido e informações nutricionais). Embalagens de 2l.validade: mínimo de 6 meses a partir da data de fabricação. Produto deve estar em conformidade com as normas da anvisa (agência nacional de vigilância sanitária) e legislação vigente, como a resolução rdc nº 273/2005. Caso contenha corantes artificiais, deve atender às especificações do código brasileiro de alimentos e demais regulamentos aplicáveis.	Und	500	R\$ 13,17	R\$ 6.585,00



CÂMARA MUNICIPAL DE
BALSAS
HARMONIA E TRABALHO

35	Refrigerante 2l sabor uva descrição geral: bebida gaseificada, não alcoólica, elaborada a partir de água potável tratada, xaropes, açúcares e/ou edulcorantes, dióxido de carbono (gás carbônico) e aromatizantes naturais ou artificiais, conforme o tipo e sabor especificado.especificações técnicas: composição: água gaseificada, açúcar e/ou edulcorantes, corantes, acidulantes, conservantes e aromatizantes, conforme o sabor indicado.sabor: cola, carbonatação: presença de gás carbônico em níveis adequados para garantir a efervescência característica. Teor de açúcar: conforme regulamentação vigente, podendo ser versão tradicional, diet ou zero açúcar. Cor: variável conforme o sabor e aditivos utilizados, devendo ser homogênea e límpida. Odor e sabor: característicos do sabor indicado, sem alteração, fermentação ou presença de odores estranhos. Embalagem: garrafa pet, com vedação hermética e rótulo contendo informações obrigatórias (marca, ingredientes, lote, data de fabricação e validade, volume líquido e informações nutricionais). Embalagens de 2l.validade: mínimo de 6 meses a partir da data de fabricação. Produto deve estar em conformidade com as normas da anvisa (agência nacional de vigilância sanitária) e legislação vigente, como a resolução rdc nº 273/2005. Caso contenha corantes artificiais, deve atender às especificações do código brasileiro de alimentos e demais regulamentos aplicáveis.	Und	500	R\$ 10,38	R\$ 5.190,00
36	PÃO DE FORMA – EMBALAGEM 500GR; Pão De Forma Macio E Fofinho, Ideal Para O Consumo Diário, Seja No Café Da Manhã, Lanche Ou Em Preparações Como Sanduíches. Produto De Panificação De Alta Qualidade, Com Casca Fina E Miolo Macio. Elaborado Com Ingredientes Selecionados, Garantindo Frescor E Sabor. Especificações Técnicas: Tipo: Pão De Forma. Peso Líquido: 500g Por Embalagem. Formato: Retangular, Com Fatias Uniformemente Cortadas. Sabor: Leve E Suave, Com Sabor Característico De Pão De Forma. Textura: Miolo Macio E Aerado, Com Casca Fina E Crocante, Sem Excesso De Umidade. Cor: Casca Dourada E Uniforme, Miolo De Tom Branco A Levemente Amarelado, Conforme O Processo De Fabricação. Validade: Máximo De 120 Dias Da Fabricação.	pct	500	R\$ 10,17	R\$ 5.085,00





CÂMARA MUNICIPAL DE
BALSAS
HARMONIA E TRABALHO

37	PRESUNTO – EMBALAGEM 500G; Descrição Geral: Presunto Elaborado A Partir De Carne Suína Curada, Prensada E Defumada, Com Sabor Suave E Textura Macia. Ideal Para Consumo Em Sanduíches, Pratos Frios Ou Como Ingrediente Em Diversas Receitas. Produto De Alta Qualidade, Com Sabor Característico E Agradável, Pronto Para Consumo Direto. Especificações Técnicas: Tipo: Presunto. Peso Líquido: 500g Por Embalagem. Composição: Carne Suína, Sal, Açúcar, Especiarias, Conservantes Permitidos (Como Nitrato De Sódio Ou Nitrato De Potássio), E Água. Pode Conter Outros Aditivos Como Estabilizantes, Emulsificantes, Antioxidantes E Corantes, Conforme A Formulação. Sabor: Suave E Levemente Salgado, Com Um Toque Defumado Característico, Dependendo Do Processo De Cura. Textura: Macia, Firme E De Fácil Fatiamento, Sem Excesso De Gordura. Cor: Rosa Claro A Vermelho, Com A Gordura Bem Distribuída E Sem Manchas Excessivas, Embalagem Pacote De 500GR	PCT	500	R\$ 24,81	R\$ 12.405,00
38	QUEIJO MUSSARELA – EMBALAGEM 500GR: Queijo Mussarela De Alta Qualidade, Produzido A Partir De Leite De Vaca Pasteurizado, Com Sabor Suave E Textura Macia. É Ideal Para Consumo Direto, Em Sanduíches, Pizzas, Saladas E Diversas Preparações Culinárias. Reconhecido Por Sua Elasticidade E Derretimento Perfeito, O Queijo Mussarela É Um Ingrediente Versátil E Popular. Especificações Técnicas: Tipo Queijo Mussarela. Peso Líquido 500g Por Embalagem. Composição: Leite De Vaca Pasteurizado, Sal, Coalho, Ácido Lático, E Conservantes Permitidos, Pode Conter Aditivos Como Estabilizantes E Antioxidantes, Conforme A Formulação Do Fabricante. Sabor: Suave, Levemente Salgado, Com Um Gosto Cremoso E Fresco. Textura: Macia, Cremosa E De Fácil Fatiamento, Com Boa Consistência. Apresenta Boa Elasticidade E Derrete Facilmente Quando Aquecido. Cor: Amarelo Pálido, Uniforme, Com Aparência Lisa E Sem Manchas. Embalagem: Pacote De 500 GR: Validade: Mínimo De 15 A 30 Dias A Partir Da Data De Fabricação, Dependendo Das Condições De Armazenamento E Do Tipo De Embalagem	PCT	500	R\$ 46,95	R\$ 23.475,00
39	Água mineral natural sem gás copo com 200 ml caixa com 48 unidades	UND	3500	R\$ 54,00	R\$ 189.000,00



40	Água mineral natural sem gás garrafa com 500 ml pacote com 12 unidades	UND	3500	R\$ 31,69	R\$ 110.915,00
41	Água mineral natural com gás garrafa com 500 ml pacote com 12 unidades	UND	1500	R\$ 33,39	R\$ 50.085,00
42	Água Mineral Natural Sem Gás Garrafa Contendo 1,500ml Pacote Com 6 Unidades	UND	3500	R\$ 24,08	R\$ 84.280,00
43	Água mineral sem gás, garrafão de 20 litros (sem vasilhame)	UND	3000	R\$ 21,03	R\$ 63.090,00
Valor total estimado					R\$ 806.597,00

6ºº PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Aqui está sua justificativa revisada e aprimorada, mantendo clareza e objetividade:

A contratação por meio do Sistema de Registro de Preços (SRP) para a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios justifica-se pela necessidade de atender de forma eficiente e ágil às demandas da Câmara Municipal de Balsas. O parcelamento da contratação permite que os gêneros alimentícios sejam adquiridos conforme a demanda real, evitando compras excessivas e o desperdício de produtos com prazos de validade limitados. Essa estratégia assegura maior flexibilidade na gestão dos estoques e melhor adequação às variações de consumo.

Além disso, a realização de uma única licitação com adjudicação por lotes ou itens distintos possibilita maior competitividade entre fornecedores, resultando em preços mais vantajosos e na melhoria da qualidade dos produtos adquiridos. O SRP permite que a Câmara firme contratos com diferentes fornecedores ao longo do período de vigência do registro, garantindo um abastecimento contínuo e eficaz, fundamental para o bom funcionamento de suas atividades.

O parcelamento no âmbito do SRP também otimiza o uso dos recursos financeiros, permitindo que as aquisições sejam feitas de forma planejada, evitando impactos negativos no orçamento. Essa abordagem garante maior eficiência na gestão pública, assegurando que a Câmara Municipal de Balsas possa atender prontamente às necessidades emergenciais sem comprometer a responsabilidade fiscal.

Por fim, a adoção do SRP com parcelamento reforça a transparência, a economicidade e a eficiência na administração pública, assegurando que a aquisição de gêneros alimentícios seja realizada de maneira estratégica, sustentável e alinhada ao interesse público.

7ºº DA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS REUNIDAS EM CONSÓRCIO OU COOPERATIVAS

Nos termos do art. 15, caput, da Lei nº 14.133/2021 , a participação de pessoas jurídicas reunidas em consórcio no processo licitatório é regra geral permitida, sendo a constituição uma exceção que deve ser devidamente fundamentada pela Administração. Assim, para o presente procedimento licitatório, que tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios , a vedação à participação de consórcios se justifica pelos seguintes motivos:

Natureza do Objeto e Risco à Continuidade do Fornecimento

A contratação de gêneros fornecidos exige fornecimento contínuo e regular , com prazos e requisitos previamente estabelecidos, essenciais para garantir a distribuição e abastecimento adequados, especialmente



quando destinados a serviços públicos sensíveis, como merenda escolar, hospitais e demais unidades administrativas. A fragmentação da execução contratual entre diferentes empresas consorciadas pode comprometer a padronização, qualidade e rastreabilidade dos produtos fornecidos, impactando diretamente a eficiência do contrato.

Dificuldade na Fiscalização e Responsabilidade

A formação de consórcios pode dificultar a identificação de responsabilidades em caso de descumprimento contratual, especialmente em relação à qualidade dos produtos, cumprimento dos prazos de entrega e eventualmente eventualmente. O fornecimento de gêneros de alimentação requer um controle rigoroso sanitário e logístico, e a divisão de responsabilidades entre diferentes empresas pode gerar entraves à fiscalização e ao cumprimento das exigências da Administração.

Evitar Riscos de Sobrepreço e Concentração de Mercado

O modelo de consórcio pode, em alguns casos, levar à concentração de mercado, limitando a concorrência e favorecendo práticas de controle artificial de preços, o que contraria o princípio da economicidade e da ampla competitividade. A participação individual das empresas assegura maior pluralidade de concorrentes, favorecendo a obtenção da melhor proposta para a Administração.

Compatibilidade com o Mercado e Capacidade Técnica Individual

No setor de gêneros alimentícios, é comum que as empresas participantes possuam plena capacidade técnica e operacional para atender individualmente às exigências do edital, sem necessidade de consorciação. Assim, não há técnica justificativa para permitir a formação de consórcios, uma vez que empresas especializadas no ramo possuem estrutura suficiente para garantir o adequado e eficiente.

Desta forma, a vedação à participação de consórcios é certamente fundamental na necessidade de garantir a eficiência da execução contratual, garantir a qualidade dos produtos fornecidos, facilitar a fiscalização, prevenir riscos de concentração de mercado e sobrepreço, além de garantir a ampla concorrência entre fornecedores individuais.



RESULTADOS PRETENDIDOS

A escolha do "Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios" tem como objetivo garantir maior economicidade nas despesas da Câmara Municipal de Balsas. Este modelo possibilita a realização de compras em maior escala, o que favorece a obtenção de preços mais competitivos por meio de negociações com fornecedores. Esse processo maximiza o custo-benefício, permitindo que os recursos financeiros sejam aplicados de forma mais eficiente, sem comprometer a qualidade dos produtos adquiridos.

Além disso, a implementação do registro de preços facilita a gestão dos recursos materiais e humanos. Ao substituir as compras emergenciais e desorganizadas, que muitas vezes geram desperdício e custos elevados, o SRP permite uma programação mais eficiente das aquisições. Dessa forma, a Câmara Municipal pode utilizar os gêneros alimentícios de maneira planejada, assegurando sua disponibilidade conforme as necessidades internas da instituição.

No que diz respeito aos recursos humanos, o registro de preços também otimiza as atividades das equipes responsáveis pelas aquisições. Com um sistema de preços e fornecedores já estabelecido, o tempo e os esforços dedicados à pesquisa de mercado e formalização de contratos são significativamente reduzidos. Isso permite



que os profissionais da Câmara possam se concentrar em outras tarefas essenciais, aprimorando a eficiência do trabalho administrativo.

Em síntese, a adoção do Sistema de Registro de Preços para a aquisição de gêneros alimentícios resultará em maior economicidade e eficiência na utilização dos recursos financeiros e humanos disponíveis. Esse modelo não apenas proporciona uma resposta ágil e adequada às necessidades da população de Balsas, mas também contribui para um serviço público mais eficaz e bem estruturado.

☰ PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Para viabilizar a solução de registro de preços para a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, é essencial que a Câmara Municipal de Balsas tome uma série de providências operacionais e estruturais. Essas ações garantirão a eficácia da contratação e o atendimento adequado às necessidades da Câmara Municipal

1. Diagnóstico das Demandas Alimentares

O primeiro passo consiste na realização de um diagnóstico detalhado das demandas alimentares da população atendida pela Câmara Municipal. Esse mapeamento deve considerar as quantidades necessárias, a frequência das entregas e as especificações nutricionais dos produtos. Com base nesse levantamento, será possível definir as especificações técnicas para os gêneros alimentícios, garantindo que os produtos adquiridos atendam aos padrões de qualidade e às necessidades nutricionais exigidas.

2. Planejamento Estratégico e Cadastro de Fornecedores

Em seguida, é necessário elaborar um planejamento estratégico que contemple a gestão do cadastro de fornecedores. O cadastro deve incluir informações sobre a capacidade operacional dos fornecedores, como prazos de entrega e garantia de qualidade dos produtos. A análise contínua das referências de desempenho desses fornecedores ajudará a minimizar riscos contratuais, garantindo o cumprimento das obrigações contratuais e a qualidade do serviço prestado.

3. Capacitação dos Servidores

Considerando a especificidade da aquisição de gêneros alimentícios, é fundamental avaliar a necessidade de capacitação dos servidores responsáveis pela gestão e fiscalização dos contratos. Os treinamentos podem abordar temas como controle de qualidade de alimentos, legislação pertinente à aquisição desses produtos e técnicas de gestão de estoques. Essa capacitação permitirá que os servidores acompanhem a execução dos contratos de maneira eficaz, evitando desperdícios e irregularidades nas entregas.

4. Sistema de Monitoramento e Avaliação

Por fim, é recomendada a implementação de um sistema de monitoramento e avaliação dos resultados da aquisição dos gêneros alimentícios. Esse sistema deve permitir a coleta de dados sobre a efetividade das entregas, a satisfação dos beneficiários finais e a adequação dos produtos fornecidos. A avaliação contínua permitirá ajustes durante a vigência do contrato, além de proporcionar um planejamento mais eficaz para futuras aquisições.

A implementação dessas providências, de forma coordenada e estratégica, permitirá não apenas a aquisição eficiente de gêneros alimentícios, mas também uma gestão pública mais responsável e eficaz. Esse modelo contribuirá para atender de maneira mais ágil e organizada as necessidades da Câmara Municipal promovendo a qualidade do serviço público prestado e otimizando o uso dos recursos públicos..



⟳ CONTRATAÇÕES CORRELATAS

A análise da necessidade de contratações correlatas e/ou interdependentes para a solução escolhida, que é o registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, indica que não há necessidade de contratações adicionais que precedam essa solução. A natureza do problema em questão está diretamente relacionada à necessidade de suprir as demandas da Câmara Municipal. Assim, a contratação dos gêneros alimentares se configura como a ação prioritária e imediata.

As contratações necessárias e correlatas que poderiam ser consideradas incluem serviços de transporte para a distribuição dos alimentos adquiridos, que são essenciais para garantir que os gêneros alimentícios cheguem até os locais de distribuição com eficiência. No entanto, tal contratação pode ser realizada concomitantemente à aquisição dos alimentos, não necessitando ser concluída antes do registro de preços.

Outra possibilidade seria a manutenção e adequação das instalações onde os gêneros alimentares serão armazenados, caso haja uma necessidade de melhoria nas condições do espaço físico. Contudo, essas adequações também não representariam um impedimento para a realização da contratação secundária de gêneros alimentícios, podendo ser priorizadas após a concretização do registro de preços.

Em resumo, a solução proposta para a contratação de gêneros alimentícios por meio de registro de preços é auto-suficiente. Não existem dependências técnicas ou operacionais que exijam contratações prévias ou que impeçam a implementação dessa solução imediata para atender às necessidades emergenciais da Câmara Municipal de Balsas e da população. A prioridade deve ser a aquisição dos alimentos, sendo as demais ações complementares desenvolvidas de forma paralela, conforme a evolução das demandas e condições operacionais.

♀ IMPACTOS AMBIENTAIS

Os possíveis impactos ambientais associados ao registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios podem ser classificados em diversas áreas. Primeiramente, há a questão do transporte dos alimentos até os destinos de consumo, que pode gerar emissões de gases de efeito estufa devido ao uso de combustíveis fósseis. Outros impactos incluem a geração de resíduos na embalagem dos produtos alimentícios e o desperdício alimentar que pode ocorrer durante a logística de distribuição e armazenamento.

Para mitigar esses impactos, uma série de medidas práticas e aplicáveis pode ser implementada. Em relação ao transporte, recomenda-se optar por fornecedores locais sempre que possível, reduzindo a distância percorrida e, consequentemente, as emissões associadas. Adicionalmente, a utilização de veículos com melhores índices de eficiência energética deve ser priorizada. A formação de parcerias com empresas que utilizem transportes sustentáveis ou que possuam compromisso com a redução das emissões também é pertinente.

Sobre a geração de resíduos, promover a utilização de embalagens recicláveis ou reutilizáveis por parte dos fornecedores pode ajudar significativamente a reduzir o impacto ambiental. As especificações do edital devem





incluir requisitos que incentivem práticas de packaging sustentável. Campanhas de conscientização sobre o descarte correto das embalagens e a importância da reciclagem também são importantes.

Em relação ao desperdício alimentar, recomenda-se a implementação de uma logística que favoreça a distribuição eficiente de produtos com data de validade próxima, priorizando seu uso. Isso não apenas minimiza perdas mas também maximiza o impacto social positivo da aquisição de gêneros alimentícios.

Adicionalmente, a logística reversa deve ser considerada nas aquisições, especialmente no que diz respeito à devolução de produtos não utilizados ou com defeito. Neste contexto, pode-se estabelecer convênios com cooperativas de reciclagem para o recebimento de embalagens pós-consumo, contribuindo para a promoção de um ciclo sustentável de consumo e descartes.

Essas ações não apenas buscam a eficiência energética e o uso responsável de recursos, mas também visam a sustentabilidade como um todo, alinhando a contratação pública às práticas ambientais responsáveis.

CONCLUSÃO

As análises iniciais demonstraram que a contratação da solução aqui referida é viável e tecnicamente indispensável. Portanto, com base no que foi apresentado, podemos DECLARAR que a contratação em questão é PLENAMENTE VIÁVEL.

Segue anexo, pesquisa de preços realizada concomitantemente à formalização deste Estudo Técnico Preliminar.
Balsas - MA, 30 de janeiro de 2025

Rosa Júlia de Paula da Silva
Rosa Júlia de Paula da Silva
Equipe de Planejamento