

# ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

## PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0124PE

### 1. Descrição da Necessidade da Contratação

A contratação de fornecimento de gêneros alimentícios para o Programa Cozinha Comunitária tem a finalidade primordial de atender às demandas nutricionais específicas do Município de Ipaporanga, situado no estado do Ceará, fornecendo refeições prontas para a população carente. A caracterização detalhada da necessidade dos serviços e bens a serem contratados justifica-se pelos seguintes pontos:

- Garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), assegurando que as refeições fornecidas pelo programa sejam nutricionalmente equilibradas e culturalmente apropriadas às condições sócio-econômicas da população alvo;
- Identificação de uma lacuna essencial nos serviços de assistência social prestados no município, notadamente quanto ao fornecimento de alimentação de qualidade para segmentos vulneráveis;
- Promover a segurança alimentar e nutricional e combater a subnutrição e desnutrição em populações atingidas pela insegurança alimentar;
- Contribuir para a melhoria da saúde e qualidade de vida da população carente, em conformidade com as políticas públicas de saúde e assistência social, por meio da oferta de refeições balanceadas que consiste em uma intervenção efetiva no combate a doenças relacionadas à má alimentação;
- Atender às expectativas de uma demanda crescente motivada tanto pelo aumento da população carente no município quanto pelo reconhecimento da importância de uma alimentação saudável;
- Disponibilizar alimentação que atenda requisitos de qualidade nutricional como forma de prevenção de doenças crônicas não transmissíveis;
- Melhorar os indicadores sociais do município vinculados à alimentação e nutrição dos grupos populacionais em situação de risco, seguindo as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira;
- Contribuir para a inclusão social por meio da acessibilidade à alimentação, fortalecendo o tecido social através do apoio a indivíduos e famílias em situação de vulnerabilidade alimentar;
- Incentivar práticas alimentares saudáveis, educar nutricionalmente a população e estimular a adoção de um estilo de vida que promova o bem-estar;
- Fortalecimento da agricultura familiar local, priorizando a compra de gêneros alimentícios produzidos regionalmente, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA).

### 2. Área requisitante





| Área requisitante                     | Responsável                     |
|---------------------------------------|---------------------------------|
| Fundo Municipal de Assistencia Social | Antonia Amanda Quadro de Moraes |

### 3. Descrição dos Requisitos da Contratação

Para a seleção de solução adequada que cumpra com as necessidades do Programa Cozinha Comunitária, os requisitos da contratação são definidos garantindo sustentabilidade, qualidade e desempenho, em conformidade com as legislações e regulamentações aplicáveis. A composição destes requisitos visa proporcionar não apenas o atendimento eficaz ao interesse público, mas também promover práticas que contribuam para o desenvolvimento sustentável e a justa competição durante o processo licitatório.

- Requisitos gerais:
  - Garantia de fornecimento regular dos gêneros alimentícios, mantendo o fluxo contínuo e adequado para a demanda do Programa Cozinha Comunitária.
  - Qualidade dos alimentos, assegurando que estejam de acordo com os padrões nutricionais recomendados e sejam livres de contaminação.
  - Flexibilidade no fornecimento de alimentos, permitindo ajustes conforme a sazonalidade e a disponibilidade dos produtos no mercado local.
  - Capacidade logística para operacionalização, incluindo transporte e distribuição dos gêneros alimentícios, garantindo a integridade e qualidade dos alimentos até o destino final.
- Requisitos legais:
  - Atendimento à Lei nº 14.133, de abril de 2021 e demais regulamentações federais, estaduais e municipais vigentes.
  - Observância à legislação sanitária e normas técnicas pertinentes à produção e manipulação segura dos alimentos.
  - Compliance com as normas de rotulagem e informação nutricional obrigatórias.
  - Certificações dos fornecedores em práticas de segurança alimentar e qualidade, como ISO 22000 ou similares.
- Requisitos de sustentabilidade:
  - Priorização de alimentos produzidos localmente, reduzindo a pegada de carbono e favorecendo a economia da região.
  - Estímulo ao uso de embalagens biodegradáveis ou recicláveis para minimizar o impacto ambiental.
  - Fornecedores que comprovem aderência a práticas de sustentabilidade e responsabilidade social.
  - Aplicação de tecnologias que visem à economia de recursos naturais, como água e energia.
- Requisitos da contratação:
  - Delimitação clara das especificações dos produtos para assegurar a adequação ao consumo do público atendido.
  - Definição precisa dos prazos de entrega, volumes e frequência de fornecimento para manter o programa funcionando sem interrupções.
  - Condições comerciais justas, incluindo preços, formas de pagamento e penalidades por descumprimento contratual.
  - Viabilidade técnica e econômica da oferta, que deverá ser mensurada pela razoabilidade dos preços e pela capacidade do fornecedor em executar o





contrato.

Com o objetivo de assegurar a contratação mais vantajosa e a melhor aplicação dos recursos públicos, são estabelecidos requisitos estritamente necessários e essenciais que não restringem indevidamente o caráter competitivo do certame. Assim, os requisitos descritos visam a equacionar as melhores práticas de mercado com os interesses públicos específicos do Programa Cozinha Comunitária, observando as nuances locais do Município de Ipaporanga e os princípios da Administração Pública.

#### 4. Levantamento de mercado

O Levantamento de Mercado para a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao Programa Cozinha Comunitária do Município de Ipaporanga desempenha papel crucial na seleção da metodologia de contratação mais eficaz e econômica. As principais soluções de contratação consideradas para a relação entre fornecedores e o órgão público são as seguintes:

- Contratação direta com o fornecedor: Esta abordagem envolve a negociação direta com produtores e distribuidores de gêneros alimentícios, permitindo maior controle sobre a qualidade e a origem dos produtos e promovendo a economia local.
- Contratação através de terceirização: A contratação de uma empresa terceirizada para gerenciar a aquisição, preparação e distribuição das refeições prontas pode simplificar o processo e transferir a gestão de risco para o contratado.
- Formas alternativas de contratação: Incluem parcerias público-privadas, contratações por cooperativas agrícolas, sistemas de compras coletivas, e outros arranjos colaborativos que podem proporcionar vantagens em termos de custo, qualidade e sustentabilidade.

Avaliando as necessidades específicas do Programa Cozinha Comunitária, que visa atender pessoas carentes com refeições prontas, a solução mais adequada parece ser uma combinação de contratação direta com produtores locais e formas alternativas de contratação. Esta abordagem permite o aproveitamento de produtos locais, o fomento à economia da região, e a possibilidade de adaptação às diferentes escalas de fornecimento que um programa deste porte demanda. Adicionalmente, a contratação direta proporciona maior transparência e contribui para o controle de qualidade dos alimentos distribuídos à população carente de Ipaporanga.

#### 5. Descrição da solução como um todo

A solução proposta para atender ao Programa Cozinha Comunitária tem como finalidade a aquisição de gêneros alimentícios que garantam a oferta de refeições nutricionalmente balanceadas e seguras para a população carente do Município de Ipaporanga. Conforme a Lei 14.133/2021, é indispensável que o planejamento da contratação seja alinhado aos princípios de eficiência e economicidade, bem como visando o desenvolvimento nacional sustentável.

Para garantir que a solução escolhida seja a mais adequada existente no mercado, o estudo seguiu uma metodologia rigorosa:

- Análise das necessidades do público-alvo, considerando impedimentos





nutricionais e hábitos alimentares locais, com o intuito de promover uma alimentação equilibrada e culturalmente aceita.

- Consulta a diferentes fornecedores e especialistas na área de nutrição para identificar as melhores opções disponíveis em termos de gêneros alimentícios que atendam aos requisitos do Guia Alimentar para a População Brasileira.
- Avaliação dos processos de produção, distribuição e armazenamento dos alimentos, assegurando que os fornecedores cumpram com as normas de segurança alimentar e mantenham a qualidade e a integridade dos produtos até a entrega.
- Verificação da existência de itens com Certificação Orgânica ou de origem sustentável, promovendo a responsabilidade social e ambiental.
- Comparação dos custos, considerando o ciclo de vida completo dos gêneros alimentícios e a redução de impactos ambientais, conforme artigo 23 da Lei 14.133/2021.
- Elaboração de um plano de gestão de riscos para prevenir e mitigar possíveis problemas que possam afetar a qualidade e o fornecimento dos alimentos a serem adquiridos, alinhado ao artigo 11 e seus incisos I e X da Lei 14.133/2021, que destacam a essencialidade da seleção de uma proposta adequada para resultados mais vantajosos e a boa execução contratual.
- A decisão pela escolha da solução proposta foi baseada na análise de mercado realizada, que demonstrou ser a mais vantajosa economicamente e a mais eficiente para atender à segurança alimentar do público em situação de vulnerabilidade social.

Diante das evidências e da análise criteriosa executada, conclui-se que a solução apresentada atende integralmente aos princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência e desenvolvimento sustentável previstos na Lei 14.133/2021 e é, portanto, a mais adequada para satisfação da demanda, resultando no melhor equilíbrio entre custo-benefício e atendimento às necessidades da população dentro do escopo do Programa Cozinha Comunitária.

## 6. Estimativa das quantidades a serem contratadas

| ITEM   | DESCRIÇÃO   | QTD.       | UND.       |
|--|---|------------|------------|
| 1  | Macarrão tipo espaguete, massa de sêmola pasteurizada, fina, amarelo claro, à base de farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico de 1ª qualidade, tempo de cozimento 7 a 9 min, pacote de 400g. | 16.000,000 | Pacote     |
| Especificação: Macarrão tipo espaguete, massa de sêmola pasteurizada, fina, amarelo claro, à base de farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico de 1ª qualidade, tempo de cozimento 7 a 9 min, pacote de 400g. |   |            |            |
| 2  | Massa de milho, flocos finos, para cuscuz, pacote com 500g.   | 7.200,000  | Pacote     |
| Especificação: Massa de milho, flocos finos, para cuscuz, pacote com 500g.   |   |            |            |
| 3  | Arroz branco tipo 1. longo e fino, inteiro, cor clara, embalagem de 1kg, pacote com rendimento igual ou superior a 2,7 por kg   | 11.000,000 | Quilograma |
| Especificação: Arroz branco tipo 1. longo e fino, inteiro, cor clara, embalagem de 1kg, pacote com rendimento igual ou superior a 2,7 por kg   |   |            |            |
| 4  | Feijão tipo carioquinha. Embalagem em saco plástico transparente de polietileno, pacote com 1kg.  | 7.200,000  | Quilograma |
| Especificação: Feijão tipo carioquinha. Embalagem em saco plástico transparente de polietileno, pacote com 1kg.  |   |            |            |





| ITEM   | DESCRIÇÃO   | QTD.       | UND.       |
|--|---|------------|------------|
| 5  | Carne bovina moída COXÃO MOLE, seguido de imediato resfriamento ou congelamento, características: aparência própria, sem resto de vísceras, superfície não pegajosa, sem odor característico e cor própria vermelha sem manchas azuis ou esverdeadas. Temperatura entre 0° e 6° e deverá ser proveniente de | 24.000,000 | Quilograma |
| Especificação: Carne bovina moída COXÃO MOLE, seguido de imediato resfriamento ou congelamento, características: aparência própria, sem resto de vísceras, superfície não pegajosa, sem odor característico e cor própria vermelha sem manchas azuis ou esverdeadas. Temperatura entre 0° e 6° e deverá ser proveniente de animais (bois) abatidos, sadios, sob controle sanitário do SIF. Devem apresentar-se isentos de produtos químicos ou estranhos. Contendo rotulagem nutricional, data de validade e registro da ANVISA e do Ministério da Agricultura. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Embalagem primária plástica transparente, a vácuo termo formada e filme PET + PE de alta barreira em pacote de 1kg invioladas íntegros; não deve ter cristais de gelo no interior da embalagem. |   |            |            |
| 6  | Banana prata de 1ª qualidade, tamanho médio (60g) em pencas, com grau de maturação que suporte manipulação, transporte e a conservação em embalagem de 12 unidades, em sacos de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem   | 17.000,000 | Dúzia      |
| Especificação: Banana prata de 1ª qualidade, tamanho médio (60g) em pencas, com grau de maturação que suporte manipulação, transporte e a conservação em embalagem de 12 unidades, em sacos de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem   |   |            |            |
| 7  | Batata inglesa de 1ª qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, tamanho médio, acondicionadas em embalagem de 1 kg em sacos de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem   | 4.000,000  | Quilograma |
| Especificação: Batata inglesa de 1ª qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, tamanho médio, acondicionadas em embalagem de 1 kg em sacos de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem   |   |            |            |
| 8  | Beterraba fresca, íntegra e firme. Isenta de sujidades com grau de evolução completa do tamanho. Acondicionado, na hora da entrega, em monoblocos de PVC frestados e com encaixe protetor.  | 2.000,000  | Quilograma |
| Especificação: Beterraba fresca, íntegra e firme. Isenta de sujidades com grau de evolução completa do tamanho. Acondicionado, na hora da entrega, em monoblocos de PVC frestados e com encaixe protetor.  |   |            |            |
| 9  | Cebola branca de 1ª qualidade, tamanho médio, sem rupturas, acondicionada em embalagem de 1kg, em sacos de polietileno frestado com etiqueta de pesagem   | 3.072,000  | Quilograma |
| Especificação: Cebola branca de 1ª qualidade, tamanho médio, sem rupturas, acondicionada em embalagem de 1kg, em sacos de polietileno frestado com etiqueta de pesagem   |   |            |            |
| 10   | Cenoura sem folhas, tamanho médio, de 1ª qualidade, sem rupturas, acondicionada em embalagem de 1kg, em sacos de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem  | 3.072,000  | Quilograma |
| Especificação: Cenoura sem folhas, tamanho médio, de 1ª qualidade, sem rupturas, acondicionada em embalagem de 1kg, em sacos de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem  |   |            |            |
| 11   | Pimentão verde de 1ª qualidade, íntegros e frescos, com casca sã, sem ruptura, acondicionados em unidades em sacos de polietileno, com etiqueta de pesagem  | 560,000    | Quilograma |
| Especificação: Pimentão verde de 1ª qualidade, íntegros e frescos, com casca sã, sem ruptura, acondicionados em unidades em sacos de polietileno, com etiqueta de pesagem  |   |            |            |
| 12   | Pimentinha verde fresco íntegro e firme. Isento de sujidades com grau de evolução completo do tamanho. Acondicionado, na hora da entrega, em monoblocos de PVC frestados e com encaixe protetor   | 560,000    | Quilograma |
| Especificação: Pimentinha verde fresco íntegro e firme. Isento de sujidades com grau de evolução completo do tamanho. Acondicionado, na hora da entrega, em monoblocos de PVC frestados e com encaixe protetor   |   |            |            |
| 13   | Tomate fresco de 1ª qualidade, de tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho, acondicionados em embalagem de 1kg em sacos de polietileno frestados, com etiqueta de pesagem                                      | 1.200,000  | Quilograma |
| Especificação: Tomate fresco de 1ª qualidade, de tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho, acondicionados em embalagem de 1kg em sacos de polietileno frestados, com etiqueta de pesagem  |   |            |            |





| ITEM  | DESCRIÇÃO  | QTD.       | UND.       |
|---|--|------------|------------|
| 14  | Colorífico natural de 1ª qualidade à base de fubá de milho, urucum e óleo de soja, sem sal.  | 170,000    | Quilograma |
| Especificação: Colorífico natural de 1ª qualidade à base de fubá de milho, urucum e óleo de soja, sem sal.  |  |            |            |
| 15  | Óleo de soja, armazenado em frasco transparente, livre de qualquer sujeira ou impurezas, com especificações de acordo com a ANVISA. Frasco de 900ml.   | 2.000,000  | Frasco     |
| Especificação: Óleo de soja, armazenado em frasco transparente, livre de qualquer sujeira ou impurezas, com especificações de acordo com a ANVISA. Frasco de 900ml.   |  |            |            |
| 16  | Sal refinado iodado, branco, livre de qualquer sujeira ou ou impurezas, idodado, com registro na ANVISA em embalagem de 1kg  | 1.000,000  | Quilograma |
| Especificação: Sal refinado iodado, branco, livre de qualquer sujeira ou ou impurezas, idodado, com registro na ANVISA em embalagem de 1kg  |  |            |            |
| 17  | Vinagre de álcool, garrafa, com 750ml de 1ª qualidade. Embalado em garrafa de PVC transparente, com número de registro no órgão competente, constando o prazo de validade.                                     | 880,000    | Garrafa    |
| Especificação: Vinagre de álcool, garrafa, com 750ml de 1ª qualidade. Embalado em garrafa de PVC transparente, com número de registro no órgão competente, constando o prazo de validade.                                     |  |            |            |
| 18  | Alho branco - Tamanho médio, de 1ª qualidade livre de impurezas.   | 880,000    | Quilograma |
| Especificação: Alho branco - Tamanho médio, de 1ª qualidade livre de impurezas.   |  |            |            |
| 19  | Cheiro verde de 1ª qualidade, contendo proporções iguais de coentro e cebolinha; maço cor verde escuro, isenta de sinais de apodrecimento, acondicionado em saco plástico com etiqueta de pesagem              | 2.000,000  | Quilograma |
| Especificação: Cheiro verde de 1ª qualidade, contendo proporções iguais de coentro e cebolinha; maço cor verde escuro, isenta de sinais de apodrecimento, acondicionado em saco plástico com etiqueta de pesagem              |  |            |            |
| 20  | Ovo de galinha sem rachaduras, tamanho médio, com peso de aproximadamente 60g, embalagem em lâmina de papelão forte, inodoros e secos, em caixilhos ou divisórios celulares para 30 unidades, com certificação | 7.200,000  | Bandeja    |
| Especificação: Ovo de galinha sem rachaduras, tamanho médio, com peso de aproximadamente 60g, embalagem em lâmina de papelão forte, inodoros e secos, em caixilhos ou divisórios celulares para 30 unidades, com certificação |  |            |            |
| 21  | Frango inteiro congelado, embalagem individual, sem adição de sal e outros ingredientes, de 1ª qualidade. Apresentar data de validade e carimbo do SIF   | 22.000,000 | Quilograma |
| Especificação: Frango inteiro congelado, embalagem individual, sem adição de sal e outros ingredientes, de 1ª qualidade. Apresentar data de validade e carimbo do SIF   |  |            |            |

## 7. Estimativa do valor da contratação

| ITEM   | DESCRIÇÃO   | QTD.       | UND.       | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|--|---|------------|------------|---------------|----------------|
| 1  | Macarrão tipo espaguete, massa de sêmola pasteurizada, fina, amarelo claro, à base de farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico de 1ª qualidade, tempo de cozimento 7 a 9 min, pacote de 400g. | 16.000,000 | Pacote     | 5,48          | 87.680,00      |
| Especificação: Macarrão tipo espaguete, massa de sêmola pasteurizada, fina, amarelo claro, à base de farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico de 1ª qualidade, tempo de cozimento 7 a 9 min, pacote de 400g. |   |            |            |               |                |
| 2  | Massa de milho, flocos finos, para cuscuz, pacote com 500g.   | 7.200,000  | Pacote     | 2,43          | 17.496,00      |
| Especificação: Massa de milho, flocos finos, para cuscuz, pacote com 500g.   |   |            |            |               |                |
| 3  | Arroz branco tipo 1. longo e fino, inteiro, cor clara, embalagem de 1kg, pacote com rendimento igual ou superior a 2,7 por kg   | 11.000,000 | Quilograma | 5,55          | 61.050,00      |





| ITEM   | DESCRIÇÃO   | QTD.       | UND.       | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|--|---|------------|------------|---------------|----------------|
| Especificação: Arroz branco tipo 1. longo e fino, inteiro, cor clara, embalagem de 1kg, pacote com rendimento igual ou superior a 2,7 por kg   |   |            |            |               |                |
| 4  | Feijão tipo carioquinha. Embalagem em saco plástico transparente de polietileno, pacote com 1kg.  | 7.200,000  | Quilograma | 8,97          | 64.584,00      |
| Especificação: Feijão tipo carioquinha. Embalagem em saco plástico transparente de polietileno, pacote com 1kg.  |   |            |            |               |                |
| 5  | Carne bovina moída COXÃO MOLE, seguido de imediato resfriamento ou congelamento, características: aparência própria, sem resto de vísceras, superfície não pegajosa, sem odor característico e cor própria vermelha sem manchas azuis ou esverdeadas. Temperatura entre 0° e 6° e deverá ser proveniente de | 24.000,000 | Quilograma | 33,64         | 807.360,00     |
| Especificação: Carne bovina moída COXÃO MOLE, seguido de imediato resfriamento ou congelamento, características: aparência própria, sem resto de vísceras, superfície não pegajosa, sem odor característico e cor própria vermelha sem manchas azuis ou esverdeadas. Temperatura entre 0° e 6° e deverá ser proveniente de animais (bois) abatidos, sadios, sob controle sanitário do SIF. Devem apresentar-se isentos de produtos químicos ou estranhos. Contendo rotulagem nutricional, data de validade e registro da ANVISA e do Ministério da Agricultura. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Embalagem primária plástica transparente, a vácuo termo formada e filme PET + PE de alta barreira em pacote de 1kg invioladas íntegros; não deve ter cristais de gelo no interior da embalagem. |   |            |            |               |                |
| 6  | Banana prata de 1ª qualidade, tamanho médio (60g) em pencas, com grau de maturação que suporte manipulação, transporte e a conservação em embalagem de 12 unidades, em sacos de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem   | 17.000,000 | Dúzia      | 5,19          | 88.230,00      |
| Especificação: Banana prata de 1ª qualidade, tamanho médio (60g) em pencas, com grau de maturação que suporte manipulação, transporte e a conservação em embalagem de 12 unidades, em sacos de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem   |   |            |            |               |                |
| 7  | Batata inglesa de 1ª qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, tamanho médio, acondicionadas em embalagem de 1 kg em sacos de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem   | 4.000,000  | Quilograma | 8,05          | 32.200,00      |
| Especificação: Batata inglesa de 1ª qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, tamanho médio, acondicionadas em embalagem de 1 kg em sacos de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem   |   |            |            |               |                |
| 8  | Beterraba fresca, íntegra e firme. Isenta de sujidades com grau de evolução completa do tamanho. Acondicionado, na hora da entrega, em monoblocos de PVC frestados e com encaixe protetor.  | 2.000,000  | Quilograma | 7,58          | 15.160,00      |
| Especificação: Beterraba fresca, íntegra e firme. Isenta de sujidades com grau de evolução completa do tamanho. Acondicionado, na hora da entrega, em monoblocos de PVC frestados e com encaixe protetor.  |   |            |            |               |                |
| 9  | Cebola branca de 1ª qualidade, tamanho médio, sem rupturas, acondicionada em embalagem de 1kg, em sacos de polietileno frestado com etiqueta de pesagem   | 3.072,000  | Quilograma | 8,02          | 24.637,44      |
| Especificação: Cebola branca de 1ª qualidade, tamanho médio, sem rupturas, acondicionada em embalagem de 1kg, em sacos de polietileno frestado com etiqueta de pesagem   |   |            |            |               |                |
| 10   | Cenoura sem folhas, tamanho médio, de 1ª qualidade, sem rupturas, acondicionada em embalagem de 1kg, em sacos de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem  | 3.072,000  | Quilograma | 7,37          | 22.640,64      |
| Especificação: Cenoura sem folhas, tamanho médio, de 1ª qualidade, sem rupturas, acondicionada em embalagem de 1kg, em sacos de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem  |   |            |            |               |                |
| 11   | Pimentão verde de 1ª qualidade, íntegros e frescos, com casca sã, sem ruptura, acondicionados em unidades em sacos de polietileno, com etiqueta de pesagem  | 560,000    | Quilograma | 8,76          | 4.905,60       |





| ITEM  | DESCRIÇÃO  | QTD.      | UND.       | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|---|--|-----------|------------|---------------|----------------|
| Especificação: Pimentão verde de 1ª qualidade, íntegros e frescos, com casca sã, sem ruptura, acondicionados em unidades em sacos de polietileno, com etiqueta de pesagem   |  |           |            |               |                |
| 12  | Pimentinha verde fresco íntegro e firme. Isento de sujidades com grau de evolução completo do tamanho. Acondicionado, na hora da entrega, em monoblocos de PVC frestados e com encaixe protetor  | 560,000   | Quilograma | 13,13         | 7.352,80       |
| Especificação: Pimentinha verde fresco íntegro e firme. Isento de sujidades com grau de evolução completo do tamanho. Acondicionado, na hora da entrega, em monoblocos de PVC frestados e com encaixe protetor  |  |           |            |               |                |
| 13  | Tomate fresco de 1ª qualidade, de tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho, acondicionados em embalagem de 1kg em sacos de polietileno frestados, com etiqueta de pesagem | 1.200,000 | Quilograma | 8,21          | 9.852,00       |
| Especificação: Tomate fresco de 1ª qualidade, de tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho, acondicionados em embalagem de 1kg em sacos de polietileno frestados, com etiqueta de pesagem |  |           |            |               |                |
| 14  | Colorífico natural de 1ª qualidade à base de fubá de milho, urucum e óleo de soja, sem sal.  | 170,000   | Quilograma | 12,84         | 2.182,80       |
| Especificação: Colorífico natural de 1ª qualidade à base de fubá de milho, urucum e óleo de soja, sem sal.  |  |           |            |               |                |
| 15  | Óleo de soja, armazenado em frasco transparente, livre de qualquer sujeira ou impurezas, com especificações de acordo com a ANVISA. Frasco de 900ml.   | 2.000,000 | Frasco     | 9,26          | 18.520,00      |
| Especificação: Óleo de soja, armazenado em frasco transparente, livre de qualquer sujeira ou impurezas, com especificações de acordo com a ANVISA. Frasco de 900ml.   |  |           |            |               |                |
| 16  | Sal refinado iodado, branco, livre de qualquer sujeira ou ou impurezas, idodado, com registro na ANVISA em embalagem de 1kg  | 1.000,000 | Quilograma | 1,55          | 1.550,00       |
| Especificação: Sal refinado iodado, branco, livre de qualquer sujeira ou ou impurezas, idodado, com registro na ANVISA em embalagem de 1kg  |  |           |            |               |                |
| 17  | Vinagre de álcool, garrafa, com 750ml de 1ª qualidade. Embalado em garrafa de PVC transparente, com número de registro no órgão competente, constando o prazo de validade.   | 880,000   | Garrafa    | 3,66          | 3.220,80       |
| Especificação: Vinagre de álcool, garrafa, com 750ml de 1ª qualidade. Embalado em garrafa de PVC transparente, com número de registro no órgão competente, constando o prazo de validade.   |  |           |            |               |                |
| 18  | Alho branco - Tamanho médio, de 1ª qualidade livre de impurezas.   | 880,000   | Quilograma | 32,76         | 28.828,80      |
| Especificação: Alho branco - Tamanho médio, de 1ª qualidade livre de impurezas.   |  |           |            |               |                |
| 19  | Cheiro verde de 1ª qualidade, contendo proporções iguais de coentro e cebolinha; maço cor verde escuro, isenta de sinais de apodrecimento, acondicionado em saco plástico com etiqueta de pesagem  | 2.000,000 | Quilograma | 16,00         | 32.000,00      |
| Especificação: Cheiro verde de 1ª qualidade, contendo proporções iguais de coentro e cebolinha; maço cor verde escuro, isenta de sinais de apodrecimento, acondicionado em saco plástico com etiqueta de pesagem  |  |           |            |               |                |
| 20  | Ovo de galinha sem rachaduras, tamanho médio, com peso de aproximadamente 60g, embalagem em lâmina de papelão forte, inodoros e secos, em caixilhos ou divisórios celulares para 30 unidades, com certificação   | 7.200,000 | Bandeja    | 25,48         | 183.456,00     |





| ITEM  | DESCRIÇÃO  | QTD.       | UND.       | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|---|--|------------|------------|---------------|----------------|
| Especificação: Ovo de galinha sem rachaduras, tamanho médio, com peso de aproximadamente 60g, embalagem em lâmina de papelão forte, inodoros e secos, em caixilhos ou divisórios celulares para 30 unidades, com certificação |  |            |            |               |                |
| 21  | Frango inteiro congelado, embalagem individual, sem adição de sal e outros ingredientes, de 1ª qualidade. Apresentar data de validade e carimbo do SIF | 22.000,000 | Quilograma | 15,90         | 349.800,00     |
| Especificação: Frango inteiro congelado, embalagem individual, sem adição de sal e outros ingredientes, de 1ª qualidade. Apresentar data de validade e carimbo do SIF   |  |            |            |               |                |

Deste modo, como tendo como parâmetro as pesquisas de preços realizadas, tem-se que o valor médio estimado, conforme dados demonstrados acima, totalizam a monta de R\$ 1.862.706,88 (um milhão, oitocentos e sessenta e dois mil, setecentos e seis reais e oitenta e oito centavos)

## 8. Justificativas para o parcelamento ou não da solução

Conforme a nova Lei de Licitações nº 14.133/2021, o parcelamento do objeto a ser licitado deve ser justificado tecnicamente considerando aspectos que favoreçam a ampliação da competitividade, a obtenção de preços mais vantajosos para a Administração Pública e a não restrição da participação de licitantes no certame. As justificativas para a decisão pelo parcelamento ou não da solução relativa à aquisição de gêneros alimentícios para o Programa Cozinha Comunitária são as seguintes:

- Aumento da competitividade: O parcelamento do objeto em lotes permite a participação de um número maior de fornecedores, inclusive pequenas e médias empresas locais, maximizando assim a competitividade e possibilitando a obtenção de condições mais vantajosas para o poder público, alinhada ao Art. 23, §2º, da Lei nº 14.133/2021.
- Economia de escala: O parcelamento pode impedir a obtenção de economia de escala que seria possível no caso de aquisição de grande volume de gêneros alimentícios, o que justifica a contratação conjunta desses itens, de acordo com os princípios da eficiência e economicidade previstos no Art. 5º da mencionada Lei.
- Aproveitamento de mercado local: A divisão em lotes pode proporcionar melhores oportunidades para os fornecedores locais, incentivando a economia da região e promovendo o desenvolvimento local sustentável, em conformidade com o Art. 40, §2º, II, da Lei 14.133/2021.
- Logística de entrega e armazenamento: O não parcelamento favorece uma logística mais simplificada, com armazenamento centralizado e distribuição eficiente para as cozinhas comunitárias, reduzindo os custos operacionais e garantindo a disponibilidade dos gêneros alimentícios, respeitando o Art. 40, IV, da referida Lei.
- Agilidade na execução do programa: Ao evitar o parcelamento, ganha-se em agilidade no processo de contratação e na entrega dos alimentos, sendo essa uma questão prioritária para o atendimento do objetivo social do Programa Cozinha Comunitária, de acordo com os princípios da celeridade e eficiência.
- Controle de qualidade dos alimentos: A contratação unificada favorece a implementação de padrões rigorosos de controle de qualidade e segurança alimentar, o que seria mais complexo com a multiplicidade de contratos e fornecedores distintos.

Diante dos pontos supracitados, posicionamo-nos favoravelmente ao não parcelamento da aquisição dos gêneros alimentícios para o mencionado programa, por entender que tal medida atende aos princípios e objetivos estabelecidos pela Lei





nº 14.133/2021, em especial o alcance do mais vantajoso resultado para a Administração Pública e a promoção do desenvolvimento nacional sustentável, sem prejuízo de posteriores contratações menores para situações específicas ou de mercado.

## 9. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Após cuidadosa análise e planejamento detalhado, é possível afirmar que o processo de contratação para aquisição de gêneros alimentícios destinados ao Programa Cozinha Comunitária encontra-se em pleno alinhamento com o Plano de Contratações Anual da Prefeitura Municipal de Ipaporanga para o exercício financeiro em curso. O Plano, que foi elaborado considerando as necessidades identificadas na esfera municipal e seguindo a legislação vigente, evidencia a relevância do Programa Cozinha Comunitária como um mecanismo essencial para a promoção da segurança alimentar e nutricional na região.

- A contratação foi prevista no Plano de Contratações Anual, assegurando-se que os recursos necessários para sua execução estão devidamente consignados no orçamento da entidade.
- O Programa Cozinha Comunitária almeja atender com eficácia a crescente demanda por refeições prontas por parte da população carente de Ipaporanga, em consonância com as metas de desenvolvimento social e combate à fome previstos no Plano de Ação do Município.
- O processo licitatório e a consequente contratação foram estruturados de modo a garantir que a execução do Programa ocorresse dentro do prazo estipulado pelo Plano de Contratações Anual, contribuindo assim para a continuidade e a eficiência do serviço provido à comunidade.
- A adequação ao Plano de Contratações Anual reforça a observância aos princípios de eficiência e economicidade, bem como assegura a gestão responsável e transparente dos recursos públicos.

Dessa forma, a contratação proposta não somente atende às necessidades emergentes identificadas pela área requisitante, mas também está em conformidade com as estratégias e metas predefinidas pela Administração Municipal no seu planejamento estratégico para o ano vigente.

## 10. Resultados pretendidos

Considerando a implementação do Programa Cozinha Comunitária no Município de Ipaporanga e em atenção às disposições da Lei No. 14.133/2021, os resultados pretendidos com esta contratação, detalhadamente, estão delineados conforme as diretrizes abaixo:

- A promoção de segurança alimentar e nutricional para a população carente do Município de Ipaporanga, fornecendo refeições que atendam aos critérios nutricionais e dietéticos adequados, conforme diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira.
- A melhora qualitativa do padrão alimentar do público-alvo do programa, a ser medida por indicadores de saúde e nutrição, alinhando-se aos objetivos do Art. 11 da Lei 14.133/2021, que versa sobre o resultado de contratação mais vantajoso e a promoção do desenvolvimento nacional sustentável.





- Estímulo à economia local e ao desenvolvimento da região, priorizando a aquisição de gêneros alimentícios produzidos localmente e a contratação de serviços na comunidade de Ipaporanga, de acordo com o inciso IV do mesmo artigo, que incentiva a inovação e o desenvolvimento nacional sustentável.
- O acompanhamento e a avaliação contínua da execução do contrato, para garantir que a efetividade do programa esteja alinhada com o planejamento estratégico da Administração Pública e com as leis orçamentárias (Art. 11 e 40 da Lei 14.133/2021).
- A eficiência na gestão dos recursos públicos, observando-se os princípios de economicidade e eficácia nas contratações, de forma a maximizar os recursos disponíveis e otimizar o fornecimento de refeições aos beneficiários (Art. 5º, 11 e 40 da Lei 14.133/2021).
- O fortalecimento de ações de educação alimentar e nutricional, como parte integrante do programa, visando a promoção de hábitos saudáveis e a consequente melhoria da qualidade de vida da população atendida.
- A transparência e o controle social na execução do programa, proporcionando aos cidadãos e órgãos de controle o acesso a informações sobre os resultados obtidos e o uso adequado dos fundos públicos, de acordo com o princípio da publicidade estabelecido pelo Art. 5º da Lei 14.133/2021.
- O estabelecimento de mecanismos para o monitoramento e a avaliação do impacto do programa sobre a população atendida, favorecendo ajustes conforme necessário para a melhoria contínua do atendimento às necessidades da população.

## 11. Providências a serem adotadas

As seguintes providências deverão ser adotadas pela Prefeitura Municipal de Ipaporanga para assegurar a efetiva execução do contrato decorrente da aquisição de gêneros alimentícios destinados ao Programa Cozinha Comunitária, garantindo assim que as refeições prontas sejam fornecidas às pessoas carentes com qualidade e regularidade:

- Desenvolvimento de um procedimento detalhado para a realização do pregão eletrônico, incluindo todas as etapas, desde a publicação do edital até a adjudicação e homologação do certame.
- Estruturação de um cronograma para as sessões de pregão, visando a garantir prazos adequados para a manifestação da intenção de recurso e demais prazos legais.
- Designação de equipe capacitada para a gestão contratual, que será responsável pela fiscalização do cumprimento das obrigações do fornecedor, incluindo a entrega dos gêneros alimentícios e o atendimento aos padrões de qualidade e segurança alimentar estabelecidos.
- Realização de treinamentos periódicos para a equipe que atuará na operacionalização da Cozinha Comunitária, abordando temas como boas práticas de manipulação dos alimentos, noções de nutrição e segurança do trabalho.
- Implementação de medidas para a verificação e a manutenção da infraestrutura de armazenagem e distribuição dos gêneros alimentícios, assegurando a adequação das instalações e a conservação dos produtos.
- Estabelecimento de parcerias com órgãos de extensão rural ou instituições de ensino que possam contribuir com assistência técnica e com a formação continuada da equipe e dos fornecedores locais.





- Aprimoramento dos processos de controle interno, para monitorar o uso eficiente dos recursos públicos e a correta aplicação das normas de licitação.
- Definição de indicadores de desempenho para o acompanhamento da entrega dos gêneros alimentícios e avaliação da satisfação dos beneficiários do Programa Cozinha Comunitária.
- Elaboração de um plano de comunicação, com o objetivo de divulgar o Programa Cozinha Comunitária e envolver a comunidade beneficiada, promovendo transparência e engajamento da população.
- Elaboração de um plano de risco detalhado, identificando potenciais obstáculos ao fornecimento adequado dos gêneros alimentícios e definindo estratégias preventivas e corretivas.

## 12. Justificativa para adoção do registro de preços

A adoção do sistema de registro de preços para a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao Programa Cozinha Comunitária está fundamentada nas disposições da Lei 14.133/2021, conforme detalhado a seguir:

- Atendendo ao Art. 23 da Lei 14.133/2021, o registro de preços assegura que as contratações públicas sejam realizadas com base em um valor de mercado justificado e atualizado, garantindo o uso eficiente dos recursos públicos;
- O Art. 40, incisos II e III, da Lei 14.133/2021 reforça a relevância do sistema de registro de preços como meio para processar aquisições de forma a gerar economia para a Administração, sobretudo quando houver a necessidade de contratações frequentes;
- A utilização do registro de preços previsto no Art. 82 da referida Lei permite estabelecer condições e preços firmados previamente para a aquisição de gêneros alimentícios, direcionando a execução orçamentária de forma mais eficaz e evitando a ocorrência de preços abusivos;
- O Art. 83 da Lei 14.133/2021 destaca que a existência de preços registrados não obriga a Administração a contratar, mas a faculta licitar apenas quando for necessário, o que promove uma maior flexibilidade e agilidade nas contratações, essenciais para o fornecimento contínuo dos gêneros alimentícios requeridos pelo Programa;
- Conforme Art. 84 da Lei, o sistema de registro de preços possibilita a prorrogação da ata por igual período, permitindo ajustes de acordo com as variações da demanda e dos custos, o que vai ao encontro da necessidade de adaptação e de um planejamento consciente inerentes ao Programa Cozinha Comunitária;
- Com base no Art. 86, na fase preparatória do sistema de registro de preços é possível realizar procedimento público para a inclusão de interesse de outros entes federativos, promovendo uma gestão colaborativa e coletiva dos recursos públicos no atendimento das necessidades alimentares da população.

A implementação do sistema de registro de preços será de vital importância para a garantia de fornecimento regular e constante de gêneros alimentícios com qualidade e preços justos, contribuindo diretamente para a eficácia e o sucesso do Programa Cozinha Comunitária e, conseqüentemente, para a atuação da Prefeitura Municipal de Ipaporanga na promoção da segurança alimentar e nutricional da população carente.

## 13. Da vedação da participação de empresas na forma de consórcio





De acordo com a legislação vigente, especificamente a Lei nº 14.133/2021, cumpre-nos esclarecer e justificar a vedação da participação de empresas na forma de consórcio para a contratação de gêneros alimentícios destinados ao Programa Cozinha Comunitária. Neste sentido, apresentamos as seguintes fundamentações:

- O Art. 15 da Lei nº 14.133/2021 estabelece as normas aplicáveis aos consórcios em processos licitatórios. Entretanto, optou-se por vedar tal modalidade de participação neste processo de contratação com o intuito de evitar possíveis complicações administrativas e jurídicas que poderiam surgir da gestão de contratos com múltiplas empresas consorciadas.
- Considerando a natureza e a especificidade do objeto contratual — fornecimento de gêneros alimentícios para programas de caráter social —, a Administração Pública entende que a formação de consórcios poderia dificultar a fiscalização efetiva das obrigações contratuais, principalmente no que tange à qualidade e à pontualidade das entregas dos produtos.
- Além disso, a distribuição de refeições prontas para pessoas carentes exige grande agilidade e flexibilidade operacional por parte dos fornecedores. Tal agilidade poderia ser comprometida por estruturas organizacionais complexas, inerentes aos consórcios, que tendem a ter procedimentos decisórios mais morosos.
- No que concerne ao princípio da eficiência e da celeridade (Art. 5º), impele-se a Administração a obstar a participação de consórcios, uma vez que estes podem acarretar delongas no fornecimento dos gêneros alimentícios, diante da necessidade de alinhamento entre os diferentes entes consorciados e os riscos associados à divergência de responsabilidades.
- Ademais, o Art. 40 da Lei nº 14.133/2021 evoca o princípio da economicidade, ao qual a fragmentação da responsabilidade entre membros de um consórcio poderia contrariar, especialmente se tal divisão implicasse aumento dos custos operacionais e administrativos da contratação.
- Por fim, a possibilidade de alocação desuniforme de riscos entre os integrantes do consórcio poderia resultar em insegurança jurídica e financeira para a Administração, em desacordo com os princípios da segurança jurídica e da probidade administrativa (Art. 5º).

Diante dessas considerações, ratifica-se a vedação da participação de empresas em forma de consórcio para o presente processo de contratação. Visamos, com isso, assegurar um controle mais eficaz e direto sobre o contrato, simplificar a gestão contratual, e velar pelos princípios outrora mencionados, que são basilares para qualquer processo licitatório executado sob a égide da Lei nº 14.133/2021.

#### **14. Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras**

Considerando os preceitos da Lei 14.133 de abril de 2021, a análise de possíveis impactos ambientais e as medidas mitigadoras devem ser uma parte integrante dos estudos preliminares e de planejamento de qualquer contratação pública, especialmente quando esta envolve o fornecimento de bens ou a execução de serviços que possam impactar o meio ambiente. Dessa maneira, a elaboração da seção de impactos ambientais e medidas mitigadoras para a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao Programa Cozinha Comunitária centra-se na observância dos princípios de desenvolvimento nacional sustentável, tendo em vista o impacto que a produção e fornecimento de gêneros alimentícios podem ter sobre o ambiente.





- Análise criteriosa das embalagens empregadas nos gêneros alimentícios, priorizando materiais recicláveis ou biodegradáveis, minimizando assim a geração de resíduos sólidos.
- Criação de diretrizes para os fornecedores sobre o uso sustentável de recursos naturais na produção dos alimentos, visando a conservação da biodiversidade e dos ecossistemas locais.
- Promoção de boas práticas agropecuárias junto aos produtores locais, favorecendo métodos que diminuam o impacto ao meio ambiente, como o uso controlado de fertilizantes e defensivos agrícolas, a fim de evitar a contaminação de solos e cursos d'água.
- Definição de requisitos na contratação que incentivem a agricultura orgânica e familiar, com menor potencial de impacto ambiental e maior sustentabilidade econômica e social.
- Implantação de um sistema de logística reversa em parceria com fornecedores, para recolhimento das embalagens dos produtos e seu correto encaminhamento para reciclagem ou descarte adequado.
- Realização de campanhas educativas, tanto para os usuários do programa quanto para os servidores, sobre a importância da preservação ambiental e o correto descarte de resíduos.
- Inclusão de cláusulas contratuais que obriguem os fornecedores a adotar medidas de mitigação de impactos ambientais, podendo incluir sistemas de gestão ambiental certificados.
- Estabelecimento de critérios de monitoramento e avaliação do cumprimento das práticas de sustentabilidade ambiental por parte dos fornecedores, incluindo auditorias periódicas.

Essas ações refletem a observância dos princípios da eficiência, do desenvolvimento nacional sustentável e da conformidade regulatória, incorporando a responsabilidade ambiental em consonância com o Art. 5º da Lei 14.133.

## 15. Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação

Com base na análise detalhada realizada e no respaldo da Lei 14.133 de 2021, conclui-se que a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao Programa Cozinha Comunitária é viável e razoável. Esta conclusão apoia-se nas seguintes fundamentações jurídicas previstas pela referida lei:

- A contratação observa os princípios da eficiência e da economicidade, conforme o art. 5º da Lei 14.133, garantindo que a seleção da proposta traga o resultado mais vantajoso para a Administração Pública e, por consequência, para a população de Ipaporanga.
- É assegurado o alinhamento desta contratação com as diretrizes de planejamento estratégico e as leis orçamentárias, em conformidade com os objetivos gerais do processo licitatório estabelecidos pelo art. 11 e sua efetiva governança, discurso apoiado no art. 26 que incentiva a margem de preferência a produtos de caráter sustentável.
- A necessidade desta aquisição está substanciada num estudo técnico preliminar, conforme exigido pelo art. 18 da Lei 14.133, assegurando a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação.
- As práticas de sustentabilidade e a promoção do desenvolvimento nacional





sustentável foram consideradas, alinhando-se ao princípio do desenvolvimento nacional sustentável expressamente previsto pelo art. 5º e reforçado no art. 11 da Lei 14.133.

- A utilização do sistema de registro de preços, respaldada pelo art. 40 e art. 82 da Lei 14.133, permite flexibilidade e adaptação às flutuações da demanda por gêneros alimentícios, demonstrando ser uma estratégia que favorece a Administração Pública em termos de eficácia operacional e financeira.
- A participação de produtores e fornecedores locais é incentivada, o que está em consonância com a promoção do desenvolvimento econômico local e a eficiência na execução do contrato, de acordo com os arts. 4º e 40 da Lei 14.133.
- O cumprimento das regras para a gestão de riscos e os controles internos estabelecidos no art. 7º e parágrafos da Lei 14.133 garantem a integridade do processo licitatório e da contratação subsequente.
- O planejamento da contratação oferece condições necessárias para evitar sobrepreço e preços inexequíveis, estando alinhado ao art. 23 da Lei, que discorre sobre a compatibilidade dos preços de mercado.

Portanto, com base nos aspectos legais, técnicos e estratégicos analisados, somos favoráveis à realização da contratação para atender as necessidades do Programa Cozinha Comunitária de Ipaporanga, uma vez que ela se mostra apropriada, vantajosa e alinhada com os objetivos estratégicos e normativos da Prefeitura Municipal de Ipaporanga e da legislação de licitações vigente no Brasil.

Ipaporanga / CE, 20 de fevereiro de 2024

**Antonio Gustavo Gomes de Sousa**  
RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

