



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

I – Descrição da Necessidade da Contratação

Conforme Art. 18, estabelece em seu § 1º, inciso I da Lei 14.133/2021:

Art. 18 A fase preparatória do processo licitatório é caracterizada pelo planejamento e deve compatibilizar-se com o plano de contratações anual de que trata o inciso VII do caput do Art. 12 desta Lei, sempre que elaborado, e com as leis orçamentárias, bem como abordar todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na contratação, compreendidos:

§ 1º O estudo técnico preliminar a que se refere o inciso I do caput deste artigo deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação, e conterá os seguintes elementos:

I - descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público;

A presente contratação tem por finalidade atender à necessidade da Câmara Municipal de Oeiras do Pará/PA quanto ao fornecimento regular de gêneros alimentícios, indispensáveis ao suporte das atividades administrativas, legislativas e institucionais desenvolvidas pela Casa Legislativa.

A Câmara Municipal exerce atividades contínuas que demandam a presença diária de servidores, vereadores, colaboradores e demais agentes públicos, além da realização de sessões ordinárias, sessões extraordinárias, reuniões internas, audiências, encontros institucionais e demais eventos relacionados ao exercício da função legislativa, fiscalizatória e administrativa do Poder Legislativo Municipal.

Nesse contexto, os gêneros alimentícios constituem insumos de apoio necessários à manutenção da rotina institucional, especialmente para assegurar condições adequadas de funcionamento dos setores administrativos, suporte às atividades de plenário, atendimento de demandas internas e apoio logístico às ações promovidas pela Câmara Municipal.

O problema a ser resolvido consiste na necessidade de evitar a descontinuidade no abastecimento desses itens, bem como prevenir contratações emergenciais, aquisições fragmentadas ou compras sem planejamento adequado. A ausência de fornecimento regular pode comprometer a organização das atividades internas, dificultar o atendimento das demandas institucionais e gerar prejuízos à eficiência administrativa.

A demanda também se justifica pela necessidade de adequar o planejamento da contratação à realidade atual da Câmara Municipal, considerando o histórico de consumo do exercício anterior, a rotina de funcionamento do órgão, o quantitativo aproximado de servidores, a frequência das sessões legislativas e as necessidades observadas no decorrer do ano de 2025. Com base nessa experiência prática, foram promovidos ajustes nos itens e nos quantitativos, buscando maior compatibilidade entre o objeto a ser contratado e o consumo efetivamente verificado.

Sob a perspectiva do interesse público, a contratação visa garantir que a Câmara Municipal disponha dos gêneros alimentícios necessários ao regular desempenho de suas funções, com planejamento, economicidade, controle e eficiência. A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada, pois permite aquisições futuras, eventuais e parceladas,



conforme a real necessidade da Administração, sem obrigatoriedade de aquisição integral dos quantitativos registrados.

Dessa forma, a contratação pretendida apresenta-se necessária e justificável, pois busca assegurar o abastecimento adequado de gêneros alimentícios, evitar desperdícios e descontinuidade, racionalizar o uso dos recursos públicos e contribuir para o funcionamento regular das atividades administrativas, legislativas e institucionais da Câmara Municipal de Oeiras do Pará/PA.

II – Previsão no Plano de Contratações Anual

Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração; (inciso II do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

Demonstração do alinhamento entre a contratação e o planejamento do órgão ou entidade, identificando a previsão no Plano Anual de Contratações ou, se for o caso, justificando a ausência de previsão; (SEGES/ME nº 58/2022).

As despesas para atender a esta demanda estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da CÂMARA, para o exercício de 2026, assim como no Plano de Contratações (PCA), as quais contam nos autos do processo de acordo com Parecer de Dotações Orçamentárias expedido pelo Setor de Contabilidade da Câmara de Municipal de Oeiras do Pará/PA.

III – Requisitos da Contratação

Conforme Art. 18, estabelece em seu § 1º, inciso III da Lei 14.133/2021:

Art. 18 A fase preparatória do processo licitatório é caracterizada pelo planejamento e deve compatibilizar-se com o plano de contratações anual de que trata o *inciso VII do caput do Art. 12 desta Lei*, sempre que elaborado, e com as leis orçamentárias, bem como abordar todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na contratação, compreendidos:

§ 1º O estudo técnico preliminar a que se refere o inciso I do caput deste artigo deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação, e conterá os seguintes elementos:

III - Requisitos da contratação;

Como requisitos mínimos, arrolam-se:

O fornecimento deverá ser realizado em dias úteis, no horário de expediente da Administração, observando-se o prazo máximo de até 10 (dez) dias úteis, contados a partir do recebimento da nota de empenho ou instrumento equivalente, admitida prorrogação mediante justificativa formal da contratada e anuência da Administração.

Os produtos fornecidos deverão atender integralmente às especificações técnicas exigidas, especialmente quanto à qualidade, acondicionamento, integridade das embalagens e prazo de validade, devendo estar em conformidade com a legislação sanitária vigente e com as normas expedidas pelos órgãos competentes, tais como a Agência Nacional de Vigilância



Sanitária (ANVISA), o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e demais regulamentos aplicáveis, conforme a natureza de cada item.

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo, livres de indícios de deterioração, contaminação ou adulteração, respeitando as características próprias de cada produto. As embalagens deverão conter identificação clara de procedência, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e demais informações obrigatórias, garantindo rastreabilidade e segurança alimentar.

A entrega dos itens será acompanhada e fiscalizada por servidor designado pela Administração, responsável pela conferência dos produtos, verificação do atendimento às especificações estabelecidas e atesto das notas fiscais para fins de pagamento.

Caso os produtos entregues não estejam em conformidade com as exigências estabelecidas, apresentem vícios de qualidade, irregularidades ou divergência em relação às especificações, a contratada deverá providenciar a substituição, às suas expensas, no prazo a ser definido pela Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

O pagamento será realizado após a efetiva entrega dos produtos e o devido atesto da nota fiscal pelo fiscal do contrato, observando-se os trâmites administrativos e financeiros da Câmara Municipal.

Dessa forma, os requisitos estabelecidos visam assegurar que a contratação atenda ao interesse público, garantindo a qualidade dos produtos fornecidos, a segurança alimentar, a regularidade no abastecimento e a adequada execução contratual, em conformidade com os princípios do planejamento, eficiência e economicidade previstos na Lei nº 14.133/2021.

IV – Estimativa de Quantidades

A estimativa das quantidades de gêneros alimentícios a serem registradas no presente processo foi elaborada com base em critérios objetivos, considerando a rotina administrativa da Câmara Municipal de Oeiras do Pará/PA, o quantitativo aproximado de servidores em exercício, a frequência média das sessões legislativas, as demandas institucionais recorrentes e o histórico de consumo verificado no exercício anterior.

A contratação tem por finalidade assegurar o fornecimento regular de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das necessidades da Câmara Municipal, especialmente para suporte às atividades administrativas, sessões ordinárias, extraordinárias, reuniões internas, eventos institucionais e demais atividades vinculadas ao funcionamento da Casa Legislativa.

Para fins de dimensionamento da demanda, foram considerados os seguintes parâmetros:

Parâmetro	Base adotada
Quantidade aproximada de servidores	38 servidores em exercício
Frequência média de sessões legislativas	1 sessão por semana, aproximadamente 4 sessões por mês
Estimativa anual de sessões	4 sessões/mês x 12 meses = 48 sessões/ano



CÂMARA

MUNICIPAL DE OEIRAS DO PARÁ

Poder Legislativo a Serviço do Povo.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

PODER LEGISLATIVO MUNICIPAL

CÂMARA DOS VEREADORES DE OEIRAS DO PARÁ



Forma de fornecimento	Não necessariamente diário, porém recorrente, conforme necessidade da Administração
Histórico de consumo – Fornecedor 01	R\$ 32.901,60 no exercício de 2025
Histórico de consumo – Fornecedor 02	R\$ 71.982,03 no exercício de 2025
Histórico total utilizado como referência	R\$ 104.883,63 no exercício de 2025

Critério	Fórmula / Aplicação
Consumo administrativo interno	Quantidade mensal estimada = consumo médio por servidor x 38 servidores
Consumo em sessões e eventos	Quantidade mensal estimada = consumo médio por sessão x 4 sessões mensais
Estimativa mensal total	Consumo administrativo interno + consumo em sessões/eventos + margem técnica
Estimativa anual	Estimativa mensal total x 12 meses

Em face da realidade administrativa pública, chegamos ao quantitativo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	ABACATE IN NATURA, TAMANHO GRANDE OU MÉDIO, UNIFORME, INTEIRA, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRMES E COM BRILHO, SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDA À SUPERFÍCIE, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	40
2	AÇAÍ BATIDO 100% NATURAL, TIPO MÉDIO, RESFRIADO, ARMAZENADO EM SACOS APROPRIADOS DE 1 LITRO.	LT	300
3	ACHOCOLATADO EM PÓ 400G - ACHOCOLATADO EM PÓ- EMBALAGEM ALUMININADA CONTENDO DE 400G. VALIDADE NÃO INFERIOR A 180 DIAS.	PCT	320
4	AÇÚCAR REFINADO 1KG - AÇÚCAR REFINADO- AMORFO DE 1ª QUALIDADE, EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS ÍNTEGROS, RESISTENTES, HERMETICAMENTE FECHADOS, CONTENDO 1KG DO PRODUTO. VALIDADE NÃO INFERIOR A 180 DIAS.	KG	600
5	ADOCANTE LÍQUIDO À BASE DE STEVIA 80ML - ADOÇANTE LÍQUIDO A BASE STEVIA 100% NATURAL, ACONDICIONADO EM FRASCO DE POLIETILENO ATÓXICO, CONTENDO DE 80ML. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NO DEPÓSITO.	UNID	36
6	ALHO IN NATURA - ALHO IN NATURA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E/OU CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	15
7	ARROZ BRANCO POLIDO TIPO 1 1KG, CLASSE LONGO FINO, SUBGRUPO POLIDO, TIPO 1. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, COM CAPACIDADE DE 1KG, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO E RESISTENTE; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: FARDOS LACRADOS. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NO DEPÓSITO.	KG	100



8	ARROZ BRANCO TIPO 2 1KG, CLASSE LONGO FINO, SUBGRUPO POLIDO, TIPO 2. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, COM CAPACIDADE DE 1KG, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO E RESISTENTE; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: FARDOS LACRADOS. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NO DEPÓSITO.	KG	80
9	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 1KG, CLASSE LONGO FINO, SUBGRUPO PARBOILIZADO. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, COM CAPACIDADE DE 1KG, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO E RESISTENTE; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: FARDOS LACRADOS. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NO DEPÓSITO.	KG	120
10	ASA DE FRANGO COMPLETA - CONGELADA, DEVENDO SER FORNECIDA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ORIGINAL CONTENDO A DESCRIÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO, BEM COMO REGISTRO E INSPEÇÃO FEDERAL E/OU ESTADUAL. EMBALAGEM DE 1KG.	KG	80
11	AZEITE DE OLIVA 500ML - EXTRA VIRGEM, PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ACIDEZ MÁXIMA DE 0,8%, DERIVADO DA Prensagem de Azeitonas, DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. EMBALAGEM ATÓXICA, INTACTA, CONTENDO INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E PRAZO DE VALIDADE.	UNID	24
12	BACON DEFUMADO , EMBALADO A VÁCUO, DE BOA QUALIDADE, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR NOME E MARCA DO PRODUTO, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, Nº DO LOTE.	KG	60
13	BALAS DE FRUTAS SORTIDAS - COM RECHEIO, PRODUTO PREPARADO A BASE DE AÇÚCARES FUNDIDOS E ADICIONADO DE SUBSTÂNCIAS QUE CARACTERIZAM O PRODUTO, COMO SUÇO DE FRUTAS, ÓLEOS ESSENCIAIS E ADICIONADOS DE OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS; A PRINCIPAL CARACTERÍSTICA DO PRODUTO É O DE SER RECHEADO COM SABOR DE FRUTAS. ACONDICIONADO EM PACOTE DE NO MÍNIMO 500 GRAMAS. SABORES SORTIDOS.	PCT	100
14	BALAS REFRESCANTES TIPO MENTA - INGREDIENTE: AÇÚCAR, XAROPE DE GLICOSE, AROMATIZANTE DE MENTA, CORANTES. PCT DE NO MÍNIMO 500G	PCT	100
15	BANANA IN NATURA, TAMANHO GRANDE OU MÉDIO, UNIFORME, INTEIRA, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRMES E COM BRILHO, SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDA À SUPERFÍCIE, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	70
16	BATATA INGLESA IN NATURA, TAMANHO GRANDE OU MÉDIO, UNIFORME, INTEIRA, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRMES E COM BRILHO, SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDA À SUPERFÍCIE, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	70
17	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA 400G SABORES LEITE, CHOCOLATE E COCO - BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHAS SABORES LEITE E CHOCOLATE - ACONDICIONADO EM PACOTES PLÁSTICOS, ATÓXICOS, HERMETICAMENTE VEDADOS, COM NO MÍNIMO 400G, ÍNTEGRAS E RESISTENTES. VALIDADE NÃO INFERIOR A 180 DIAS.	PCT	280
18	BISCOITO SALGADO 400G - TIPO CREAM CRACKER- BISCOITO SALGADO TIPO	PCT	280



	CREAM CRACKER - ACONDICIONADO EM PACOTES PLÁSTICOS, ATÓXICOS, HERMETICAMENTE VEDADOS, COM NO MÍNIMO 400G, ÍNTEGRAS E RESISTENTES. VALIDADE NÃO INFERIOR A 180 DIAS.		
19	CAFÉ TORRADO E MOÍDO 250G- CAFÉ EM PÓ, TORRADO E MOÍDO - EMBALADO À VÁCUO, EMBALAGEM ALUMINIZADA, SELO ABIC, SABOR SUAVE, CONTENDO 250G, ACONDICIONADOS. VALIDADE NÃO INFERIOR A 30 DIAS.	PCT	500
20	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA , PROVENIENTE DE ANIMAIS, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO, ODOR CARACTERÍSTICO E ASPECTO PRÓPRIO NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSA. ISENTO DE: VESTÍGIOS DE DESCONGELAMENTO, EXCESSO DE GORDURA, CARTILAGEM E APONERVOSE, COLORAÇÃO ARROXEADA, ACINZENTADA E ESVERDEADA, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, PESO LÍQUIDO DE 1KG, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRÊS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA	KG	80
21	CARNE BOVINA MOIDA EM CONSERVA (ENLATADA) 320G - PRODUTO CÂRNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO EXCLUSIVAMENTE DE CARNE BOVINA, CURADO, COZIDO, EMBALADO HERMETICAMENTE, SUBMETIDO À ESTERILIZAÇÃO COMERCIAL. ATENDENDO AS EXIGÊNCIAS COMERCIAIS E LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA, DESDE QUE NÃO COMPROMETA A SEGURANÇA ALIMENTAR DO PRODUTO FINAL	UNID	80
22	CARNE BOVINA SEM OSSO (ALCATRA) SEM OSSO CONGELADA (TIPO ALCATRA): OBTIDO DE MASSAS MUSCULARES, RECORTES DE DESOSSAS DE QUARTOS TRASEIROS. DEVE A APRESENTAR-SE COM APARÊNCIA PRÓPRIA, SABOR PRÓPRIO, COR VERMELHA BRILHANTE S/ MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICOS. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSSES).	KG	100
23	CEBOLA BRANCA IN NATURA, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	80
24	CENOURA IN NATURA, SEM RAMA, COMPACTA E FIRME, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, LIVRE DE ENFERMIDADES E MATERIAIS TERROSOS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	70
25	CHARQUE BOVINO DIANTEIRO , SADIO, DEVENDO APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO, ODOR CARACTERÍSTICO. ISENTO DE: COLORAÇÃO ARROXEADA, ACINZENTADA E ESVERDEADA, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, RESISTENTE, A VÁCUO, TRANSPARENTE E RESISTENTE, PESO 5 KG, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRÊS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	70
26	CHEIRO VERDE (COENTRO, CEBOLINHA E CHICÓRIA) EXTRA IN NATURA, FRESCO,	MAÇO	80



	COR VERDE, ASPECTO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE SINAIS DE APODRECIMENTO, SUJIDADES E MATERIAIS TERROSOS, EM MAÇOS DE APROXIMADAMENTE 200 G.		
27	COLORÍFICO 100G - DEVE SER CONSTITUÍDO DE MATÉRIA PRIMA DE BOA QUALIDADE E APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. DEVE CONTER NO MÁXIMO 10% DE SAL EM SUA CONSTITUIÇÃO. ACONDICIONADO EM SACOS DE POLIETILENO, ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE. CADA EMBALAGEM DEVE CONTER 100 GRAMAS. VALIDADE NÃO INFERIOR A 180 DIAS.	PCT	60
28	CREME DE LEITE 200GR - CREME DE LEITE USO CULINÁRIO, UHT. ORIGEM ANIMAL, EMBALADO EM TETRAPACK, NÃO AMASSADA, NÃO ESTUFADA, DEVE SER RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NUMERO DO LOTE, QUANTIDADE DE PRODUTO	UNID	120
29	EXTRATO DE TOMATE TRADICIONAL 320G - MOLHO DE TOMATE CONCENTRADO, ISENTO DE PELES E SEMENTES. ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM METÁLICA OU SACHES DE 320G, ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NO DEPÓSITO.	UNID	120
30	FARINHA D'AGUA 1KG - FARINHA DE MANDIOCA REGIONAL, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, COM CAPACIDADE DE 1 KG, ACONDICIONADA EM FARDOS PLÁSTICOS, TRANSPARENTES E RESISTENTES, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES.	KG	200
31	FARINHA DE TAPIOCA 1KG - FARINHA DE TAPIOCA REGIONAL EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, COM CAPACIDADE DE 1 KG, ACONDICIONADA EM FARDOS PLÁSTICOS, TRANSPARENTES E RESISTENTES, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES.	KG	120
32	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO 1KG - FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM FERMENTO - EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1KG. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NO DEPÓSITO.	KG	30
33	FARINHA DE TRIGO TRADICIONAL 1KG - FARINHA DE TRIGO ESPECIAL TRADICIONAL - EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1KG. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NO DEPÓSITO.	KG	30
34	FARINHA FINA DE MANDIOCA (FARINHA PARA FAROFA) 1KG - FARINHA FINA DE MANDIOCA PARA FAROFA, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, COM CAPACIDADE DE 1 KG, ACONDICIONADA EM FARDOS PLÁSTICOS, TRANSPARENTES E RESISTENTES, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES E TER.	UNID	60
35	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 1KG - FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 - EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1KG, ACONDICIONADOS EM FARDOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE ATÉ 30KG. VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES E TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 20 DIAS ANTES DA ENTREGA NO DEPÓSITO.	KG	90
36	GOMA DE TAPIOCA SEMI-PRONTA 1KG , 100% NATURAL, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 1 KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, APRESENTANDO DATA DE PRODUÇÃO IGUAL OU INFERIOR A 30 DIAS, E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 180 DIAS.	KG	50



CÂMARA

MUNICIPAL DE OEIRAS DO PARÁ

Poder Legislativo a Serviço do Povo.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

PODER LEGISLATIVO MUNICIPAL

CÂMARA DOS VEREADORES DE OEIRAS DO PARÁ



37	LARANJA IN NATURA, TAMANHO GRANDE OU MÉDIO, UNIFORME, INTEIRA, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRMES E COM BRILHO, SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDA À SUPERFÍCIE, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	70
38	LEITE CONDENSADO 395G - LEITE CONDENSADO: OBTIDO PELA DESIDRATAÇÃO DO LEITE, ADICIONADO DE SACAROSE OU GLICOSE, EMBALADO EM LATA LIMPAS, ISENTA 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 DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO; EMBALAGEM MÍNIMA DE 395G	UNID	120
39	LEITE DE COCO 200ML - TIPO INTEGRAL, INGREDIENTES LEITE DE CÔCO/BENZOATO SÓDIO/ CABOXIMETILCELULOSE, E, PRAZO VALIDADE 1 ANO	UNID	80
40	LEITE EM PÓ INTEGRAL 400G - ENRIQUECIDO COM VITAMINAS A E D - LEITE EM PÓ INTEGRAL ENRIQUECIDO COM VITAMINAS A E D. EMBALADO EM SACOS ALUMINIZADOS OU EM LATAS DE FLANDRES OU ALUMÍNIO, ISENTA DE FERRUGEM, NÃO AMASSADAS, RESISTENTES E NÃO VIOLADA COM CAPACIDADE DE 400G. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NO DEPÓSITO.	PCT	500
41	LIMÃO IN NATURA, TAMANHO UNIFORME, INTEIRO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRMES E COM BRILHO, SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDA À SUPERFÍCIE, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	60
42	LINGÜIÇA CALABRESA DEFUMADA PCT ENTRE 400 A 500G, RESFRIADA, DE 1ª LINHA, EMBALADA A VÁCUO, EMBALADAS EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 400G A 500G E AMPLAMENTE PROTEGIDA. DIZERES DE ROTULAGEM C/ DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, DADOS NUTRICIONAIS E SELO S.I.F.	PCT	70
43	MAÇÃ PCT ENTRE 850G A 1KG, EXTRA IN NATURA, TIPO VERMELHA OU VERDE, TAMANHO GRANDE OU MÉDIO, UNIFORME, INTEIRA, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS. PRODUTO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM COMERCIAL, BANDEJA, SACO OU SIMILAR, DEVIDAMENTE LIMPA, ÍNTEGRA E ADEQUADA AO TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO DO ALIMENTO, COM PESO LÍQUIDO ENTRE 850G E 1KG.	PCT	60
44	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE 500G - MACARRÃO DE TRIGO OU SÊMOLA, TIPO ESPAGUETE, EMBALAGENS PLÁSTICAS RESISTENTES DE 500G, ACONDICIONADAS EM FARDOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NO DEPÓSITO.	PCT	80
45	MACARRÃO TIPO PAKAFUSO 500G . CONTENDO BASICAMENTE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CORANTE DE URUCUM E GLUTEN. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DE PORÇÃO DE 80 G: 287 KCAL, 59G DE CARBOIDRATO; 8,5G DE PROTEÍNA; 0,9 G DE GORDURAS TOTAIS; FIBRA ALIMENTAR 2,2 G E FERRO 3,5G. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: ASPECTO, COR, ODOR, SABOR, TEXTURA CARCTERÍSTICOS. VALIDADE: MÍNIMO 6 MESES, COM 500 G	PCT	60
46	MARGARINA COM SAL 500G - PRODUTO CREMOSO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRÓPRIA PARA CONSUMO HUMANO, OBTIDA DE ÓLEOS VEGETAIS, COM SAL, ISENTA DE RANÇO, BOLORES, SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM POTE PLÁSTICO OU SIMILAR, RESISTENTE, ÍNTEGRA, LIMPA, LACRADA, SEM AMASSAMENTOS, RACHADURAS, VAZAMENTOS OU VIOLAÇÃO, COM PESO LÍQUIDO DE 500G, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE.	UNID	100



	PESO LÍQUIDO, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRODUTO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA ADEQUADA AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.		
47	MASSA DE SÊMOLA 500G TIPO ARGOLINHA, AVE MARIA - MASSA DE SÊMOLA TIPO ARGOLINHA, AVE MARIA OU LETRINHAS - MACARRÃO CURTO, SUBMETIDO A PROCESSO DE SECAGEM, ACONDICIONADO EM SACO TRANSPARENTE DE POLIETILENO COM 500G. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NO DEPÓSITO.	PCT	40
48	MILHO BRANCO TIPO 1 - GRÃOS DE MILHO BRANCO SELECIONADOS, SECOS, LIMPOS E BENEFICIADOS, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NO DEPÓSITO.	PCT	30
49	MISTURA PARA BOLO 400G: FARINHA DE TRIGO (ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO), AÇÚCAR, ÓLEO VEGETAL REFINADO, FERMENTO QUÍMICO (BICARBONATO DE SÓDIO E FOSFATO DE ALUMÍNIO E SÓDIO), ESTABILIZANTES E AROMAS PERMITIDOS 400G	UND	40
50	MORTADELA MISTA 1KG , PEÇA INTEIRA, COM DATA DE VALIDADE ESTAMPADA NO PACOTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS CONTADOS DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM DE 1KG EMERGICAMENTE FECHADA.	UND	30
51	ÓLEO DE SOJA REFINADO 900ML - EMBALADOS EM GARRAFAS DE POLIETILENO COM CAPACIDADE DE 900 ML, LIMPAS, ÍNTEGRAS E RESISTENTES. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES ANTES DA ENTREGA NO DEPÓSITO.	UND	80
52	OVO DE GALINHA CUBA C/ 30 UNID. - CLASSE A, GRANDE, COR BRANCA, ÍNTEGRO, EM CUBA CONTENDO 30 UNID, CONTENDO RÓTULO ORIGINAL DO AVICULTOR E PRAZO DE VALIDADE. VALIDADE NÃO INFERIOR A 30 DIAS.	UND	170
53	PAO TIPO FRANCES , ENTRE 30 E 50 GRAMAS CADA, PRODUZIDO COM FARINHA ESPECIAL, FRESCOS, COM ENTREGA DIÁRIA, DE EXCELENTE QUALIDADE.	UNID	1300
54	PAO TIPO HAMBURGUER , ENTRE 30 E 50 GRAMAS CADA, PRODUZIDO COM FARINHA ESPECIAL, FRESCOS, COM ENTREGA DIÁRIA, DE EXCELENTE QUALIDADE	UNID	1300
55	PEITO DE FRANGO: CARNE DE FRANGO TIPO PEITO CONGELADO, NÃO TEMPERADO COM PELE, ASPECTO PRÓPRIO E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA ENTREGA.	KG	80
56	PIMENTÃO VERDE IN NATURA, FRESCO, GRAÚDO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	60
57	POLPA DE ACEROLA 1KG 100% NATURAL, CONGELADA, COM AUSÊNCIA DE PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE COM 100G, E EMBALAGEM SECUNDÁRIA CONTENDO 10 PORÇÕES DE 100G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, APRESENTANDO DATA DE PRODUÇÃO IGUAL OU INFERIOR A 30 DIAS, E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 90 DIAS, E SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL.	KG	100
58	POLPA DE CUPUAÇU 1KG 100% NATURAL, CONGELADA, COM AUSÊNCIA DE PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM	KG	100



	PRIMÁRIA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE COM 100G, E EMBALAGEM SECUNDÁRIA CONTENDO 10 PORÇÕES DE 100G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, APRESENTANDO DATA DE PRODUÇÃO IGUAL OU INFERIOR A 30 DIAS, E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 90 DIAS, E SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL.		
59	POLPA DE GOIABA 1KG 100% NATURAL, CONGELADA, COM AUSÊNCIA DE PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE COM 100G, E EMBALAGEM SECUNDÁRIA CONTENDO 10 PORÇÕES DE 100G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, APRESENTANDO DATA DE PRODUÇÃO IGUAL OU INFERIOR A 30 DIAS, E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 90 DIAS, E SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL.	KG	100
60	POLPA DE MARACUJÁ 1KG 100% NATURAL, CONGELADA, COM AUSÊNCIA DE PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE COM 100G, E EMBALAGEM SECUNDÁRIA CONTENDO 10 PORÇÕES DE 100G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, APRESENTANDO DATA DE PRODUÇÃO IGUAL OU INFERIOR A 30 DIAS, E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 90 DIAS, E SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL.	KG	120
61	PRESUNTO DE PERU FATIADO - CARNE DE PERU COZIDA E CURADA, FATIADA E RESFRIADA. TEXTURA MACIA, SUAVEMENTE TEMPERADA E COLORAÇÃO ROSADA, SEM CONTAMINANTES QUE POSSAM ALTERÁ-LO OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVENDO ESTAR REFRIGERADO.	KG	40
62	QUEIJO MUSSARELA FATIADO , PRODUZIDA A PARTIR DE LEITE PASTEURIZADO, CLORETO DE CÁLCIO, FERMENTO LÁCTICO, COALHO BOVINO E CLORETO DE SÓDIO (SAL). MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE.	KG	40
63	REFRIGERANTE SABORES DIVERSOS 2LT , EMBALAGEM PLÁSTICA PET DE 02 LITROS.	UND	120
64	REPOLHO BRANCO IN NATURA, TAMANHO MÉDIO, INTACTO, TENRO, SEM MANCHAS E COM COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRE DE SUJIDADES E MATERIAIS TERROSOS, LARVAS, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO DO TRANSPORTE.	KG	40
65	SAL REFINADO IODADO 1KG - SAL REFINADO IODADO - CLORETO DE SÓDIO REFINADO, ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS DE 1KG. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES.	KG	90
66	SALSICHA HOT DOG RESFRIADA, DIZERES DE ROTULAGEM COM DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, DADOS NUTRICIONAIS E SELO S.I.F.	KG	90
67	SARDINHA EM CONSERVA COM ÓLEO COMESTÍVEL 125G, A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM METÁLICA DE 125G.	UNID	120
68	TEMPERO COMPLETO - MISTURA PRÁTICA DE CONDIMENTOS, GERALMENTE COMPOSTA POR ALHO, CEBOLA, SAL E ERVAS, USADA PARA FACILITAR O PREPARO DIÁRIO DE CARNES, ARROZ, FEIJÃO E LEGUMES; EMBALAGEM CONTENDO 300G.	UND	60
69	TOMATE EXTRA IN NATURA, FRESCO, GRAÚDO, COM POLPA FIRME E INTACTA, PONTO DE MATURAÇÃO PRÓPRIO PARA CONSUMO.	KG	80
70	VINAGRE DE ÁLCOOL 500ML - VINAGRE DE ÁLCOOL - LÍQUIDO OBTIDA DA FERMENTAÇÃO ACÉTICA DE SOLUÇÕES AQUOSAS DE ÁLCOOL, PROCEDENTES PRINCIPALMENTE DE MATERIAIS AGRÍCOLAS, COM ACIDEZ DE ATÉ 4,15%.	UNID	80



EMBALADO EM RECIPIENTE DE POLIETILENO, ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADOS HERMETICAMENTE, CONTENDO 500ML. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NO DEPÓSITO.		
---	--	--

V – Levantamento de Mercado

Em atendimento ao disposto na Lei nº 14.133/2021, foi realizado levantamento de mercado com o objetivo de identificar as alternativas disponíveis para atendimento da necessidade da Câmara Municipal de Oeiras do Pará/PA, considerando aspectos técnicos, econômicos e operacionais da contratação.

Verifica-se que o fornecimento de gêneros alimentícios é amplamente ofertado por empresas do ramo alimentício, supermercados, distribuidores e atacadistas, não havendo restrição relevante quanto à disponibilidade de fornecedores no mercado local e regional, o que favorece a competitividade do certame e a obtenção de propostas vantajosas para a Administração.

A análise das contratações anteriores realizadas por este órgão demonstra que o modelo adotado para aquisição desses itens se deu por meio de procedimento licitatório, evidenciando que se trata de objeto comum, com padrões de qualidade e desempenho passíveis de definição objetiva, conforme previsto na legislação vigente.

No âmbito do planejamento da contratação, foram consideradas alternativas como aquisições imediatas e contratações com quantitativos previamente definidos. Contudo, tais soluções mostraram-se menos adequadas em razão da natureza da demanda, que se caracteriza pela recorrência e variação ao longo do exercício, o que dificulta a definição precisa de quantitativos fixos.

Diante desse cenário, a adoção do sistema de registro de preços apresenta-se como a solução mais adequada, por possibilitar contratações conforme a necessidade da Administração, proporcionando maior eficiência na gestão do fornecimento, controle dos gastos públicos e adequação ao comportamento real da demanda.

No que se refere à análise de mercado para fins de formação de preços, foram realizadas pesquisas em bancos de dados públicos e sistemas especializados, incluindo o banco de preços mantido pela plataforma Licitanet Licitações Eletrônicas, bem como consultas a contratações similares realizadas por outros órgãos públicos e a sítios eletrônicos especializados, de modo a identificar valores praticados no mercado para objetos de mesma natureza.

A metodologia adotada observa as diretrizes estabelecidas na Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021, especialmente quanto à utilização de parâmetros como contratações similares realizadas pela Administração Pública e dados disponíveis em sistemas oficiais de preços, conforme previsto no art. 5º da referida norma.

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:

I - Composição de custos unitários menores ou iguais



à mediana do item correspondente nos sistemas oficiais de governo, como Paineis de Preços ou banco de preços em saúde, observado o índice de atualização de preços correspondente;

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

Da mesma forma, atende ao disposto no art. 23 da Lei nº 14.133/2021, assegurando que o valor estimado da contratação seja compatível com os preços praticados no mercado, considerando as quantidades a serem contratadas, a possível economia de escala e as características específicas do local de execução.

Art. 23. O valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto.

§ 1º No processo licitatório para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, conforme regulamento, o valor estimado será definido com base no melhor preço aferido por meio da utilização dos seguintes parâmetros, adotados de forma combinada ou não:

I - composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente no painel para consulta de preços ou no banco de preços em saúde disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP);

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

III - utilização de 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 contenham a data e hora de acesso;

(...)

O objeto do presente estudo é para o processo de registro de preço para contratação de empresa para eventual aquisição de gêneros alimentícios, em atendimento às necessidades da câmara municipal de Oeiras do Pará/PA.

Em face da necessidade posta, o presente estudo volta-se à expressar que fora, num prisma inicial, discutido com a administração pública desta casa, sobre a necessidade da aquisição do objeto licitado.



Entendesse que tem a contratada tem que ter ciência das condições citadas a pouco, em virtude da grande necessidade do cumprimento do objeto do certame, como já foi justificado anteriormente.

VI – Estimativa do Valor da Contratação

A estimativa do valor da presente contratação foi elaborada com base em metodologia que atende aos requisitos do art. 6º, inciso XX, art. 18, §1º, inciso VI, e §2º da Lei nº 14.133/2021, bem como às diretrizes estabelecidas na IN nº 022/2021 do TCM-PA, estando devidamente instruída com memória de cálculo e documentos comprobatórios anexos.

A estimativa para 2026 fundamenta-se no consumo real das Atas de Registro de Preços de 2025, ajustada após revisão do catálogo de itens para excluir materiais obsoletos e incluir novos insumos essenciais. Este redimensionamento, baseado em levantamento junto aos setores requisitantes e nas diretrizes da atual gestão, assegura que o planejamento não seja uma mera repetição de exercícios anteriores, mas uma projeção fiel à realidade institucional, em estrita observância aos princípios da eficiência e economicidade previstos no art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

Inicialmente, utilizou-se como parâmetro histórico os valores registrados nas Atas de Registro de Preços oriundas do Pregão Eletrônico SRP nº 9/2025-010411-C, referentes ao exercício de 2025, conforme abaixo:

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º 001.2025-1 – Valor Global R\$ 32.901,60 (trinta e dois mil novecentos e um reais e sessenta centavos)

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º 001.2025-2 - Valor Global R\$ 71.982,03 (setenta e um mil novecentos e oitenta e dois reais e três centavos).

Obs. Todos as ATAS DE REGISTRO DE PREÇO PODEM SER ENCONTRADAS ATRAVÉS DO LINK: <https://www.tcm.pa.gov.br/mural-de-licitacoes/licitacoes/ficha/4134604>

Dessa forma, o custo global registrado no exercício anterior totalizou R\$ 104.883,63 (cento e quatro mil, oitocentos e oitenta e três reais e sessenta e três centavos), constituindo-se como base referencial para análise da compatibilidade dos preços estimados para o exercício de 2026.

Ressalta-se que os valores constantes nas atas refletem contratações efetivamente homologadas e adjudicadas pela Administração, representando, portanto, parâmetro real de mercado à época, especialmente para itens de natureza comum e de fornecimento contínuo, como materiais de expediente, informática e consumo em geral.

Complementarmente, e em observância ao disposto no art. 23, §1º, da Lei nº 14.133/2021, foi realizada pesquisa de preços atualizada no exercício de 2026, por meio de consulta a bancos de preços públicos e plataformas eletrônicas especializadas, incluindo: Sistema Licitanet (CNPJ nº 21.280.462/0001-80).

A pesquisa considerou valores praticados em contratações similares realizadas por outros órgãos públicos, priorizando dados recentes, compatíveis com o objeto e com condições equivalentes de fornecimento.

A composição do valor estimado da contratação foi realizada a partir da análise comparativa entre:

- 1º - Os preços históricos registrados nas Atas de 2025 (memória de cálculo documental);



2º - Os preços obtidos na pesquisa de mercado atualizada (memória de cálculo estimativa);

3º - As adequações promovidas nos itens, incluindo exclusões de materiais com baixa demanda e inclusão de novos itens conforme necessidade da gestão atual.

Destaca-se que os valores unitários estimados encontram-se detalhados no Mapa de Preço, incluso nos autos do processo, na qual constam as referências de preços utilizadas, as metodologias de cálculo adotadas e os respectivos registros das fontes consultadas, assegurando transparência, rastreabilidade e auditabilidade das informações.

Assim, o valor estimado da contratação para o exercício de 2026 reflete condições atualizadas de mercado, compatíveis com a realidade local e com a demanda institucional da Câmara Municipal de Oeiras do Pará/PA, atendendo aos princípios da economicidade, eficiência e planejamento, previstos no art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

REFERÊNCIA	ORIGEM	VALOR GLOBAL (R\$)	FINALIDADE
Ata nº 001.2025-1	Processo 2025 Nº 9/2025-010411-C	R\$ 32.901,60	Base histórica de preços – materiais de expediente
Ata nº 001.2025-2	Processo 2025 Nº 9/2025-010411-C	R\$ 71.892,03	Base histórica – materiais diversos
TOTAL 2025	Atas consolidadas = 2 (duas)	R\$ 104.883,63	Referência consolidada de mercado
Estimativa 2026	Pesquisa de preços (Licitanet)	R\$ 133.566,33	Valor atualizado de mercado

O quadro comparativo acima demonstra que a evolução dos custos e o redimensionamento das quantidades para o exercício de 2026 estão devidamente amparados no histórico de consumo das Atas de Registro de Preços nº 001.2025-1/2/. A metodologia aplicada cumpre integralmente o Art. 18, §2º da Lei 14.133/21 e os requisitos da IN nº 022/2021-TCMPA, uma vez que os anexos técnicos e a planilha orçamentária detalhada fornecem o suporte documental necessário para afastar quaisquer omissões quanto à transparência e eficiência no planejamento desta contratação.

VII – Descrição da Solução como um todo

Garantir que a demanda, cronograma e qualidade dos materiais de consumo estejam de acordo com o que foi acordado.

A contratação será realizada por meio da modalidade pregão eletrônico, com critério de julgamento do tipo menor preço por item, conforme previsto no art. 33, inciso I, da Lei nº 14.133/2021. Tal critério foi escolhido em razão da diversidade de itens e das variações de marcas. A divisão por item proporciona maior competitividade entre fornecedores, evita o direcionamento e favorece a participação de micro e pequenas empresas que não possuem capacidade de fornecimento global, mas que podem atender itens específicos.

O processo licitatório será amplamente divulgado e observará integralmente os princípios da publicidade, isonomia, planejamento, eficiência e seleção da proposta mais vantajosa para a administração pública.



Portanto, a solução ora descrita é tecnicamente viável, economicamente justificável e juridicamente adequada, atendendo de forma eficaz à necessidade institucional da Câmara Municipal de Oeiras do Pará/PA e às exigências da nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos

VIII – Justificativa para o Parcelamento da Contratação

Nos termos do art. 40, §2º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, o parcelamento deve ser adotado quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso, considerando as peculiaridades do mercado e a busca pela economicidade.

No presente caso, opta-se pelo não parcelamento da contratação, uma vez que o fornecimento integrado dos gêneros alimentícios se mostra mais adequado à realidade operacional da Câmara Municipal de Oeiras do Pará/PA, permitindo maior eficiência na gestão do abastecimento, padronização dos produtos e simplificação da fiscalização contratual.

Ressalta-se que o mercado local possui fornecedores aptos a atender ao conjunto dos itens, não havendo prejuízo à competitividade. Ademais, a contratação unificada possibilita ganho de escala e melhores condições comerciais, contribuindo para a economicidade.

Dessa forma, a não divisão do objeto se justifica como medida mais eficiente e adequada ao atendimento do interesse público, assegurando regularidade no fornecimento e melhor controle da execução contratual.

IX – Resultados Pretendidos

A presente contratação tem como resultado pretendido assegurar o fornecimento eficiente, planejado e econômico de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das necessidades administrativas, legislativas e institucionais da Câmara Municipal de Oeiras do Pará/PA.

Em termos de economicidade, busca-se obter preços compatíveis com os praticados no mercado, mediante procedimento licitatório próprio, com ampla competitividade entre os fornecedores interessados. A adoção do Sistema de Registro de Preços possibilita à Administração realizar aquisições de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, evitando compras excessivas, desperdícios, perdas por vencimento de validade e formação desnecessária de estoque.

Além disso, o Registro de Preços contribui para a racionalização dos gastos públicos, uma vez que permite o planejamento prévio das aquisições e a contratação somente quando houver demanda concreta, observada a disponibilidade orçamentária e financeira. Dessa forma, a Câmara Municipal evita contratações emergenciais, reduz riscos de desabastecimento e promove melhor controle sobre o consumo dos itens.

Quanto ao melhor aproveitamento dos recursos materiais, pretende-se garantir que os gêneros alimentícios sejam adquiridos em quantidades compatíveis com a rotina da Câmara Municipal, considerando o número aproximado de servidores, a frequência das sessões legislativas, as reuniões internas, os eventos institucionais e o histórico de consumo observado no exercício de 2025. Com isso, busca-se adequar o fornecimento à real necessidade do órgão,



evitando tanto a insuficiência de produtos essenciais quanto a aquisição de itens em volume superior ao necessário.

No que se refere ao melhor aproveitamento dos recursos humanos, a contratação planejada permitirá que os servidores responsáveis pelas requisições, controle de estoque, fiscalização e acompanhamento contratual atuem de forma mais organizada e eficiente, reduzindo retrabalhos, solicitações urgentes e procedimentos administrativos repetitivos. A existência de ata de registro de preços vigente facilitará o atendimento das demandas internas, conferindo maior agilidade e previsibilidade às aquisições.

Em relação aos recursos financeiros disponíveis, o resultado esperado é a utilização mais eficiente do orçamento público, com aquisições realizadas de maneira gradual, controlada e proporcional à demanda efetiva da Câmara Municipal. Tal sistemática possibilita melhor gestão financeira, pois evita o comprometimento desnecessário de recursos em compras imediatas de grande volume, permitindo que os pagamentos ocorram conforme as solicitações e entregas efetivamente realizadas.

Destaca-se, ainda, que os ajustes promovidos nos quantitativos e na quantidade de itens decorreram da observância prática da rotina administrativa durante o exercício de 2025, permitindo à Administração aperfeiçoar o planejamento da nova contratação com base no consumo real e nas necessidades efetivamente identificadas no dia a dia da Câmara Municipal.

Dessa forma, os resultados pretendidos consistem na obtenção de maior economicidade, eficiência administrativa, controle do consumo, melhor gestão de estoque, redução de desperdícios, otimização da atuação dos servidores envolvidos e aplicação mais racional dos recursos públicos, garantindo o atendimento adequado das necessidades da Câmara Municipal de Oeiras do Pará/PA em conformidade com o interesse público.

X – Providências a serem adotadas pela Administração Previamente à Celebração do Contrato

Previamente à celebração do contrato ou instrumento equivalente decorrente do presente processo, a Administração deverá adotar as providências necessárias para assegurar a regularidade da contratação, a adequada execução do objeto e o efetivo acompanhamento do fornecimento dos gêneros alimentícios.

Inicialmente, deverá ser verificada a regularidade da instrução processual, com a conferência dos documentos que compõem a fase preparatória da contratação, incluindo Documento de Formalização da Demanda, Estudo Técnico Preliminar, Termo de Referência, pesquisa de preços, previsão orçamentária, minuta do edital, minuta contratual ou instrumento equivalente, parecer jurídico, autorização da autoridade competente e demais documentos exigidos pela Lei Federal nº 14.133/2021.

Deverá ser confirmada, ainda, a compatibilidade entre o objeto, os quantitativos estimados, as especificações dos itens e as condições de fornecimento, a fim de garantir que a futura contratação esteja adequada às necessidades da Câmara Municipal de Oeiras do Pará/PA, observando-se o planejamento realizado com base na rotina administrativa, na frequência das sessões legislativas e no histórico de consumo do exercício anterior.



Após a conclusão do procedimento licitatório e antes da formalização da contratação, a Administração deverá verificar a manutenção das condições de habilitação da empresa vencedora, especialmente quanto à regularidade fiscal, trabalhista, previdenciária e demais exigências previstas no edital, no Termo de Referência e na legislação aplicável.

Quanto à gestão e fiscalização contratual, deverá ser providenciada a designação formal de servidor ou comissão responsável pelo acompanhamento da execução do contrato ou da Ata de Registro de Preços, conforme o caso. Os servidores designados deverão atuar no controle das requisições, conferência das entregas, verificação da qualidade dos produtos, análise das marcas e especificações, controle de validade, recebimento provisório e definitivo, comunicação de eventuais irregularidades e encaminhamento das informações necessárias para pagamento.

Considerando a natureza do objeto, recomenda-se que os servidores responsáveis pela fiscalização sejam previamente orientados quanto aos procedimentos básicos de acompanhamento do fornecimento, incluindo a conferência dos itens entregues com as especificações constantes no Termo de Referência, a verificação das quantidades solicitadas e fornecidas, o controle das notas fiscais, a observância dos prazos de entrega e a identificação de produtos em desconformidade, vencidos, avariados ou impróprios para consumo.

A capacitação dos servidores poderá ocorrer por meio de orientação interna, reunião técnica, instruções emitidas pelo setor de licitações e contratos ou consulta aos normativos aplicáveis, especialmente quanto às responsabilidades do gestor e do fiscal do contrato, nos termos da Lei nº 14.133/2021. Tal providência visa garantir maior segurança na execução contratual, prevenir falhas no recebimento dos produtos e assegurar o correto emprego dos recursos públicos.

Também deverão ser definidos os fluxos internos de solicitação dos gêneros alimentícios, indicando o setor responsável pela emissão das requisições, o servidor responsável pelo recebimento dos produtos, a forma de registro do consumo e o procedimento para comunicação de eventuais falhas ao fornecedor. Essa organização prévia contribuirá para maior controle administrativo, evitando solicitações duplicadas, desperdícios, aquisições desnecessárias ou ausência de registro das entregas realizadas.

Dessa forma, as providências prévias à celebração do contrato consistem na conclusão regular da fase preparatória, na verificação das condições de habilitação da empresa contratada, na designação formal dos responsáveis pela gestão e fiscalização, na orientação dos servidores envolvidos e na organização dos procedimentos internos de requisição, recebimento e controle dos gêneros alimentícios, assegurando a adequada execução do objeto e a observância do interesse público.

XI – Contratações Correlatas e Interdependentes

Não há.

XII – Possíveis Impactos Ambientais

Conforme Art. 18, estabelece em seu § 1º, inciso I da Lei 14.133/2021:

Art. 18 A fase preparatória do processo licitatório é caracterizada pelo planejamento e deve compatibilizar-se com o plano de contratações anual de que trata o inciso VII do caput do



Art. 12 desta Lei, sempre que elaborado, e com as leis orçamentárias, bem como abordar todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na contratação, compreendidos:

§ 1º O estudo técnico preliminar a que se refere o inciso I do caput deste artigo deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação, e conterá os seguintes elementos:

XII - descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável:

Não há previsão de possíveis impactos ambientais durante a execução do objeto, dada a natureza predominantemente intelectual. Entretanto, importante ressaltar que a empresa CONTRATADA deverá atender, no que couber, os critérios de sustentabilidade baseados nos princípios de aplicação da Lei Federal nº 14.133/2021.

XIII – Posicionamento Conclusivo

Após a análise da necessidade administrativa, da natureza do objeto, do histórico de consumo do exercício anterior, da rotina de funcionamento da Câmara Municipal de Oeiras do Pará/PA e dos parâmetros utilizados para estimativa das quantidades, conclui-se que a presente contratação se mostra adequada, necessária e compatível com o atendimento da demanda identificada.

O objeto pretendido, consistente no Registro de Preço para contratação de empresa para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, atende diretamente às necessidades da Câmara Municipal, uma vez que visa garantir o suporte adequado às atividades administrativas, legislativas e institucionais desenvolvidas pela Casa Legislativa, incluindo sessões ordinárias e extraordinárias, reuniões internas, eventos institucionais e demais demandas decorrentes do funcionamento regular do órgão.

A adoção do Sistema de Registro de Preços revela-se adequada à natureza do objeto, considerando que os gêneros alimentícios possuem consumo recorrente, porém variável, não sendo possível definir com exatidão absoluta a demanda mensal de cada item. Assim, o registro prévio de preços permite que as aquisições sejam realizadas de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva da Administração, evitando compras excessivas, desperdícios, formação desnecessária de estoque e riscos de desabastecimento.

Verifica-se, ainda, que a estimativa de quantidades foi elaborada com base em critérios razoáveis e proporcionais, considerando o número aproximado de servidores, a frequência média das sessões legislativas, o histórico de consumo do exercício de 2025 e os ajustes identificados a partir da observância prática da rotina administrativa durante o referido exercício. Dessa forma, as alterações promovidas nos quantitativos e na quantidade de itens refletem o aperfeiçoamento do planejamento da contratação, buscando maior aderência à realidade atual da Câmara Municipal.

A contratação pretendida também se mostra vantajosa sob o aspecto da economicidade e da eficiência administrativa, pois possibilita maior planejamento das aquisições, melhor controle dos recursos financeiros, otimização da atuação dos servidores responsáveis pela requisição e fiscalização, bem como a obtenção de preços compatíveis com os praticados no mercado, mediante procedimento licitatório competitivo.



CÂMARA
MUNICIPAL DE OEIRAS DO PARÁ
Poder Legislativo a Serviço do Povo.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
PODER LEGISLATIVO MUNICIPAL
CÂMARA DOS VEREADORES DE OEIRAS DO PARÁ



Diante do exposto, conclui-se pela viabilidade e adequação da contratação, por se tratar de solução compatível com a necessidade administrativa identificada, apta a assegurar o fornecimento regular dos gêneros alimentícios necessários ao funcionamento da Câmara Municipal de Oeiras do Pará/PA, observados os princípios do planejamento, eficiência, economicidade, razoabilidade, interesse público e demais disposições aplicáveis da Lei Federal nº 14.133/2021.

Oeiras do Pará- PA, 08 de maio de 2026.

ROSIVAN
DOS SANTOS
MACHADO:0
4786735230

Assinado de
forma digital por
ROSIVAN DOS
SANTOS
MACHADO:0478
6735230

ROSIVAN DOS SANTOS MACHADO
Agente de Contratação