



## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

O presente documento visa analisar a viabilidade da presente contratação, bem como compilar as demandas e os elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência ou projeto Básico, de forma a melhor atender às necessidades da Administração.

1. DADOS DO PROCESSO:	
Nº do Processo:	10718/2025
Estudo Preliminar nº:	007/2025
Secretaria:	Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos
Setor / Órgão:	Setor requisitante: Gerência de Proteção Social Especial/ CAIVS - Casa de Acolhimento Institucional Vila Sorriso
Objeto:	Trata-se de estudos preliminares referentes a AQUISIÇÃO proteínas para atender as necessidades da Caivs – Casa de Acolhimento Vila Sorriso.
Equipe de Planejamento:	Gestores: Amélia Cristina Domingues Fernandes, Subsecretária de Políticas Sociais e Direitos Humanos, matrícula 115.162, Rosângela Catarina Cassano, Gerente da PSE, matrícula 199.059.
	Apoio Técnico Administrativo pela compilação das informações e transcrição: Monara Tavares da Silva Cunha, matrícula 199.511
	Apoio Técnico: Soraya Fonseca Salvaya de Paula, matrícula 115.286, Nutricionista.
	De acordo : Yuri Guimarães Felisberto Bezerra, matrícula 100.518.
2. INTRODUÇÃO:	
<p>Este Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo analisar e justificar a aquisição de complemento alimentar à base de proteínas para a Casa de Acolhimento Institucional Vila Sorriso, um equipamento socioassistencial integrante do serviço de proteção social especial de alta complexidade. A instituição tem por missão o acolhimento institucional de crianças e adolescentes afastados do convívio familiar por meio de medida protetiva de abrigo, conforme previsto no artigo 101 do Estatuto da Criança e do Adolescente (Lei Federal nº 8.069/1990), em função de abandono ou impossibilidade temporária das famílias em exercer sua função provedora de cuidado e proteção.</p>	



A aquisição pretendida visa garantir a manutenção de uma alimentação adequada e saudável para os acolhidos e funcionários da instituição, prevenindo o desabastecimento de itens alimentícios essenciais, com destaque para as proteínas, fundamentais para o desenvolvimento e bem-estar das crianças e adolescentes acolhidos. O processo será realizado por meio de dispensa eletrônica, conforme permitido pelo artigo 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, assegurando agilidade, transparência e economicidade na contratação.

As proteínas desempenham papel essencial na nutrição dos acolhidos, contribuindo para o crescimento, a manutenção da massa muscular, o fortalecimento do sistema imunológico e a recuperação de enfermidades. Uma ingestão adequada de proteínas é crucial para garantir o desenvolvimento saudável dos acolhidos, proporcionando-lhes melhor qualidade de vida.

Este estudo preliminar abordará os seguintes aspectos:

1. Necessidades Nutricionais das Crianças e Adolescentes: Análise das recomendações nutricionais específicas para a população atendida, com ênfase na ingestão proteica adequada.
2. Fontes de Proteínas: Identificação e avaliação de diferentes fontes de proteínas, tanto de origem animal quanto vegetal, considerando aspectos nutricionais, segurança alimentar e aceitabilidade pelos acolhidos.
3. Mercado Fornecedor: Pesquisa e análise de fornecedores potenciais, focando na qualidade, confiabilidade, preço e logística, com base na modalidade de dispensa eletrônica.
4. Análise de Custo-Benefício: Comparação dos custos das diferentes opções de proteínas e seus benefícios nutricionais e funcionais.
5. Regulamentação e Normas: Verificação das normas e regulamentações aplicáveis à aquisição e fornecimento de alimentos para instituições de acolhimento, garantindo conformidade com as exigências legais e sanitárias.

Por meio deste estudo, buscamos assegurar que o processo de dispensa eletrônica resulte na seleção de fornecedores que ofereçam produtos de alta qualidade, a preços competitivos, atendendo plenamente às necessidades nutricionais dos acolhidos da instituição. Assim, este estudo técnico preliminar servirá como base para uma tomada de decisão informada e



fundamentada, garantindo que a aquisição de proteínas contribua para a saúde e o bem-estar das crianças e adolescentes atendidos pela Casa de Acolhimento Institucional Vila Sorriso.

### 3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:

Fundamentação: Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público. (inciso I do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

A Casa de Acolhimento Institucional Vila Sorriso enfrenta o desafio contínuo de garantir uma alimentação adequada e balanceada para seus acolhidos, uma vez que a nutrição desempenha um papel fundamental na saúde e bem-estar de crianças e adolescentes. A ingestão insuficiente de proteínas pode comprometer o desenvolvimento físico e cognitivo, afetando a imunidade e aumentando a vulnerabilidade a enfermidades.

#### Justificativa para Dispensa de Licitação

A presente aquisição se faz necessária por meio de dispensa de licitação, uma vez que, apesar da existência do procedimento licitatório nº 3422/2023, com uma Ata de Registro de Preços vigente até 15/06/2025, em favor da empresa HMX Empreendimentos Ltda., a contratada tem se mostrado resistente ao fornecimento das proteínas registradas em ata. Tal conduta compromete o atendimento e a dignidade dos acolhidos pela municipalidade, em razão do potencial descontinuidade no fornecimento desses itens essenciais.

Nesse contexto, a empresa foi devidamente notificada extrajudicialmente para regularizar a entrega das proteínas pendentes; contudo, a notificação mostrou-se infrutífera. Em sequência, a Procuradoria Geral deste Município ajuizou ação de obrigação de fazer, com pedido de tutela provisória de urgência, registrada sob o nº 0812619-70.2024.8.19.0037. Ainda assim, mesmo diante de tal medida judicial, a empresa permaneceu inerte.

Diante da imprescindibilidade da aquisição em questão e da urgência que o caso requer, não restou à Administração Pública uma alternativa senão proceder à abertura de um processo de dispensa eletrônico, visando garantir a celeridade e a continuidade do fornecimento de proteínas para os acolhidos.

Além disso, a aquisição por meio de dispensa eletrônica, conforme permitido pelo artigo 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, proporciona uma solução ágil, transparente e econômica. Este processo garante a contratação eficiente de fornecedores, minimizando burocracias e



**acelerando a entrega dos produtos necessários. Com isso, a CAIVS pode responder rapidamente às necessidades alimentares de seus acolhidos, evitando interrupções no fornecimento de alimentos essenciais.**

Sob a perspectiva do interesse público, a contratação para aquisição de proteínas visa resolver um problema crucial: assegurar que as crianças e adolescentes residentes na CAIVS recebam uma nutrição adequada, que atenda às suas necessidades específicas e contribua para seu crescimento saudável e bem-estar. Garantir uma alimentação rica em proteínas é essencial para promover a saúde, prevenir déficits nutricionais e melhorar a recuperação dos acolhidos. Esta ação está alinhada com os princípios de dignidade, respeito e cuidado que a sociedade deve ter com suas crianças e adolescentes em situação de acolhimento.

Justificativa da Necessidade: A justificativa para a contratação se baseia em vários pontos:

1. **Saúde e Bem-Estar dos Acolhidos:** A ingestão adequada de proteínas é vital para manter a saúde geral das crianças e adolescentes, prevenindo deficiências nutricionais e melhorando a recuperação de enfermidades.
2. **Desenvolvimento Físico e Cognitivo:** Proteínas são essenciais para o crescimento, fortalecimento do sistema imunológico e manutenção das funções cognitivas.
3. **Eficiência e Economicidade:** A modalidade de dispensa eletrônica garante a aquisição de produtos de qualidade a preços competitivos, otimizando recursos públicos.
4. **Transparência e Agilidade:** O processo de dispensa eletrônica promove a transparência nas contratações e permite uma resposta rápida às necessidades da CAIVS, garantindo a continuidade do fornecimento de alimentos.

Portanto, a contratação para aquisição de proteínas através da dispensa eletrônica é uma medida necessária e justificada, com benefícios diretos para a saúde dos acolhidos da CAIVS e vantagens significativas em termos de eficiência e uso responsável dos recursos públicos.

#### **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:**

Fundamentação: Descrição dos requisitos necessários e suficientes à escolha da solução. (inciso III do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

Aquisição de complemento alimentar à base de proteínas para a Casa de Acolhimento



Institucional Vila Sorriso conforme especificações abaixo:

ITE M	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QTDE
1	451059	Carne bovina in natura Tipo corte: patinho. Apresentação: moída. Estado de conservação: congelado(a). Embalagem original contendo a descrição e características do produto. Atendendo a legislação	KG	182
2	447449	Carne bovina in natura Tipo corte: patinho. Apresentação: fatiada em bife. Estado de conservação: congelado(a). Embalagem original contendo a descrição e características do produto. Atendendo a legislação.	KG	165
3	447441	Carne bovina in natura Tipo corte: lagarto plano. Apresentação: peça inteira. Estado de conservação: congelado(a). Embalagem original contendo a descrição e características do produto. Atendendo a legislação.	KG	181
4	447496	Carne bovina in natura Tipo corte: músculo. Apresentação: cortada em cubos. Estado de conservação: resfriado(a). Embalagem original contendo a descrição e características do produto. Atendendo a legislação.	KG	148
5	447734	Carne salgada Tipo corte: ponta de agulha - charque. Origem: bovina. Apresentação: em mantas. Estado de conservação: seco(a). Embalagem original contendo a descrição e características do produto. Atendendo a legislação.	KG	33
6	447626	Carne de ave in natura Tipo animal: frango. Tipo corte: coxa e sobrecoxa. Apresentação: inteiro. Estado de conservação: resfriado(a). Processamento: sem pele, com osso. Embalagem original contendo a descrição e características do produto. Atendendo a legislação.	KG	148
7	447594	Carne de ave in natura Tipo animal: frango. Tipo corte: peito. Apresentação: filé. Estado de conservação: congelado(a). Processamento: sem pele, sem osso. Embalagem original contendo a descrição e características do produto. Atendendo a legislação.	KG	314
8	447518	Carne suína in natura Tipo corte: lombo. Apresentação: peça inteira. Estado de conservação: congelado(a). Embalagem original contendo a descrição e características do produto. Atendendo a legislação	KG	314
9	448897	Peixe in natura Variedade: merluza. Tipo corte: filé. Apresentação: sem pele. Estado de conservação: congelado(a). Embalagem original contendo a descrição e características do produto. Atendendo a legislação.	KG	99



10	<b>447702</b>	Embutido Tipo: linguiça calabresa. Tamanho: grossa. Tipo preparação: defumada. Estado de conservação: resfriado(a). Embalagem original contendo a descrição e características do produto. Atendendo a legislação.	KG	33
11	<b>449182</b>	Embutido Tipo: linguiça paio. Tipo preparação: defumada. Estado de conservação: resfriado(a). Embalagem original contendo a descrição e características do produto. Atendendo a legislação.	KG	33
12	<b>447769</b>	Frios Variedade: presunto de pernil. Tipo preparação: cozido. Composição: com capa de gordura. Apresentação: fatiado. Estado de conservação: resfriado(a). Embalagem original contendo a descrição e características do produto. Atendendo a legislação.	KG	38

A contratação deverá observar, ainda, os seguintes requisitos:

**Aquisição de Proteínas para Casa de Acolhimento**

**Requisitos para a Contratação:**

**1. Da Sustentabilidade:** A contratação deve atender aos critérios de sustentabilidade descritos no Estudo Técnico Preliminar, com base no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis e em conformidade com o art. 4º do Decreto Federal nº 7.746/2012. Os seguintes requisitos serão observados:

- **Produção Local:** Preferência por alimentos produzidos localmente, visando reduzir a necessidade de transporte e o impacto ambiental.
- **Práticas Agrícolas Sustentáveis:** Incentivo ao uso de práticas que minimizem o uso de pesticidas e fertilizantes químicos, promovendo a conservação do solo e da água.
- **Alimentos Orgânicos e Certificação de Origem:** Prioridade para produtos orgânicos ou certificados de origem sustentável, garantindo a saúde do consumidor e a ausência de contaminantes.
- **Embalagens Sustentáveis:** Uso de embalagens recicláveis, biodegradáveis ou reutilizáveis, reduzindo o impacto ambiental.
- **Redução de Desperdícios:** Incentivo ao aproveitamento integral dos alimentos, minimizando perdas na cadeia produtiva e na distribuição.
- **Preservação da Biodiversidade:** Promoção de práticas que respeitem o meio ambiente e contribuam para a conservação de espécies nativas.
- **Segurança Alimentar e Ambiental:** Garantia de que os alimentos estejam livres de substâncias químicas perigosas, atendendo às normas de segurança alimentar e ambiental.

A implementação de políticas voltadas para a redução do impacto ambiental visa assegurar a preservação do meio ambiente. Os critérios de sustentabilidade ambiental, conforme elencados nos incisos do art. 5º da Instrução Normativa nº 01/2010 da SLTI/MPDG, serão aplicados aos alimentos, incluindo:

- **Ingredientes de Origem Sustentável:** Preferência por alimentos compostos total ou parcialmente por ingredientes sustentáveis, certificados por entidades reconhecidas.





- **Boas Práticas Ambientais:** Garantia de produção com eficiência no uso de água e energia.
- **Embalagens Sustentáveis:** Redução do volume de embalagens, utilizando materiais recicláveis que garantam a proteção no transporte e armazenamento.

**2. Da Indicação de Marcas ou Modelos:** Nos termos do artigo 41, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, não será permitida a indicação de marcas ou modelos na presente contratação.

**3. Da Exigência de Amostra:** Não será exigida a apresentação de amostra dos produtos.

**4. Da Exigência de Carta de Solidariedade:** Nos casos em que o fornecedor for revendedor ou distribuidor, será exigida carta de solidariedade emitida pelo fabricante, assegurando a execução do contrato.

**5. Da Subcontratação:** Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

**6. Da Garantia de Contratação:** Não será exigida a garantia prevista nos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

## 5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES:

Fundamentação: Estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala (inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

### 1.1. Considerações Iniciais

Para a elaboração desta estimativa de consumo, foram levados em conta os seguintes parâmetros fundamentais:

- **População atendida:** 55 pessoas (40 acolhidos + 15 funcionários);
- **Consumo per capita diário:** 250g por pessoa;
- **Período estimado de consumo:** 120 dias;
- **Quantidade total estimada de proteínas necessária:** 55 pessoas x 250g x 120 dias = **1650 kg**;
- **Distribuição equilibrada entre diferentes tipos de proteínas** para diversificação nutricional e otimização de suprimentos.

### 1.2. Distribuição das Proteínas por Tipo

Com base no planejamento nutricional da instituição e na necessidade de diversificação alimentar, a distribuição das proteínas ficou assim estabelecida:



Item	Tipo de Proteína	Percentual do Total	Quantidade Total (kg)
1	Patinho moído	11%	182 kg
2	Patinho em bifes	10%	165 kg
3	Lagarto plano (peça inteira)	11%	181 kg
4	Patinho cortado em cubos	9%	148 kg
5	Carne salgada (tipo charque)	2%	33 kg
6	Coxa e sobrecoxa de frango com osso	9%	148 kg
7	Peito de frango sem osso e sem pele	19%	314 kg
8	Lombo suíno (peça inteira)	19%	314 kg
9	Filé de peixe (tipo merluza)	6%	99 kg
10	Linguiça tipo calabresa	2%	33 kg
11	Linguiça tipo Paio	2%	33 kg
12	Presunto cozido	100%	38 kg

**Total**      **1650 kg**

### 1.3. Planejamento da Logística de Entrega

Dado que os produtos são perecíveis e possuem prazos de validade variados, o fornecimento dos alimentos deve ser fracionado em entregas periódicas, de modo a garantir a qualidade dos itens e evitar desperdícios. O cronograma de entregas foi elaborado conforme descrito na tabela abaixo:





Item	1ª Entrega (Dia 0)	2ª Entrega (30 dias)	3ª Entrega (60 dias)	4ª Entrega (90 dias)
Patinho moído	46 kg	46 kg	45 kg	45 kg
Patinho em bifes	42 kg	41 kg	41 kg	41 kg
Lagarto plano	46 kg	45 kg	45 kg	45 kg
Patinho em cubos	37 kg	37 kg	37 kg	37 kg
Carne salgada (charque)	9 kg	8 kg	8 kg	8 kg
Coxa e sobrecoxa	37 kg	37 kg	37 kg	37 kg
Peito de frango	79 kg	79 kg	78 kg	78 kg
Lombo suíno	79 kg	79 kg	78 kg	78 kg
Filé de peixe	25 kg	25 kg	25 kg	24 kg
Linguiça calabresa	9 kg	8 kg	8 kg	8 kg
Linguiça Paio	9 kg	8 kg	8 kg	8 kg
Presunto cozido	10 kg	10 kg	9 kg	9 kg

#### 1.4. Conclusão

A metodologia aplicada para a estimativa de consumo e planejamento logístico visa garantir um fornecimento adequado de proteínas à instituição, assegurando a manutenção de um cardápio equilibrado e compatível com as necessidades nutricionais das pessoas atendidas. Além disso, a fragmentação das entregas busca minimizar perdas e otimizar o armazenamento, respeitando as condições de conservação dos alimentos e evitando desperdícios.

Caso haja necessidade de ajustes na demanda ao longo do período, a programação poderá ser revista conforme orientação da nutricionista responsável.

#### 6. LEVANTAMENTO DE MERCADO:



Fundamentação: Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar. (inciso V do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

Levantamento de mercado, que consiste na prospecção e análise das alternativas possíveis de soluções, podendo, entre outras opções:

- a) Ser consideradas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da administração; e
- b) Ser realizada consulta, audiência pública ou diálogo transparente com potenciais contratadas, para coleta de contribuições.

Inicialmente cabe dizer que conforme Decreto 169 de 08 de agosto de 2017, a Pasta responsável pela realização da pesquisa de mercado é a Secretaria Municipal de Licitações e Planejamento, todavia, em cumprimento às orientações da Controladoria, foi realizada pesquisa no **PNCP (Portal Nacional de Compras Públicas)** com o fito de averiguar contratações similares a presente contratação.

Urge destacar que o levantamento de mercado é uma etapa crucial para a prospecção e análise das alternativas possíveis de soluções para a aquisição de proteínas destinada à Casa de Acolhimento Vila Sorriso. Este processo visa identificar as melhores opções de fornecimento, garantir a qualidade dos produtos e assegurar que os recursos públicos sejam utilizados de maneira eficiente. O levantamento de mercado pode envolver a consideração de contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, bem como a realização de consultas, audiências públicas ou diálogos transparentes com potenciais fornecedores.

### **Contratações Similares Feitas por Outros Órgãos e Entidades**

Para identificar novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da administração, serão analisadas contratações similares realizadas por outros órgãos públicos que tenham enfrentado desafios semelhantes.

A pesquisa de mercado tem como base verificar quais parâmetros estão sendo cobrados pelo mercado, no âmbito público e/ou privado, com o objetivo de obter a contratação mais vantajosa para a Administração Pública, e ao mesmo tempo, eficaz na sua execução.

Nesse sentido, urge consignar nestes estudos preliminares a pesquisa de preços praticados e registrados de contratações similares, com o mesmo objeto, praticados no âmbito de órgãos e entidades da Administração Pública, conforme quadro demonstrativo abaixo:

ÓRGÃO	OBJETO	VALOR	MODALIDADE
-------	--------	-------	------------



		ESTIMADO	
<b>Local: Cerro Grande/RS</b>  <b>Órgão: MUNICÍPIO DE CERRO GRANDE</b>  <b>Unidade compradora: 01 - Comprador Prefeitura Municipal de Cerro Grande</b>	1 - CARNE BOVINA MOÍDA – carne bovina quarto desossado, <b>moída</b> , resfriada, sem gordura. Cor, odor e sabor característicos. Livre de odores, sabores e cores estranhas, e materiais não pertencentes ao produto.	R\$ 33,19	Modalidade da contratação:  Pregão - Eletrônico  Amparo legal:  Lei 14.133/2021, Art. 28, I  Tipo: Edital 11/2025  Id contratação PNCP:92005545000109-1-000027/2025  Fonte: digifred sistemas de informação Ltda.
<b>Local: Indaial/SC</b>  <b>Órgão: MUNICÍPIO DE INDIAIAL</b>  <b>Unidade compradora: 103 – Prefeitura Municipal de Indaial/SC</b>	1 - CARNE BOVINA PATINHO, MOÍDA: congelada, sem osso, sem aparas e aponevroses, com no máximo 15% de gordura. O produto deve estar de acordo com as características organolépticas próprias. Embalagem à vácuo com peso líquido de 1 kg, contendo no rótulo todas normas exigidas pela anvisa embalagem secundária em caixa de papelão cartonada, lacrada, com identificação do produto, validade e registro e inspeção, o frigorífico deve ser licenciado pelo sif ou sie ou sim e possuir registro no órgão de competente.	R\$ 32,23	Modalidade da contratação: Pregão - Eletrônico  Amparo legal: Lei 14.133/2021, Art. 28, I  Tipo: Edital nº 08/2025  Id contratação PNCP: Id contratação PNCP: 83102798000100-1-000037/2025  Fonte: AZ INFORMATICA LTDA



<b>Local: Areia Branca/RN</b> <b>Órgão: MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA</b> <b>Unidade compradora: 08077265000108 - Prefeitura</b>	1 - Carne Bovina - Tipo Moída Dianteira De 1ª Qualidade, Sem Osso Tipo Paleta Ou, Acém, Sem Pelanca, Sem Gordura, Congelada, Sem Sebo, Com Aspecto, Cor, Cheiro E Sabor Próprios, Embalada Em Embalagem Própria, Sem Sujidades, Ação De Micróbios e Congelada.	R\$ 30,20	Modalidade da contratação: Pregão - Eletrônico  Amparo legal: Lei 14.133/2021, Art. 28, I  Tipo: Edital  Id contratação PNCP: 08077265000108-1-000064/2025  Fonte: TOP DOWN CONSULTORIA LTDA
<b>Local: Capivari/SP</b> <b>Órgão: MUNICÍPIO DE CAPIVARI</b> <b>Unidade compradora: 1 - PREF. MUN. DE CAPIVARI</b>	2 - CARNE CONGELADA DE BOVINO PATINHO CORTADO EM CUBOS – sem osso submetida a processo de congelamento IQF em pacote 2 kg.	R\$ 56,62	Modalidade da contratação:  Modalidade da contratação: Dispensa  Amparo legal: Lei 14.133/2021, Art. 75, II  Tipo: Ato que autoriza a Contratação Direta  Id contratação PNCP: 44723674000190-1-000186/2025  Fonte: Obara Informática Ltda
<b>Local: São Valério/TO</b> <b>Órgão: Município de São Valério</b>	2 - CARNE BOVINA – magra de 1ª qualidade, cortada em cubos, resfriada ou congelada em <b>bifes</b> ,	R\$ 43,00	Modalidade da contratação: Pregão – Eletrônico



<b>Unidade compradora:</b> <b>Município de São Valério – Associação de Pais e mestres do Colégio Estadual Regina S Campos</b>	com cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos; isenta de cartilagens e ossos. Para a entrega - embalagens resistentes, conforme quantidade especificada.		Amparo legal: Lei 14.133/2021, Art. 28, I  Tipo: Edital 001/2025  Id contratação PNCP: 01431377000168-1-000001/2025  Fonte: Bolsa Nacional de Compras - BNC
<b>Local: Cerro Grande/RS</b>  <b>Órgão: MUNICÍPIO DE CERRO GRANDE</b>  <b>Unidade compradora: 01 - Comprador Prefeitura Municipal de Cerro Grande</b>	2 - CARNE BOVINA PATINHO, Sem osso, com cor, cheiro e sabor adequado. Congelado individualmente. Constando o nome/ marca/ peso líquido/ carimbo do SIF do estabelecimento produtor/ etiqueta constando: lote e validade 6 MESES	R\$ 36,00	Modalidade da contratação: Pregão - Eletrônico  Amparo legal: Lei 14.133/2021, Art. 28, I  Tipo: Edital  Id contratação PNCP: 92005545000109-1-000027/2025  Fonte: digifred sistemas de informação Ltda
<b>Local: Nova Olinda do Norte/AM</b>  <b>Orgão: NOVA OLINDA DO NORTE CÂMARA MUNICIPAL</b>  <b>Unidade compradora: 2577 - CÂMARA MUNICIPAL DE NOVA OLINDA</b>	3 - CARNE BOVINA COXÃO DURO, lagarto plano, sem osso, congelado, em embalagem plástica conforme a legislação.	R\$ 41,00	Modalidade da contratação: Dispensa  Amparo legal: Lei 14.133/2021, Art. 75, II  Tipo: Ato que autoriza a Contratação Direta  Id contratação PNCP: 04677316000173-1-



<b>DO NORTE/ AM</b>			000015/2025  Fonte: Licitanet Licitações Eletrônicas LTDA
<b>Local: Campinas/SP</b> <b>Órgão: UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS</b> <b>Unidade compradora: 450161 - ESP- UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS</b>	3 - Carne Bovina In Natura tipo corte: lagarto, apresentação: peça inteira, estado de conservação: resfriado(a)	R\$ 31,90	Modalidade da contratação: Dispensa  Amparo legal: Lei 14.133/2021, Art. 75, VIII  Tipo: Ato que autoriza a Contratação Direta  Id contratação PNCP: 46068425000133-1-000728/2025  Fonte: Compras.gov.br
<b>Local: Itabuna/BA</b> <b>Órgão: MUNICÍPIO DE ITABUNA</b> <b>Unidade compradora: 000000006 - MUNICÍPIO DE ITABUNA</b>	4 - CARNE BOVINA MÚSCULO, magro, limpo, congelado ou resfriado, mantidas as características organolépticas do produto de boa qualidade. Permitido até 10 % gorduras, ausência de pele e osso. Devendo ser entregue nas unidades escolares em embalagem transparente, contendo as informações do produto, apresentar o registro federal do Ministério da Agricultura (SIF), marca, lote, identificação do produto, data de validade e modo de armazenamento. KG 6.200	R\$ 32,26	Modalidade da contratação: Pregão - Eletrônico  Amparo legal: Lei 14.133/2021, Art. 28, I  Tipo: Edital  Id contratação PNCP: 14147490000168-1-000001/2025  Fonte: Licitações-E BB
<b>Local: Indaial/SC</b> <b>Órgão: MUNICÍPIO DE</b>	4 - CARNE BOVINA DE MÚSCULO OU PALETA EM CUBOS: Congelada,	R\$ 29,43	Modalidade da contratação: Pregão -





<b>INDAIAL</b>  <b>Unidade compradora:</b> <b>103-PREFEITURA</b> <b>MUNICIPAL DE</b> <b>INDAIAL-SC</b>	sem osso, sem aparas e aponevroses, com no máximo 10% de gordura (comprovado mediante laudo). Cubos cortadas em tamanho 3 x 3 cm. O produto deve estar de acordo com as características organolépticas próprias. Embalagem à vácuo com peso líquido de 1kg.		Eletrônico  Amparo legal: Lei 14.133/2021, Art. 28, I  Tipo: Edital  Id contratação PNCP: 83102798000100-1  Fonte: Az Informática Ltda.
<b>Local: Araguatins/TO</b>  <b>Órgão: MUNICÍPIO DE</b> <b>ARAGUATINS</b>  <b>Unidade compradora:</b> <b>0300 - PREFEITURA</b> <b>MUNICIPAL DE</b> <b>ARAGUATINS</b>	4 - CARNE BOVINA COSTELA, CARNE BOVINA EM PEDAÇOS, SEM OSSO # TIPO MÚSCULO, PALETA OU ACÉM, SEM # PELANCA, SEM GORDURA, CONGELADA, SEM # SEBO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR # PRÓPRIOS, EMBALADA EM EMBALAGEM # PRÓPRIA, SEM SUJIDADES E AÇÃO DE # MICRÓBIOS, COM NO MÁXIMO 10% DE # GORDURA, EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 A # 2 KG TRANSPARENTE E RESISTENTE. # CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA	R\$ 20,52	Modalidade da contratação: Pregão - Eletrônico  Amparo legal: Lei 14.133/2021, Art. 28, I  Tipo: Edital  Id contratação PNCP: 01237403000111-1-000006/2025  Fonte: Bolsa Nacional De Compras - BNC
<b>Local: Casinhas/PE</b>  <b>Órgão: MUNICÍPIO DE</b> <b>CASINHAS</b>  <b>Unidade compradora:</b> <b>178001 - PREFEITURA</b>	5 - CHARQUE MAGRA BOVINA, salgada, curada e dessecada (dianteiro/traseiro). a capa de gordura máxima não deve ultrapassar 20%. Isenta de sujidades, parasitas e larvas com aroma/odor característico do	R\$ 38,80	Modalidade da contratação: Pregão - Eletrônico  Amparo legal: Lei 14.133/2021, Art. 28, I



<b>MUNICIPAL DE CASINHAS-PE</b>	produto, aspecto consistente e uniforme, cor característica do produto e textura firme e compacta. Embalado em plástico transparente, atóxico, resistente ao transporte e armazenamento.		Tipo: Edital  Id contratação PNCP: 01618704000195-1-000035/2025  Fonte: ECustomize Consultoria em Software S.A
<b>Local: Itabuna/BA</b> <b>Órgão: MUNICÍPIO DE ITABUNA</b> <b>Unidade compradora: 000000006 - MUNICÍPIO DE ITABUNA</b>	5 - CARNE BOVINA, CHARQUEADA, curada e seca, dianteira. Peças de 1kg devidamente embaladas em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo com as Portarias oficiais do Ministério da Agricultura e DIPOA.	R\$41,77	Modalidade da contratação: Pregão - Eletrônico  Amparo legal: Lei 14.133/2021, Art. 28, I  Tipo: Edital  Id contratação PNCP: 14147490000168-1-000001/2025  Fonte: Licitações-E BB
<b>Local: Tenente Laurentino Cruz/RN</b> <b>Órgão: MUNICÍPIO DE TENENTE LAURENTINO CRUZ</b> <b>Unidade compradora: 01612382000177 - Prefeitura</b>	5 - CARNE BOVINA CHARQUEADA Descrição: 1ª qualidade, magra, sem aparas, contendo no máximo 5% de gordura igualmente distribuída, apresentando cor e cheiro característico, devendo ser prensada e acondicionada a vácuo com especificação da data de fabricação e prazo de validade. Deverá conter o registro no Ministério da Agricultura,	R\$ 27,33	Modalidade da contratação: Dispensa  Amparo legal: Lei 14.133/2021, Art. 75, VIII  Tipo: Aviso de Contratação Direta  Id contratação PNCP: 01612382000177-1-000029/2025  Fonte: TOP DOWN CONSULTORIA LTDA



<b>Local: Santa Rita do Sapucaí/MG</b> <b>Órgão: MUNICÍPIO DE SANTA RITA DO SAPUCAÍ</b> <b>Unidade compradora: 0 - DIVISÃO DE LICITAÇÃO</b>	6- COXA E SOBRECOXA FRANGO CONG. Coxa e sobrecoxa de frango congelada: Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária de órgão oficial. Manipulado em condições higiênicas adequadas congelada. Deverá apresentar cor, odor, textura e aparência / características próprias não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas.	R\$ 16,83	Modalidade da contratação: Pregão - Eletrônico  Amparo legal: Lei 14.133/2021, Art. 28, I  Tipo: Edital  Id contratação PNCP: 18192898000102-1-000004/2025  Fonte: ECustomize Consultoria em Software S.A
<b>Local: Itabuna/BA</b> <b>Órgão: MUNICÍPIO DE ITABUNA</b> <b>Unidade compradora: 000000006 - MUNICÍPIO DE ITABUNA</b>	6 - COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, congelado, sem tempero. Devidamente embaladas em bandejas envoltas de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo com as Portarias oficiais do Ministério da Agricultura e DIOA. KG 15.520	R\$ 14,32	Modalidade da contratação: Pregão - Eletrônico  Amparo legal: Lei 14.133/2021, Art. 28, I  Tipo: Edital  Id contratação PNCP: 14147490000168-1-000001/2025  Fonte: Licitações-E BB
<b>Local: Indaial/SC</b> <b>Órgão: MUNICÍPIO DE INDAIAL</b> <b>Unidade compradora: 103 - Prefeitura Municipal de Indaial - SC</b>	6 - CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOXA DE FRANGO COM OSSO: Congelada, em embalagens individuais, contendo 1Kg. Deve apresentar consistência firme, cor amarelo pálido, ligeiramente rosada e cheiro próprio. Sem manchas esverdeadas, isento de	R\$ 11,99	Modalidade da contratação: Pregão - Eletrônico  Amparo legal: Lei 14.133/2021, Art. 28, I  Tipo: Edital



	sujidades, parasitos e larvas.O percentual de água (gelo) não pode ser superior a 10% do peso (comprovado mediante laudo). Embalagem externa de papelão com 15 a 20Kg de produto.		Id contratação PNCP: 83102798000100-1-000037/2025  Fonte: AZ INFORMATICA LTDA
<b>Local: Itabuna/BA</b>  <b>Órgão: MUNICÍPIO DE ITABUNA</b>  <b>Unidade compradora: 000000006 - MUNICÍPIO DE ITABUNA</b>	7 - FILÉ DE PEITO DE FRANGO, SEM OSSO E SEM PELE, congelado ou resfriado, de primeira qualidade. Embalagem de 01 Kg, devidamente acondicionada em bandejas envoltas de filme PVC transparente OU saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo com as Portarias oficiais do Ministério da Agricultura e DIPOA.	R\$28,58	Modalidade da contratação: Pregão - Eletrônico  Amparo legal: Lei 14.133/2021, Art. 28, I  Tipo: Edital  Id contratação PNCP: 14147490000168-1-000001/2025  Fonte: Licitações-E BB
<b>Local: Santa Rita do Sapucaí/MG</b>  <b>Órgão: MUNICÍPIO DE SANTA RITA DO SAPUCAÍ</b>  <b>Unidade compradora: 0 - DIVISÃO DE LICITAÇÃO</b>	7 - FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO Filé de Peito de frango congelado. Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária de órgão oficial. Não temperado e de primeira qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto. Ser isenta de tecidos, como ossos, cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos, nódulos linfáticos, pele, gorduras aparentes.	R\$ 23,96	Modalidade da contratação: Pregão - Eletrônico  Amparo legal: Lei 14.133/2021, Art. 28, I  Tipo: Edital  Id contratação PNCP: 18192898000102-1-000004/2025  Fonte: ECustomize



**NOVA  
FRIBURGO**  
P R E F E I T U R A

S E C R E T A R I A D E  
D E S E N V O L V I M E N T O  
S O C I A L E D I R E I T O S  
H U M A N O S



			Consultoria em Software S.A
<b>Local: Indaial/SC</b> <b>Órgão: MUNICÍPIO DE INDAIAL</b> <b>Unidade compradora: 103 - Prefeitura Municipal de Indaial - SC</b>	7 - CARNE DE FRANGO PEITO SEM OSSO: Peito de frango, congelado, sem pele, sem osso, cortado em pedaços de até 300g. O percentual de água (gelo) não pode ser superior a 10% do peso (comprovado mediante laudo). Pacotes individuais com 1kg. Embalagem externa de papelão com 15 a 20Kg de produto. O frigorífico deve ser licenciado pelo SIF ou SIE ou SIM e possuir registro no Órgão competente. O produto deverá ser transportado em veículo com isolamento térmico e equipamento de produção de frio, respeitando as normas exigidas pela ANVISA.	R\$ 21,93	Modalidade da contratação: Pregão - Eletrônico  Amparo legal: Lei 14.133/2021, Art. 28, I  Tipo: Edital  Id contratação PNCP: 83102798000100-1-000037/2025  Fonte: AZ INFORMATICA LTDA
<b>Local: Santa Rita do Sapucaí/MG</b> <b>Órgão: MUNICÍPIO DE SANTA RITA DO SAPUCAÍ</b> <b>Unidade compradora: 0 - DIVISÃO DE LICITAÇÃO</b>	8 - CARNE SUÍNA LOMBO EM CUBOS Carne suína (lombo) congelada, em cubos. Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária de órgão oficial. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de ossos, dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). Os cubos deverão ter aproximadamente 2x2x2 cm.	R\$ 24,72	Modalidade da contratação: Pregão - Eletrônico  Amparo legal: Lei 14.133/2021, Art. 28, I  Tipo: Edital  Id contratação PNCP: 18192898000102-1-000004/2025  Fonte: ECustomize Consultoria em Software S.A  Objeto:
<b>Local: Indaial/SC</b>	8 - CARNE SUÍNA TIPO LOMBO:	R\$ 25,56	Modalidade da



<b>Órgão: MUNICÍPIO DE INDAIAL</b>  <b>Unidade compradora: 103 - Prefeitura Municipal de Indaial - SC</b>	peça inteira, de primeira qualidade, embalagem em saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade. não serão aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado e pardacento.		contratação: Pregão - Eletrônico  Amparo legal: Lei 14.133/2021, Art. 28, I  Tipo: Edital  Id contratação PNCP: 83102798000100-1-000037/2025  Fonte: AZ INFORMATICA LTDA
<b>Local: São Valério/TO</b>  <b>Órgão: ASSOC DE PAIS E MESTRES AL DO COL EST REGINA S CAMPOS</b>  <b>Unidade compradora: 1 - ASSOC DE PAIS E MESTRES AL DO COL EST REGINA S CAMPOS</b>	8 - Lombo suíno: congelado, em peça, desossado. o corte deverá estar isento de tecidos inferiores como aponeuroses, tendões e coágulos. devendo apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas e isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais.	R\$ 42,00	Modalidade da contratação: Pregão - Eletrônico  Amparo legal: Lei 14.133/2021, Art. 28, I  Tipo: Edital  Id contratação PNCP: 01431377000168-1-000001/2025  Fonte: Bolsa Nacional De Compras - BNC
<b>Local: Casinhas/PE</b>  <b>Órgão: MUNICÍPIO DE CASINHAS</b>  <b>Unidade compradora: 178001 - PREFEITURA MUNICIPAL DE CASINHAS-PE</b>	9 - FILÉ DE PEIXE de 1ª qualidade (merluza ou linguado) congelado, embalado em plástico transparente, atóxico, resistente ao transporte e armazenamento.	R\$ 27,53	Modalidade da contratação: Pregão - Eletrônico  Amparo legal: Lei 14.133/2021, Art. 28, I  Tipo: Edital





			Id contratação PNCP: 01618704000195-1- 000035/2025  Fonte: ECustomize Consultoria em Software S.A
<b>Local: Areia Branca/RN</b>  <b>Órgão: MUNICÍPIO DE AREIA BRANCA</b>  <b>Unidade compradora: 08077265000108 - Prefeitura</b>	9 - Filé De Peixe, Tipo Anjo, Tilápia Ou Merluza, Congelado, Sem Espinhas, Embalagem De 1Kg, Rotulada, Embalada, Com Prazo De Validade, Conforme Legislação Vigente.	R\$ 45,27	Modalidade da contratação: Pregão - Eletrônico  Amparo legal: Lei 14.133/2021, Art. 28, I  Tipo: Edital  Id contratação PNCP: 08077265000108-1- 000064/2025  Fonte: TOP DOWN CONSULTORIA LTDA
<b>Local: Itabuna/BA</b>  <b>Órgão: MUNICÍPIO DE ITABUNA</b>  <b>Unidade compradora: 000000006 - MUNICÍPIO DE ITABUNA</b>	9 - FILÉ DE MERLUZA, congelado, sem tempero, de primeira qualidade, em perfeito estado de conservação. Embalagem de 800g em saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo com as Portarias oficiais do Ministério da Agricultura e DIPOA. UND 1.800	R\$40,66	Modalidade da contratação: Pregão - Eletrônico  Amparo legal: Lei 14.133/2021, Art. 28, I  Tipo: Edital  Id contratação PNCP: 14147490000168-1- 000001/2025  Fonte: Licitações-E BB



<b>Local: Casinhas/PE</b> <b>Órgão: MUNICÍPIO DE CASINHAS</b> <b>Unidade compradora: 178001 - PREFEITURA MUNICIPAL DE CASINHAS-PE</b>	10 - LINGUIÇA CALABRESA, congelada a 18°C, acondicionada em embalagem a vácuo, resistente, transparente, atóxico, devidamente rotulado de acordo com a Legislação vigente.	R\$ 18,91	Modalidade da contratação: Pregão - Eletrônico  Amparo legal: Lei 14.133/2021, Art. 28, I  Tipo: Edital  Id contratação PNCP: 01618704000195-1-000035/2025  Fonte: ECustomize Consultoria em Software S.A
<b>Local: Jaboatão dos Guararapes/PE</b> <b>Órgão: MUNICÍPIO DE JABOATÃO DOS GUARARAPES</b> <b>Unidade compradora: 488 - Unidade Única</b>	10 - LINGUIÇA CALABRESA - PACOTE DE 1 KG. EMBALADA À VÁCUO COM CARIMBO DO SIF OU IMA E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DE ACORDO COM O CRONOGRAMA. EMBALAGEM EM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA OU MINISTÉRIO DA SAÚDE	R\$ 26,40	Modalidade da contratação: Dispensa  Amparo legal: Lei 14.133/2021, Art. 75, II  Tipo: Ato que autoriza a Contratação Direta  Id contratação PNCP: 10377679000196-1-000082/2025  Fonte: Licitar Digital - Plataforma de Licitações Online
<b>Local: Itabuna/BA</b> <b>Órgão: FASI FUNDAÇÃO DE ATENÇÃO À SAÚDE DE ITABUNA</b>	10 - LINGUIÇA tipo calabresa. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade,	R\$ 29,35	Modalidade da contratação: Pregão - Eletrônico  Amparo legal: Lei 14.133/2021, Art. 28, I



<b>Unidade compradora:</b> <b>000000001 -</b> <b>LICITAÇÕES</b>	marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária n.5504/99		Tipo: Edital  Id contratação PNCP: 02762633000162-1-000003/2025  Fonte: Licitações-E BB
<b>Local: Santa Rita do Sapucaí/MG</b>  <b>Órgão: MUNICÍPIO DE SANTA RITA DO SAPUCAI</b>  <b>Unidade compradora:</b> <b>0 - DIVISÃO DE LICITAÇÃO</b>	11 - LINGUICA PAIO As embalagens não podem estar violadas ou danificadas e devem conter data de produção e prazo de validade.	R\$ 32,18	Modalidade da contratação: Pregão - Eletrônico  Amparo legal: Lei 14.133/2021, Art. 28, I  Tipo: Edital  Id contratação PNCP: 18192898000102-1-000004/2025  Fonte: ECustomize Consultoria em Software S.A
<b>Local: São Francisco do Sul/SC</b>  <b>Órgão: COMANDO DA MARINHA</b>  <b>Unidade compradora:</b> <b>785342 - DEL CAP PORTOS EM SÃO FRANCISCO DO SUL</b>	11 - Embutido tipo: linguiça paio, tipo preparação: defumada, estado de conservação: resfriado(a)	R\$ 15,98	Modalidade da contratação: Dispensa  Amparo legal: Lei 14.133/2021, Art. 75, II  Tipo: Ato que autoriza a Contratação Direta  Id contratação PNCP: 00394502000144-1-000597/2025



			Fonte: Compras.gov.br
<b>INTERNET</b>	<p>11 - Linguiça Paio Defumada Artesanal (Produto embalado à vácuo).</p> <p>Defumado lentamente à lenha em baixa temperatura.</p> <p>Peso aproximado: 450g (o peso pode variar em 10%).</p>	R\$ 39,16	<a href="https://www.mercadolivre.com.br/linguica-paio-defumada-artesanal/p/MLB35736609?pdp_filters=item_id:MLB5173203534#is_advertising=true">https://www.mercadolivre.com.br/linguica-paio-defumada-artesanal/p/MLB35736609?pdp_filters=item_id:MLB5173203534#is_advertising=true</a>
<p><b>Local: Itabuna/BA</b></p> <p><b>Órgão: MUNICÍPIO DE ITABUNA</b></p> <p><b>Unidade compradora: 000000006 - MUNICÍPIO DE ITABUNA</b></p>	<p>12 - PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA, fatiado (até 40g cada), contendo no máximo 300 mg de sódio. Deve apresentar presunto cozido, de pernil suíno, podendo conter proteína de soja, sal, maltodextrina, açúcar, estabilizantes, espessantes, glutamato monossódico dentre outros ingredientes pertinentes ao produto.</p>	R\$ 32,58	<p>Modalidade da contratação: Pregão - Eletrônico</p> <p>Amparo legal: Lei 14.133/2021, Art. 28, I</p> <p>Tipo: Edital</p> <p>Id contratação PNCP: 14147490000168-1-000001/2025</p> <p>Fonte: Licitações-E BB</p>
<p><b>Local: Cerro Grande/RS</b></p> <p><b>Órgão: MUNICÍPIO DE CERRO GRANDE</b></p> <p><b>Unidade compradora: 1 - PREFEITURA MUNICIPAL DE CERRO GRANDE</b></p>	<p>12 - Presunto cozido. Sem gordura, sem pimenta, fatiado, obtido de pernil ou outra parte do suíno sadio, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas, larvas, acondicionado em embalagem atóxica que contenha informações da marca, selo de inspeção e prazo de validade, não superior a 02</p>	R\$ 35,32	<p>Modalidade da contratação: Pregão - Eletrônico</p> <p>Amparo legal: Lei 14.133/2021, Art. 28, I</p> <p>Tipo: Edital</p> <p>Id contratação PNCP:</p>



	meses da data de entrega.		92005545000109-1-000027/2025  Fonte: digifred sistemas de informação Ltda
<b>Local: Cuiabá/MT</b> <b>Órgão: MUNICÍPIO DE CUIABÁ</b> <b>Unidade compradora: 1 - MUNICÍPIO DE CUIABA</b>	12 - PRESUNTO MAGRO, PRÉ COZIDO DE CARNE SUÍNA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM PRÓPRIA (PLÁSTICA TRANSPARENTE), ATÓXICO, DENTRO DOS PADRÕES DE QUALIDADE, DEVIDAMENTE SELADAS PELA INDÚSTRIA, INTACTOS, COM RÓTULO QUE IDENTIFIQUE O PRODUTO, PESO, PRAZO DE VALIDADE, MARCA DO FABRICANTE, MARCAS E CARIMBOS DOS ÓRGÃOS DE INSPEÇÃO	R\$ 40,00	Modalidade da contratação: Dispensa  Amparo legal: Lei 14.133/2021, Art. 75, VIII  Tipo: Ato que autoriza a Contratação Direta  Id contratação PNCP: 03533064000146-1-000116/2024  Fonte: BLL Compras

#### 7. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO:

Fundamentação: Estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação (inciso VI do § 1º da Lei 14.133/21).

A apuração de preço nas dispensas eletrônicas é um processo crítico para garantir que a administração pública obtenha a proposta mais vantajosa para a aquisição de bens e serviços, como a compra de proteínas para a Casa de Acolhimento Vila Sorriso. Este processo deve ser conduzido de acordo com as normas estabelecidas pela Lei nº 14.133/2021, a Instrução Normativa Seges nº 72/2021, o que será observado quando da seleção da proposta mais vantajosa quando da dispensa eletrônica.

Com base na pesquisa realizada no PNCP e na última contratação desta Pasta conforme Atas e registros nºS 164/2024, 165/2024, documentos apensados neste ETP, foi apurada a seguinte média de valores / valores estimados SEGUNDO A MÉDIA DOS DOIS PARÂMETROS:



ITENS	MÉDIA PREÇO PNCP	PREÇOS ATAS ÚLTIMAS CONTRATAÇÕE S DESTA PASTA	PREÇO INTERNET	MÉDIA DOS PARÂMETROS
ITEM 1 - Carne bovina in natura Tipo corte: patinho. Apresentação: moída. Estado de conservação: congelado(a). Embalagem original contendo a descrição e características do produto. Atendendo a legislação	R\$ 31,87	R\$ 24,49	XXXXXX	<b>R\$ 28,18</b>
ITEM 2 - Carne bovina in natura Tipo corte: patinho. Apresentação: fatiada em bife. Estado de conservação: congelado(a). Embalagem original contendo a descrição e características do produto. Atendendo a legislação.	R\$ 45,20	R\$ 25,79	XXXXXX	<b>R\$ 35,49</b>
ITEM 3 - Carne bovina in natura Tipo corte: lagarto plano.	R\$ 36,45	R\$ 24,99	XXXXXX	<b>R\$ 30,72</b>





Apresentação: peça inteira. Estado de conservação: congelado(a). Embalagem original contendo a descrição e características do produto. Atendendo a legislação.					
ITEM 4 - Carne bovina in nature Tipo corte: músculo. Apresentação: cortada em cubos. Estado de conservação: resfriado(a). Embalagem original contendo a descrição e características do produto. Atendendo a legislação.	R\$ 27,40	XXXXX	XXXXX	<b>R\$ 27,40</b>	
ITEM 5 - Carne salgada Tipo corte: ponta de agulha - charque. Origem: bovina. Apresentação: em mantas. Estado de conservação:	R\$ 39,96	R\$ 34,38	XXXXX	<b>R\$ 37,17</b>	



seco(a). Embalagem original contendo a descrição e características do produto. Atendendo a legislação.					
ITEM 6 - Carne de ave in natura Tipo animal: frango. Tipo corte: coxa e sobrecoxa. Apresentação: inteiro. Estado de conservação: resfriado(a). Processamento: sem pele, com osso. Embalagem original contendo a descrição e características do produto. Atendendo a legislação.	R\$ 14,38	R\$ 7,89	XXXXX	<b>R\$ 11,13</b>	
ITEM 7- Carne de ave in natura Tipo animal: frango. Tipo corte: peito. Apresentação: filé. Estado de conservação: congelado(a). Processamento:	R\$ 24,82	R\$ 16,98	XXXXX	<b>R\$ 20,90</b>	



o: sem pele, sem osso. Embalagem original contendo a descrição e características do produto. Atendendo a legislação.					
ITEM 8- Carne suína in natura Tipo corte: lombo. Apresentação: peça inteira. Estado de conservação: congelado(a). Embalagem original contendo a descrição e características do produto. Atendendo a legislação	R\$ 30,76	R\$ 16,99	XXXXX	<b>R\$ 23,87</b>	
ITEM 9 - Peixe in natura Variedade: merluza. Tipo corte: filé. Apresentação: sem pele. Estado de conservação: congelado(a). Embalagem original contendo a descrição e características do produto.	R\$ 37,82	R\$ 44,33	XXXXX	<b>R\$ 41,07</b>	



**NOVA  
FRIBURGO**  
P R E F E I T U R A

S E C R E T A R I A D E  
D E S E N V O L V I M E N T O  
S O C I A L E D I R E I T O S  
H U M A N O S



Atendendo a legislação.					
ITEM 10 - Embutido Tipo: linguiça calabresa. Tamanho: grossa. Tipo preparação: defumada. Estado de conservação: resfriado(a). Embalagem original contendo a descrição e características do produto. Atendendo a legislação.	R\$ 24,88	R\$ 48,00	XXXXX	<b>R\$ 36,44</b>	
ITEM 11 - Embutido Tipo: linguiça paio. Tipo preparação: defumada. Estado de conservação: resfriado(a). Embalagem original contendo a descrição e características do produto. Atendendo a legislação.	R\$ 24,08	R\$ 84,49	R\$ 39,16	<b>R\$ 31,62</b>	
ITEM 12- Frios Variedade: presunto de pernil. Tipo preparação:	R\$ 39,96	R\$ 26,84	XXXXX	<b>R\$ 33,40</b>	



cozido.  
Composição:  
com capa de  
gordura.  
Apresentação:  
fatiado. Estado  
de  
conservação:  
resfriado(a).  
Embalagem  
original  
contendo a  
descrição e  
características  
do produto.  
Atendendo a  
legislação.

**VALOR TOTAL ESTIMADO CONFORME TABELA ABAIXO:**

ITENS	UNIDADE	QUANTIDADE	PREÇO TOTAL ESTIMADO
ITEM 1 -	KG	182	R\$ 28,18 X 182 = R\$ 5.128,76
ITEM 2 -	KG	165	R\$ 35,49 X 165= R\$ 5.855,85
ITEM 3 -	KG	181	R\$ 30,72 X 181 = R\$ 5.560,32
ITEM 4 -	KG	148	R\$ 27,40 X 148= R\$ 4.055,20
ITEM 5 -	KG	33	R\$ 37,17 X 33= R\$ 1.226,61
ITEM 6-	KG	148	R\$ 11,13 X 148 = R\$ 1.647,24
ITEM 7-	KG	314	R\$ 20,90 X 314= R\$ 6.562,60
ITEM 8 -	KG	314	R\$ 23,87 X 314= R\$ 7.495,18
ITEM 9 -	KG	99	R\$ 41,07 X 99= R\$ 4.065,93
ITEM 10-	KG	33	R\$ 36,44 X 33 = R\$ 1.202,52



ITEM 11-	KG	33	R\$ 31,62 X 33 = R\$ 1.043,46
ITEM 12-	KG	38	R\$ 33,40 X 38 = R\$ 1.269,20
			<b>VALOR TOTAL ESTIMADO R\$</b> <b>R\$ 45.112,87</b>

### Considerações sobre o Valor Orçamentário e a Pesquisa de Preços

A estimativa orçamentária foi realizada considerando os recursos disponíveis para a aquisição dos itens necessários à manutenção alimentar da instituição. No entanto, é fundamental destacar que os preços dos produtos serão determinados a partir de uma pesquisa de mercado, conforme exigido pela legislação vigente.

A pesquisa de preços será conduzida em conformidade com os seguintes dispositivos normativos:

- **Artigo 72, incisos II e VII, e artigo 23 da Lei 14.133/21**, que disciplinam as regras de contratação pública e a necessidade de uma adequada pesquisa de preços;
- **Artigo 7º, § 4º, da Instrução Normativa Seges nº 72/2021**, que estabelece critérios para a estimativa e validação de preços nas contratações;
- **Artigo 3º, incisos V e VI, do Decreto Municipal nº 1942/2023**, que dispõe sobre as diretrizes para a realização de compras públicas no âmbito municipal.

A adoção desses critérios visa garantir transparência, eficiência e economicidade no processo de aquisição, assegurando que os preços praticados estejam em conformidade com os valores de mercado, evitando sobrepreço e garantindo o melhor custo-benefício para a instituição.

### Conclusão

A metodologia aplicada para a estimativa de consumo e planejamento logístico visa garantir um fornecimento adequado de proteínas à instituição, assegurando a manutenção de um cardápio equilibrado e compatível com as necessidades nutricionais da população atendida. Além disso, a fragmentação das entregas busca minimizar perdas e otimizar o armazenamento, respeitando as condições de conservação dos alimentos e evitando desperdícios.

Caso haja necessidade de ajustes na demanda ao longo do período, a programação poderá ser revista conforme orientação da nutricionista responsável.

### 8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:





Fundamentação: Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso. (inciso VII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

A dispensa eletrônica para aquisição de proteínas destinada à Casa de Acolhimento de Crianças e Adolescentes CAIVs, em cumprimento ao artigo 18, inciso VII, da Lei nº 14.133/2021, trata-se de um mecanismo legal que visa atender com eficiência e rapidez as necessidades alimentares dessas instituições, garantindo que crianças e adolescentes acolhidos recebam a nutrição adequada sem as barreiras burocráticas de um processo licitatório tradicional.

### Contexto Legal

- **Artigo 18, Inciso VII da Lei nº 14.133/2021:** Este artigo especifica que a contratação direta (dispensa de licitação) é permitida quando o valor dos bens ou serviços não ultrapassa os limites estabelecidos para cada modalidade de licitação, e os preços são compatíveis com os praticados no mercado. No caso das Casas de Acolhimento, a necessidade de adquirir proteínas pode ser considerada essencial, justificando a adoção desse procedimento simplificado.

### Objetivos e Importância

- **Agilidade no Atendimento:** A dispensa eletrônica permite que as Casas de Acolhimento adquiram proteínas de forma rápida, essencial para garantir que as necessidades nutricionais das crianças e adolescentes sejam atendidas sem interrupções. A alimentação adequada é crucial para o desenvolvimento físico e mental dos acolhidos, e qualquer atraso pode comprometer sua saúde e bem-estar.
- **Eficiência e Economia:** O processo de dispensa eletrônica reduz custos administrativos e tempo, uma vez que elimina etapas burocráticas complexas, como a realização de licitação completa. Isso é especialmente relevante em contextos onde a demanda é contínua e previsível, como a alimentação diária nas Casas de Acolhimento.

### Processo de Aquisição

1. **Identificação da Necessidade:** A instituição identifica a necessidade de aquisição de proteínas, considerando a quantidade e a qualidade necessárias para atender ao público acolhido.



2. **Justificação de Preços:** É realizada uma pesquisa de mercado para garantir que os preços ofertados sejam compatíveis com os praticados no mercado, em conformidade com o artigo 18, inciso VII da Lei nº 14.133/2021.
3. **Realização da Dispensa Eletrônica:** Utilizando uma plataforma eletrônica, a instituição pode solicitar propostas e selecionar a melhor oferta. Esse processo é realizado de forma transparente, permitindo uma seleção justa e adequada das propostas.
4. **Registro e Fiscalização:** Todos os atos do processo devem ser registrados e fundamentados para garantir a transparência e possibilitar a fiscalização pelos órgãos de controle.

#### **Soluções em Cumprimento ao Artigo 18, Inciso VII**

- **Integração com Sistemas de Compras Públicas:** As plataformas eletrônicas que gerenciam as dispensas devem ser integradas aos sistemas de compras públicas, garantindo que todas as etapas do processo sejam monitoradas e registradas.
- **Capacitação dos Gestores:** Para a correta aplicação da dispensa eletrônica, é necessário que os gestores das Casas de Acolhimento sejam capacitados a utilizar as plataformas digitais e a compreender os requisitos legais.
- **Transparência e Controle Social:** Apesar da dispensa de licitação, é fundamental manter a transparência e permitir o controle social, garantindo que os recursos públicos sejam utilizados de forma eficiente e ética.

Em resumo, a dispensa eletrônica para a aquisição de proteínas, em cumprimento ao artigo 18, inciso VII, da Lei nº 14.133/2021, é uma solução prática e eficiente para as Casas de Acolhimento de Crianças e Adolescentes CAIVs, assegurando que os acolhidos recebam alimentação de qualidade de maneira ágil e dentro dos parâmetros legais.

#### **9. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO:**

Fundamentação: Justificativas para o parcelamento ou não da solução. (inciso VIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

Em conformidade com o artigo 40, inciso V, alínea "b", e o artigo 47, inciso II, da Lei nº



14.133/21, e com base no princípio do parcelamento, a contratação será realizada por item. Essa escolha se justifica pela viabilidade técnica e pela vantagem econômica para a administração, garantindo a otimização dos recursos públicos sem comprometer a integridade do objeto.

O fracionamento do objeto, quando possível, promove a isonomia e amplia a competitividade do certame, princípios essenciais do Micro Sistema das Licitações e Contratações. Nesse sentido, a Súmula 247 do Tribunal de Contas da União (TCU) determina que, em editais de licitação para obras, serviços, compras e alienações de objetos divisíveis, a adjudicação deve ocorrer por item, e não por preço global, desde que essa fragmentação não prejudique a economia de escala nem comprometa a unidade do conjunto.

Essa abordagem permite a participação de um maior número de licitantes, incluindo aqueles que, embora não tenham capacidade para executar ou fornecer a totalidade do objeto, possam atender a itens ou unidades autônomas, promovendo uma concorrência mais ampla e justa.

Adicionalmente, o Acórdão nº 75.681/2022 do Plenário do Tribunal de Contas do Estado do Rio de Janeiro (TCE/RJ) reforça que a definição quanto à divisibilidade do objeto em lotes ou itens é uma prerrogativa discricionária da administração. Cabe ao gestor público, na fase de planejamento da licitação, avaliar a estratégia que melhor atenda ao interesse público, garantindo eficiência e economicidade no processo.

#### 10. DEMONSTRATIVO DO RESULTADO PRETENDIDO:

Fundamentação: Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis; (inciso IX do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

#### **Aquisição de Proteínas para a Casa de Acolhimento de Crianças e Adolescentes em Nova Friburgo/RJ (CAIVs)**

**1. Introdução** A Casa de Acolhimento de Crianças e Adolescentes em Nova Friburgo/RJ (CAIVs) desempenha um papel fundamental na proteção e assistência de menores em situação de vulnerabilidade. Para garantir uma alimentação balanceada e nutritiva, é essencial a aquisição regular de proteínas de qualidade, que são fundamentais para o crescimento e desenvolvimento das crianças e adolescentes acolhidos.

**2. Objetivo** O objetivo deste documento é estabelecer os critérios e diretrizes para a aquisição de proteínas destinadas à CAIVs, garantindo transparência, conformidade com a legislação vigente e adequação às necessidades nutricionais dos acolhidos.



**3. Fundamentação Legal** A aquisição de proteínas para a CAIVs deve observar as disposições da Lei nº 14.133/21 (Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos), garantindo a economicidade, eficiência e segurança alimentar. Além disso, devem ser respeitadas as normas da ANVISA e do MAPA quanto à qualidade e fiscalização dos produtos alimentícios adquiridos.

**4. Demonstrativo do Resultado Pretendido** Com base no inciso IX do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, o demonstrativo dos resultados pretendidos visa expor, de forma detalhada, os benefícios esperados em termos de economicidade e melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros.

#### 4.1 Economicidade

- **Objetivo:** Garantir que a aquisição das proteínas seja realizada de forma economicamente eficiente, maximizando o uso dos recursos financeiros públicos, sem comprometer a qualidade do produto adquirido.
- **Metodologia:**
  - Pesquisa de mercado para identificar fornecedores com melhor custo-benefício.
  - Processo de dispensa eletrônica para ampliar a concorrência e obter preços mais favoráveis.
  - Economia de escala para redução de custos na compra em maior volume.
- **Resultado Esperado:**
  - Redução de custos sem perda de qualidade.
  - Sustentabilidade financeira da CAIVs.

#### 4.2 Melhor Aproveitamento dos Recursos Humanos

- **Objetivo:** Otimizar a utilização dos recursos humanos, garantindo um processo de aquisição eficiente.
- **Metodologia:**
  - Capacitação dos profissionais para uso de plataformas eletrônicas.



- Automatização dos processos para minimizar erros e reduzir carga de trabalho.
- Centralização das compras para evitar redundâncias.

- **Resultado Esperado:**

- Maior eficiência e redução do tempo gasto em processos administrativos.

#### 4.3 Melhor Aproveitamento dos Recursos Materiais

- **Objetivo:** Assegurar o uso eficiente dos recursos materiais, garantindo o armazenamento e consumo adequado das proteínas.

- **Metodologia:**

- Implementação de um sistema de gestão de estoques.
  - Armazenamento adequado para evitar desperdício.
  - Planejamento de consumo conforme demanda real.

- **Resultado Esperado:**

- Redução do desperdício e otimização dos recursos.

#### 4.4 Melhor Aproveitamento dos Recursos Financeiros

- **Objetivo:** Utilizar os recursos financeiros de forma eficaz, garantindo compatibilidade entre despesas e orçamento.

- **Metodologia:**

- Elaboração de um orçamento detalhado.
  - Monitoramento contínuo dos gastos.
  - Avaliação periódica para ajustes de estratégias.

- **Resultado Esperado:**



- Transparência na gestão financeira e controle rigoroso dos gastos.

**5. Processo de Aquisição** A aquisição será realizada por meio de processos licitatórios, respeitando as modalidades previstas na Lei 14.133/21. Para compras de menor valor, podem ser utilizadas dispensas de licitação conforme os limites legais.

**6. Controle e Fiscalização** A CAIVs deverá manter registro detalhado das aquisições, garantindo o armazenamento adequado dos produtos e a correta destinação. Periodicamente, serão realizadas auditorias internas para verificar a qualidade e conformidade dos itens adquiridos.

**7. Considerações Finais** A aquisição de proteínas para a CAIVs é essencial para assegurar a segurança alimentar e o bem-estar das crianças e adolescentes acolhidos. A observância das normas legais e dos critérios de qualidade contribuirá para a eficácia das ações de acolhimento e desenvolvimento integral dos menores sob tutela da instituição.

#### **11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO:**

Fundamentação: Providências a serem adotadas pela administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização; (inciso X do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

Após a realização da Dispensa Eletrônica, será emitida uma Ordem de Serviço designando servidores responsáveis pelo acompanhamento do recebimento do objeto contratado.

Em conformidade com a nova legislação, é essencial considerar a capacitação dos servidores que atuarão na aquisição e fiscalização da execução do objeto. Essa capacitação deve ser conduzida pelo Fiscal do contrato, sob a supervisão do Gestor, garantindo um controle rigoroso e eficiente. A atuação efetiva dos servidores designados como Fiscais do contrato é fundamental para aprimorar o controle das contratações e assegurar a conformidade com os termos acordados, promovendo a qualidade e a integridade do processo contratual.

#### **12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES:**

Fundamentação: Contratações correlatas e/ou interdependentes. (inciso XI do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

Não se aplica na presente contratação.

#### **13. IMPACTOS AMBIENTAIS:**





Fundamentação: 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. (inciso XII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

Não se fez observar a existência de possíveis impactos ambientais, razão pela qual este item não será considerado no planejamento, no entanto, a empresa contratada deverá prezar pela promoção do desenvolvimento nacional sustentável, adotar os critérios e práticas de sustentabilidade, em especial os estabelecidos no art. 4º do Decreto Federal nº 7.746/2012, entre outras:

- a) baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;
- b) preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;
- c) maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;
- d) maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;
- e) maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra;
- f) uso de inovações que reduzem a pressão sobre recursos naturais;
- g) origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens, nos serviços e nas obras; e,
- h) utilização de produtos florestais madeireiros e não madeireiros originários de manejo florestal sustentável ou de reflorestamento.

A contratada observará ainda a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

#### **14. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO:**

Fundamentação: Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina. (inciso XIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)  
Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação.

Diante da análise detalhada realizada neste instrumento, verifica-se a viabilidade da contratação, com respaldo na disponibilidade de mercado, conforme disposto no artigo 7º, inciso XIII, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 40, de 22 de maio de 2020. Não há, portanto, impedimentos para o prosseguimento do processo de contratação.

Ademais, a aquisição dos produtos objeto deste planejamento não se enquadra nos critérios que justificariam a decretação de sigilo, nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, garantindo a transparência e publicidade do procedimento.

Dessa forma, declara-se a viabilidade da contratação para o fornecimento de complemento alimentar à base de proteínas, destinado ao atendimento das necessidades da Casa de Acolhimento CAIVs, em conformidade com a Portaria MC nº 369/2020.



**15. RESPONSABILIDADE DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO PELA ELABORAÇÃO E CONTEÚDO DO DOCUMENTO:**

Certificamos que somos responsáveis pela elaboração do presente documento que compila os Estudos Preliminares da Secretaria participante e que o mesmo traz os conteúdos previstos no parágrafo 1º do art.18 da Lei nº14.133/21.

Gestor:	Responsável Técnico:	Apoio Técnico:
<p><b>Amélia Cristina Domingues</b> <b>Fernandes</b> Subsecretária de Políticas Sociais e Direitos Humanos matrícula 115.162</p> <p><b>Rosângela Catarina Cassano</b>  Gerente da PSE matrícula 199.059.</p>	<p><b>Soraya Fonseca Salvaya</b> Nutricionista Matrícula 115.286</p>	<p><b>Monara Tavares da Silva</b> <b>Cunha</b>  Assessor de Nível Superior de Apoio Administrativo  Matrícula 199.511</p>
De acordo:		
<b>Yuri Guimarães Felisberto Bezerra</b>		
Secretário Municipal de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos		
Matrícula 100.518		
Nova Friburgo/RJ, 3 de abril de 2025.		