

# Estudo Técnico Preliminar

Processo administrativo Nº PE 013.2025-DIV



Unidade responsável

**Fundo Municipal de Assistência Social**

Prefeitura Municipal de São Gonçalo do Amarante



Data

**30/04/2025**



Responsável

**Gilberto Uchoa Do Nascimento**

## 1. INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada. Ele serve de base ao Termo de Referência a ser elaborado, caso se conclua pela viabilidade da contratação.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública. O ETP tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento de demanda registrada no Documento de Formalização da Demanda – DFD, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar a tomada de decisão e o prosseguimento do respectivo processo de contratação.

## 2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A administração pública do Município de São Gonçalo do Amarante/CE está diante de uma necessidade crítica para assegurar o fornecimento adequado de gêneros alimentícios, que são essenciais para a manutenção dos programas e serviços coordenados por suas diversas secretarias municipais. Este cenário está fortemente influenciado pela demanda crescente, que supera os recursos atualmente disponíveis, comprometendo potencialmente a capacidade de atender eficazmente à população.

A ausência de uma solução abrangente para esta contratação pode resultar em interrupções significativas na prestação de serviços, comprometendo a segurança



alimentar e nutricional de beneficiários dos programas sociais. Consequentemente, isso enfraquece o cumprimento das metas institucionais e impacta negativamente o funcionamento operacional das secretarias, que passariam a enfrentar maiores desafios para atender às necessidades da comunidade.

A contratação proposta visa assegurar a continuidade eficiente dos serviços, alinhando-se aos objetivos estratégicos da administração local, como a promoção da segurança alimentar e o apoio ao desenvolvimento saudável dos indivíduos. Essa iniciativa está em sintonia com a necessidade de modernizar processos logísticos e melhorar o desempenho global na entrega de serviços sociais, cumprindo os requisitos legais pertinentes.

Assim, a contratação se posiciona como componente vital para o avanço e a manutenção dos serviços públicos disponibilizados pelas secretarias, garantindo que, conforme a Lei nº 14.133/2021, a administração pública atenda seus compromissos com eficiência, economicidade e em benefício do interesse coletivo.

### 3. ÁREA REQUISITANTE

Área requisitante	Responsável
Fundo Municipal de Assistência Social	VITÓRIA CAVALCANTE BRAGA

### 4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A assistência social, direito do cidadão e dever do Estado, é Política de Seguridade Social não contributiva que provê os mínimos sociais, realizada através de um conjunto integrado de ações de iniciativa pública e da sociedade, para garantir o atendimento às necessidades básicas. Com o objetivo de garantir o direito à proteção social para todos os indivíduos, bem como a qualidade das ações executadas através da política de Assistência Social, foram criados os serviços, programas, projetos e benefícios socioassistenciais através da Norma Operacional Básica – NOB 2005. Eles são ofertados conforme o nível de proteção social que se enquadra o usuário, podendo ser Básica ou Especial.

É fundamental verificar um conjunto abrangente de informações e documentos que comprovem a capacidade de execução do objeto licitatório, dividindo-se nas seguintes categorias:

**Habilitação Jurídica:** Demonstra a conformidade dos licitantes com os requisitos legais obrigatórios, além de sua aptidão formal e documental para participar do processo de licitação.

**Capacidade Técnica:** Avalia a experiência comprovada e a competência técnica do licitante, necessárias para a execução eficaz das atividades propostas, garantindo que possuam as habilidades e o conhecimento técnico específico para a aquisição e fornecimento de pneus adequados às necessidades da frota.

**Regularidade Fiscal, Social e Trabalhista:** Verifica a adesão dos licitantes às obrigações fiscais, sociais e trabalhistas, assegurando que mantêm responsabilidade,



compromisso e integridade em suas operações.

**Habilitação Econômico-Financeira:** Analisa a capacidade financeira do licitante, garantindo que possuam solidez econômica suficiente para cumprir com todas as obrigações contratuais, minimizando riscos de inadimplência ou falhas contratuais durante a vigência do contrato.

É importante frisar que outras Secretarias também participarão do processo de aquisição para atender a necessidades específicas. Essa integração visa otimizar recursos e ampliar a eficiência das ações mediante economia de escala.

Requisitos Mínimos de Qualidade:

**Para os itens de Gêneros alimentícios não perecíveis:**

- Os gêneros alimentícios não perecíveis devem apresentar uma composição química consistente e equilibrada, sem a presença de substâncias nocivas.
- Deve ser livre de contaminação microbiológica, química e física. Isso inclui a inexistência de bactérias, vírus, parasitas, pesticidas, metais pesados e outros poluentes.
- Os gêneros alimentícios não perecíveis devem possuir embalagem própria, sem sujidades ou perfurações.
- Informações detalhadas sobre a origem, composição e data de validade dos Gêneros Alimentícios não perecíveis devem constar na embalagem, permitindo que a Administração Pública faça averiguações quando necessário.
- Substituir os gêneros alimentícios não perecíveis que, porventura, estiverem fora das condições de uso ou com defeitos de fabricação, com embalagens violadas, ou que estejam fora do prazo de validade, no prazo máximo de 01 (um) dia, contado a partir da solicitação.

**Para Gêneros Alimentícios Frios e Congelados:**

- Os gêneros alimentícios frios e congelados quando se tratarem de alimentos fracionados, devem estar acondicionados em embalagens próprias e/ou acondicionados em embalagens de isopor ou plástico devidamente fechados/lacrados, com etiquetas de pesagem para aferir as quantidades.
- Os gêneros alimentícios frios e congelados quando se tratarem de alimentos não fracionados, devem estar em suas embalagens próprias, com quantidades previamente informadas na mesma contendo informações detalhadas sobre a origem, composição e data de validade, permitindo que a Administração Pública faça averiguações quando necessário.
- Substituir os gêneros alimentícios frios e congelados que, porventura, estiverem fora das condições de uso ou com defeitos de fabricação, com embalagens violadas, ou que estejam fora do prazo de validade, no prazo máximo de 01 (um) dia, contado a partir da solicitação.

**Requisitos de Sustentabilidade:**

- Respeitar as Normas Brasileiras da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
- A empresa contratada deverá adotar as práticas de sustentabilidade ambiental no fornecimento dos produtos, conforme previsto no artigo 3º da Lei nº 14.133/2021.
- As proponentes deverão observar e cumprir a legislação ambiental pertinente ao objeto da licitação, tanto no processo de extração das matérias-primas utilizadas, como na fabricação, utilização, transporte e descarte dos produtos e matérias-primas.



**Requisitos de responsabilidade social e econômica:**

a) A responsabilidade social para alimentação dos servidores e atendidos da rede pública deste município recai para a Secretaria Municipal de Administração que detém ciência das necessidades deste reforço alimentar.

**Requisitos obrigacionais gerais:**

- a) Os produtos identificados neste Estudo Técnico Preliminar deverão obrigatoriamente estar de acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;
- b) O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes neste estudo e em seus anexos, assumindo, como exclusivamente seus, os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;
- c) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- d) Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- e) Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- f) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- g) Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;
- h) Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual;
- i) Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- j) Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- k) Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.
- l) Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;
- m) Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
- n) Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre





## 5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de mercado foi conduzido de forma abrangente para identificar as melhores práticas e condições disponíveis para a aquisição de gêneros alimentícios destinados não apenas ao Fundo Municipal de Assistência Social de São Gonçalo do Amarante/CE, mas também para atender às demandas das diversas secretarias do município. Este processo envolveu várias etapas metodológicas e considerações técnicas que visaram alinhar o processo de contratação às melhores práticas de mercado conhecidas.

Primeiramente, realizou-se uma análise de dados referentes a contratações similares efetuadas por diferentes órgãos e entidades públicas. Essa abordagem permitiu identificar o uso de novas tecnologias e metodologias inovadoras que poderiam ser vantajosas para as necessidades específicas da Administração Municipal.

Em seguida, considerou-se a dinâmica e o desempenho dos fornecedores de mercado. A consulta a fontes diversas, incluindo bancos de dados públicos e a realização de pesquisas pela internet, garantiu a obtenção de informações robustas sobre preços e condições oferecidas. Este procedimento assegurou que a estimativa de valores para a aquisição estivesse dentro dos parâmetros praticados, de acordo com o disposto no art. 23 da Lei nº 14.133/2021.

Para garantir a atualização contínua e adaptação às condições do mercado, foram realizadas consultas em plataformas de preços e comparação com dados de mercado atualizados. Esta abordagem focou na identificação de tendências de mercado e avaliação das ofertas mais vantajosas, assegurando que a solução proposta fosse a mais eficiente em termos de custo-benefício.

As principais soluções de contratação do objeto, consistindo na aquisição gêneros alimentícios, foram analisadas considerando diferentes abordagens:

**Contratação direta com o fornecedor:** A aquisição diretamente do fabricante ou de distribuidores autorizados, garantindo produtos de qualidade, com o suporte e garantia do fabricante.

**Contratação através de terceirização:** A terceirização de serviços de substituição e manutenção para empresas especializadas, potencialmente abrangendo também o fornecimento dos pneus e demais componentes.

**Contratação por meio da modalidade Pregão Eletrônico:** Alinhada ao princípio da eficiência e ao interesse público conforme estabelecido pelo Art. 5º da Lei 14.133/2021, oportuniza a participação de um número maior de fornecedores, garantindo a seleção da proposta mais vantajosa e assegurando a transparência do processo de contratação.

Após análise de cada alternativa, a solução mais adequada para atender a demanda solicitada é a contratação por meio de registro de preço na modalidade Pregão Eletrônico. O sistema de registro de preços permite que a Administração registre preços com fornecedores selecionados, garantindo a possibilidade de aquisição ao longo do tempo, conforme a necessidade, e beneficiando-se de eventuais economias decorrentes de compras em maior escala. A contratação analisada verifica-se em conformidade com similares feitas por diversos municípios brasileiros, identificando melhores práticas, metodologias, e soluções que melhor se adequassem à nossa



necessidade.

Esta forma de contratação é similar aos modelos adotados em outras contratações no âmbito da Administração Pública, atendendo plenamente às necessidades da administração. Recomenda-se, portanto, a adoção do Pregão Eletrônico por meio de registro de preços como a abordagem mais eficiente, assegurando competitividade e transparência conforme os artigos 5º e 11 da Lei nº 14.133/2021, mantendo o compromisso de atender às necessidades específicas da frota municipal de forma sustentável e econômica.

Após a conclusão do levantamento de mercado e tendo em vista a pesquisa de preços realizada por meio da internet e da plataforma de preços, foi verificado que o pregão é a escolha mais viável para conduzir o presente processo licitatório. Essa modalidade se alinha aos princípios de eficiência, economicidade e transparência, promovendo uma competição justa e potencializando a obtenção da melhor proposta para a Administração.

Por fim, além das considerações voltadas ao Fundo Municipal de Assistência Social, a Secretaria de Infraestrutura (SEINFRA), a Autarquia e a Secretaria de Planejamento e Gestão (SEPLAG) também participaram de algumas das etapas do planejamento e execução, atendendo a itens específicos de interesse de cada uma. Esta integração assegura a otimização dos recursos públicos e promove sinergia entre as diferentes entidades governamentais envolvidas.

## 6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A aquisição de gêneros alimentícios para a manutenção dos programas e serviços geridos pelo Fundo Municipal de Assistência Social de São Gonçalo do Amarante/CE constitui uma solução abrangente e integrada que visa atender às necessidades nutricionais dos beneficiários. Este processo inclui a seleção cuidadosa de alimentos diversos e saudáveis, garantindo a segurança alimentar e a promoção do crescimento saudável dos usuários dos serviços socioassistenciais.

A participação ativa das diversas secretarias municipais foi fundamental na definição de itens específicos que correspondem diretamente às necessidades operacionais e de bem-estar de suas respectivas áreas. Essa colaboração assegura que os produtos escolhidos não apenas atendam aos padrões necessários de qualidade e nutrição, mas também se alinhem com as metas e objetivos de cada secretaria, promovendo um ambiente de trabalho otimizado e em sintonia com os princípios de eficiência e planejamento detalhados na Lei nº 14.133/2021.

Além disso, a implementação desse plano considera o uso sustentável dos recursos, buscando sempre alternativas que representem economicidade e aproveitamento máximo das capacidades existentes, contribuindo para o desenvolvimento contínuo e sustentável dos programas de assistência social no município.

## 7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
1	Arroz beneficiado	6.300,000	Quilograma
2	Arroz beneficiado	6.000,000	Quilograma
3	Açúcar	8.400,000	Quilograma
4	Café	7.000,000	Pacote 250 G
5	Leguminosa	1.600,000	Quilograma
6	Leguminosa	1.600,000	Quilograma
7	Macarrão	7.050,000	Embalagem
8	Farinha de mandioca	1.225,000	Quilograma
9	Farinha de trigo	1.500,000	Quilograma
10	Farinha de trigo	750,000	Quilograma
11	Farinha de milho	6.300,000	Embalagem 500 G
12	Leite em pó	7.550,000	Embalagem 400 G
13	Leite Condensado	1.050,000	Gramas 395 G
14	Leite fluido	1.030,000	Litro
15	Crema de leite	3.050,000	Embalagem 200 G
16	Biscoito	8.600,000	Pacote
17	Biscoito	8.550,000	Unidade
18	Mingau Instantâneo	900,000	Gramas 400 G
19	Mingau instantâneo	900,000	Lata 400 G
20	Refrigerante	200,000	Fardo 6 UN
21	Bombom	250,000	Pacote
22	Pão	225,000	Embalagem 400 G
23	Pão	525,000	Embalagem 400 G
24	Vinagre	450,000	Mililitro 750 ML
25	Peixe em conserva	3.750,000	Embalagem 125 G
26	Massa De Tomate	600,000	Gramas 300 G
27	"milho"	450,000	Pacote 500 G
28	Legume em conserva	900,000	Embalagem 170 G
29	Milho de pipoca	800,000	Embalagem 500 G
30	Legume em conserva	450,000	Embalagem 170 G
31	Tempero	300,000	Caixa 12 UN
32	Tempero	300,000	Caixa 12 UN
33	Tempero	300,000	Embalagem 300 G
34	Achocolatado	1.125,000	Embalagem
35	Óleo vegetal comestível	1.540,000	Embalagem 900 ML



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
36	"Margarina"	2.725,000	Gramas 500 G
37	Maionese	750,000	Pote 500 G
38	Sal	405,000	Quilograma
39	Condimento*	900,000	Gramas 350 G
40	Amido	450,000	Quilograma
41	Polpa de fruta	1.300,000	Quilograma
42	Fruta	3.000,000	Unidade
43	Maçã in natura	3.750,000	Quilograma
44	Fruta	3.750,000	Quilograma
45	Fruta	3.750,000	Quilograma
46	Fruta	3.000,000	Quilograma
47	Fruta	8.250,000	Quilograma
48	Fruta	3.000,000	Quilograma
49	Polpa de fruta	1.300,000	Quilograma
50	Polpa de fruta	1.300,000	Quilograma
51	Polpa de fruta	1.300,000	Quilograma
52	Polpa de fruta	1.300,000	Quilograma
53	Condimento	750,000	Quilograma
54	Legume in natura	3.000,000	Quilograma
55	Legume in natura	3.000,000	Quilograma
56	Legume in natura	2.750,000	Quilograma
57	Legume in natura	1.500,000	Quilograma
58	Verdura In Natura*	1.500,000	Quilograma
59	Condimento	375,000	Quilograma
60	Condimento	3.750,000	Molho
61	Condimento	3.750,000	Molho
62	Legume in natura	1.500,000	Quilograma
63	Tomate In - Natura	2.250,000	Quilograma
64	Polpa de fruta	1.300,000	Quilograma

## 8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
1	Arroz beneficiado	6.300,000	Quilograma	7,06	44.478,00
2	Arroz beneficiado	6.000,000	Quilograma	6,31	37.860,00
3	Açúcar	8.400,000	Quilograma	5,03	42.252,00
4	Café	7.000,000	Pacote 250 G	17,63	123.410,00
5	Leguminosa	1.600,000	Quilograma	7,97	12.752,00
6	Leguminosa	1.600,000	Quilograma	7,82	12.512,00
7	Macarrão	7.050,000	Embalagem	4,36	30.738,00
8	Farinha de mandioca	1.225,000	Quilograma	5,31	6.504,75







ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
9	Farinha de trigo	1.500,000	Quilograma	7,55	11.325,00
10	Farinha de trigo	750,000	Quilograma	6,60	4.950,00
11	Farinha de milho	6.300,000	Embalagem 500 G	2,67	16.821,00
12	Leite em pó	7.550,000	Embalagem 400 G	9,62	72.631,00
13	Leite Condensado	1.050,000	Gramas 395 G	8,32	8.736,00
14	Leite fluido	1.030,000	Litro	6,58	6.777,40
15	Crema de leite	3.050,000	Embalagem 200 G	3,60	10.980,00
16	Biscoito	8.600,000	Pacote	7,71	66.306,00
17	Biscoito	8.550,000	Unidade	7,42	63.441,00
18	Mingau Instantâneo	900,000	Gramas 400 G	12,08	10.872,00
19	Mingau instantâneo	900,000	Lata 400 G	11,36	10.224,00
20	Refrigerante	200,000	Fardo 6 UN	48,17	9.634,00
21	Bombom	250,000	Pacote	45,38	11.345,00
22	Pão	225,000	Embalagem 400 G	6,07	1.365,75
23	Pão	525,000	Embalagem 400 G	8,30	4.357,50
24	Vinagre	450,000	Mililitro 750 ML	3,53	1.588,50
25	Peixe em conserva	3.750,000	Embalagem 125 G	5,64	21.150,00
26	Massa De Tomate	600,000	Gramas 300 G	3,19	1.914,00
27	"milho"	450,000	Pacote 500 G	5,55	2.497,50
28	Legume em conserva	900,000	Embalagem 170 G	3,36	3.024,00
29	Milho de pipoca	800,000	Embalagem 500 G	5,12	4.096,00
30	Legume em conserva	450,000	Embalagem 170 G	3,82	1.719,00
31	Tempero	300,000	Caixa 12 UN	4,26	1.278,00
32	Tempero	300,000	Caixa 12 UN	4,01	1.203,00
33	Tempero	300,000	Embalagem 300 G	4,58	1.374,00
34	Achocolatado	1.125,000	Embalagem	18,37	20.666,25
35	Óleo vegetal comestível	1.540,000	Embalagem 900 ML	12,37	19.049,80
36	"Margarina"	2.725,000	Gramas 500 G	10,91	29.729,75
37	Maionese	750,000	Pote 500 G	11,74	8.805,00
38	Sal	405,000	Quilograma	1,42	575,10
39	Condimento*	900,000	Gramas 350 G	4,93	4.437,00
40	Amido	450,000	Quilograma	8,20	3.690,00
41	Polpa de fruta	1.300,000	Quilograma	12,68	16.484,00
42	Fruta	3.000,000	Unidade	4,76	14.280,00
43	Maçã in natura	3.750,000	Quilograma	12,74	47.775,00
44	Fruta	3.750,000	Quilograma	6,33	23.737,50
45	Fruta	3.750,000	Quilograma	13,21	49.537,50
46	Fruta	3.000,000	Quilograma	5,32	15.960,00
47	Fruta	8.250,000	Quilograma	5,67	46.777,50
48	Fruta	3.000,000	Quilograma	4,64	13.920,00
49	Polpa de fruta	1.300,000	Quilograma	11,53	14.989,00



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
50	Polpa de fruta	1.300,000	Quilograma	13,63	17.719,00
51	Polpa de fruta	1.300,000	Quilograma	12,77	16.601,00
52	Polpa de fruta	1.300,000	Quilograma	11,20	14.560,00
53	Condimento	750,000	Quilograma	31,18	23.385,00
54	Legume in natura	3.000,000	Quilograma	7,68	23.040,00
55	Legume in natura	3.000,000	Quilograma	7,59	22.770,00
56	Legume in natura	2.750,000	Quilograma	8,68	23.870,00
57	Legume in natura	1.500,000	Quilograma	7,44	11.160,00
58	Verdura In Natura*	1.500,000	Quilograma	5,24	7.860,00
59	Condimento	375,000	Quilograma	15,41	5.778,75
60	Condimento	3.750,000	Molho	3,30	12.375,00
61	Condimento	3.750,000	Molho	3,16	11.850,00
62	Legume in natura	1.500,000	Quilograma	11,81	17.715,00
63	Tomate In - Natura	2.250,000	Quilograma	9,47	21.307,50
64	Polpa de fruta	1.300,000	Quilograma	12,61	16.393,00

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\$ 1.236.914,05 (um milhão, duzentos e trinta e seis mil, novecentos e catorze reais e cinco centavos)

## 9. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Considerando a natureza e a diversidade dos gêneros alimentícios a serem adquiridos, bem como as especificidades dos diferentes programas e serviços, opta-se pelo parcelamento da solução. Esta abordagem permite uma melhor adaptação às variações de demanda e garante eficiência no atendimento contínuo das necessidades alimentares, respeitando as peculiaridades dos diferentes grupos atendidos. O parcelamento promove, ainda, a economicidade, ao possibilitar a aquisição conforme a necessidade efetiva, reduzindo custos de armazenamento e evitando desperdícios.

## 10. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

O processo de contratação para aquisições de gêneros alimentícios direcionados à manutenção dos programas e serviços gerenciados pelo Fundo Municipal de Assistência Social, bem como dos itens específicos das diversas secretarias do Município de São Gonçalo do Amarante/CE, está em plena conformidade com o planejamento estratégico, incluindo o Plano de Contratação Anual (PCA), delineado pela administração municipal. Este alinhamento é essencial para garantir a eficiência do uso dos recursos públicos, respeitando os princípios estabelecidos no art. 5º da Lei nº 14.133/2021, que enfatizam a eficiência, economicidade e sustentabilidade.



## 11. RESULTADOS PRETENDIDOS

Os resultados pretendidos com as Aquisições são:

- Segurança Alimentar: Garantir que as secretarias tenham acesso a alimentos nutritivos e seguros, reduzindo assim a insegurança alimentar;
- Redução do Desperdício de Alimentos: Ao planejar cuidadosamente as aquisições e gerenciar o estoque de maneira eficiente, é possível minimizar o desperdício de alimentos, contribuindo para uma gestão mais sustentável dos recursos;
- Quanto à eficiência: assegurar a continuidade e a manutenção dos gêneros alimentícios em tela, bem como o uso racional dos recursos financeiros;

Com a aquisição de gêneros alimentícios buscam-se também, atender ao princípio da economicidade, cuja meta é a obtenção da melhor relação custo benefício possível de gêneros alimentícios em recursos financeiros, econômicos e administrativos, permitindo assim que as aquisições sejam realizadas de forma rápida, econômica e sustentável.

A finalidade é evitar compras frustradas ou ainda sem o padrão de qualidade exigido, assim entendidas aquelas que se inviabilizam ao longo da execução do objeto ou que não assegurem o aproveitamento mais eficiente dos recursos públicos à medida que promove uma licitação satisfatória, reduzindo o risco de conflitos, impugnações e atrasos. Em decorrência dos princípios da economicidade e da eficiência, foi realizado o adequado planejamento, a fim de obter propostas efetivamente vantajosas, evidenciando, a melhor utilização dos recursos que lhe são disponibilizados.

Foram avaliados na contratação ainda vigente, a solução mais vantajosa, eficiente, sustentável e o melhor critério de seleção da proposta visando atender melhor a necessidade do município que realizaram a alimentação.

Menor Custo e Maior Qualidade: A proximidade entre a produção e o consumo dos alimentos proporciona vantagens como menor custo de transporte, qualidade e confiabilidade dos produtos.

## 12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Caberá ao gestor do contrato e seus fiscais o apreço correto da execução do contrato, bem como a observância às normas vigentes do presente processo.

### Fiscalização

- a. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).
- b. A fiscalização da contratação será exercida por servidor indicado pelo órgão gerenciador, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração Pública;
- c. A fiscalização será exercida no interesse da Administração e não exclui nem reduz a responsabilidade do CONTRATANTE, inclusive perante terceiros, irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.



### Gestor do Contrato

- a. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).
- b. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).
- c. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).
- d. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).
- e. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).
- f. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).
- g. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato. A aquisição dos produtos de natureza comum deste estudo não necessita de providências prévias a serem adotadas.

A administração deve definir os objetivos da aquisição de alimentos, incluindo o tipo de alimentos necessários, a quantidade e a qualidade, bem como definir o orçamento disponível para a aquisição de alimentos, levando em consideração as necessidades e os objetivos definidos. A contratante deve identificar potenciais fornecedores de alimentos, levando em consideração a reputação, a qualidade dos produtos e os preços.

Para fins de melhorias quanto ao alcance do objetivo pretendido, os gêneros adquiridos serão recebidos e acondicionados de forma a manter a sua qualidade até que sejam efetivamente utilizados, quanto à forma correta de manuseio e armazenamento.

## 13. JUSTIFICATIVA PARA ADOÇÃO DO REGISTRO DE PREÇOS

A adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP) para a presente contratação se





justifica considerando a natureza e a imprevisibilidade da demanda por gêneros alimentícios, que são destinados a diversos programas e serviços gerenciados pelo Fundo Municipal de Assistência Social do Município de São Gonçalo do Amarante/CE.

- Flexibilidade: O SRP permite maior flexibilidade na aquisição dos itens conforme a necessidade, sem comprometer a continuidade do fornecimento e garantindo a celeridade nas aquisições.
- Economia de Escala: Viabiliza a obtenção de preços mais vantajosos pela potencial economia de escala, assegurando condições econômicas mais favoráveis em relação a contratações individualizadas.
- Planejamento e Eficiência: Facilita o planejamento de compras ao longo do período de vigência da ata de registros, otimizando processos e recursos administrativos.
- Mitigação de Riscos: Reduz o risco de desabastecimento, pois possibilita reações rápidas a flutuações de demanda e condições do mercado.

Esses fatores estão alinhados com os princípios de planejamento e economicidade previstos na Lei nº 14.133/2021.

#### 14. DA VEDAÇÃO DA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS NA FORMA DE CONSÓRCIO

A participação de empresas na forma de consórcio não será permitida no processo licitatório em questão, de acordo com as diretrizes estabelecidas para esta aquisição. Essa decisão está alinhada com a necessidade de assegurar o cumprimento dos princípios de legalidade e competitividade estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021 e visa garantir um processo mais direto e eficiente, diminuindo potenciais complexidades na gestão contratual que poderiam advir da participação consorciada. A vedação do consórcio busca também evitar a concentração de mercado e promover uma competição justa entre os participantes individuais, assegurando que o processo licitatório seja conduzido de maneira igualitária e equilibrada, em conformidade com os objetivos da contratação pública.

#### 15. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Na análise de contratações correlatas e interdependentes não identificou a necessidade de ajustes significativos nos quantitativos ou requisitos técnicos previstos para a contratação em questão. Não foram observadas sobreposições ou necessidades de convergência com outras contratações que possam impactar a execução do presente processo administrativo, resultando em uma harmonização eficiente. Recomendam-se, como próximos passos, a revisão das seções de estimativa e especificações técnicas no contexto do Termo de Referência, para que se mantenha a vigilância sobre potenciais oportunidades de melhoria contínua e alinhamento com novos dados que possam surgir, em conformidade com o §2º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021.



## 16. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

A aquisição de gêneros alimentícios pode ter impactos ambientais significativos, mas existem medidas mitigadoras que podem ser tomadas para reduzir esses impactos. Escolhendo produtos locais, orgânicos e de baixo consumo de recursos, podemos contribuir para um sistema alimentar mais sustentável.

Emissões de gases de efeito estufa;

1. A produção, processamento, armazenamento, transporte e descarte de gêneros alimentícios podem emitir gases de efeito estufa, como dióxido de carbono e metano, que contribuem para o aquecimento global.
2. Os principais impactos ambientais dos gêneros adquiridos, podem estar associados tanto ao processo produtivo, como à geração de efluentes, ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos de embalagem pós-uso.

Em especial os produtos indicados neste Estudo, caso vencidos, poderá trazer diversos riscos ao ambiente e à saúde das pessoas caso não seja manipulado de forma correta, vejamos alguns:

- i. Durante o processo de produção, transporte e armazenamento dos produtos, podem ocorrer perfurações, acarretando em vazamentos de produtos líquidos ou secos, acarretando na invalidação do produto que detiver este problema.
- ii. O armazenamento inadequado ou a manipulação incorreta dos produtos podem resultar em vazamentos. Além dos riscos de invalidação dos produtos, vazamentos prolongados podem ter impactos negativos na qualidade dos produtos.
- iii. A depender do armazenamento dos fornecedores, os produtos podem ter sido atacados por pragas, insetos, animais, dentre outros que acarretam também na invalidação do produto após a constatação de produtos com perfurações.
- iv. O recebimento de produtos vencidos pode acarretar diretamente e indiretamente na saúde das pessoas que consumirem o alimento preparado.
- v. Para os produtos frios e congelados, caso não detenham resfriamento ou congelamento mínimo, os produtos sofrerão modificações no sabor que inclusive podem reduzir o período de validade do mesmo podendo causar também danos à saúde dos que consumirem o alimento preparado.

As medidas mitigadoras devem ser implementadas especialmente pelo fornecedor:

1. Estabelecer e aplicar rigorosos padrões de segurança para a construção e operação de instalações de armazenamento dos produtos, garantindo o uso de tecnologias que reduzam estes problemas.
2. Fornecer treinamento adequado para os profissionais envolvidos na manipulação, transporte e armazenamento dos produtos.
3. Certificar que todos os envolvidos estejam cientes dos protocolos de segurança e saibam como agir em casos de emergências.
4. Utilizar de transportes adequados, principalmente para os gêneros frios e congelados, que devem ter a correta manipulação dos produtos até a entrega no Almoxarifado que deverá também providenciar o acondicionamento correto.
5. Implementar programas de manutenção preventiva regular para garantir que os equipamentos de armazenamento estejam em condições ideais.



## 17. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A VIABILIDADE E RAZOABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação visa à aquisição de gêneros alimentícios para a manutenção dos programas e serviços gerenciados pelo Fundo Municipal de Assistência Social de São Gonçalo do Amarante/CE, com a participação de diversas secretarias municipais, cada uma responsável por itens específicos, conforme suas áreas de atuação.

A análise técnica, econômica, operacional e jurídica confirma a viabilidade e a vantajosidade da contratação, em conformidade com os princípios da eficiência e do interesse público (art. 5º da Lei nº 14.133/2021) e com a obrigatoriedade de fundamentação (art. 18, §1º, XIII). O objeto está alinhado às necessidades identificadas no planejamento, com estimativas baseadas em memórias de cálculo e pesquisa de mercado atualizada, garantindo economicidade (art. 11) e segurança financeira.

A adoção do Pregão Eletrônico, com sistema de registro de preços, assegura competitividade e melhor custo-benefício (art. 40), mesmo na ausência de um Plano de Contratação Anual específico. O Termo de Referência foi elaborado com base nos elementos analisados, conforme art. 6º, inciso XXIII.

Diante disso, conclui-se pela adequação, indispensabilidade e recomendação da contratação, com alternativas de mitigação de riscos previstas, fortalecendo o planejamento e a tomada de decisão da autoridade competente.

São Gonçalo do Amarante / CE, 30 de abril de 2025

*assinado eletronicamente*

GILBERTO UCHOA DO NASCIMENTO

RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

