

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0000620241010000102

1. Descrição da Necessidade da Contratação

A Secretaria de Educação do Município de Milhã identificou a necessidade premente de adquirir gêneros alimentícios para atender à alimentação escolar dos alunos matriculados nas escolas municipais. Essa necessidade se fundamenta no compromisso da administração pública em fornecer alimentação de qualidade, balanceada e adequada aos requisitos nutricionais dos estudantes. A contratação visa atender os alunos assistidos pelos programas PNAEF, PNAC, PNAP, Integral, EJA e AEE ao longo do ano letivo de 2024.

Os gêneros alimentícios a serem adquiridos são fundamentais para a manutenção da saúde, do bem-estar e da capacidade de aprendizagem dos alunos. A alimentação escolar é um fator essencial para garantir que os estudantes possam se concentrar e participar ativamente das atividades escolares, contribuindo assim para a melhoria do desempenho acadêmico e para a redução da evasão escolar.

Além disso, a Lei nº 14.133/2021, em seu artigo 18, parágrafo 1º, inciso I, destaca a importância de evidenciar o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público, reforçando a necessidade de planejar e executar compras públicas de maneira eficiente e eficaz.

A aquisição de gêneros alimentícios específicos e de alta qualidade visa, ainda, cumprir as diretrizes estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que estipula padrões nutricionais e de qualidade para a alimentação fornecida nas escolas. Esse aspecto é crítico, especialmente considerando as necessidades peculiares dos alunos, como restrições dietéticas, intolerâncias alimentares, e a importância de se garantir uma alimentação culturalmente apropriada e aceitável.

2. Área requisitante

Área requisitante	Responsável
Fundo Municipal de Educacao	FLAVIA LEITE DE MEDEIROS

3. Descrição dos Requisitos da Contratação

A descrição dos requisitos da contratação visa definir os critérios necessários e suficientes para a escolha da melhor solução para a aquisição de gêneros alimentícios destinados aos alunos das escolas municipais de Milhã, atendendo aos programas PNAEF, PNAC, PNAP, Integral, EJA e AEE. Esses critérios incluem práticas de sustentabilidade, observância a leis e regulamentações específicas, e padrões mínimos de qualidade e desempenho.



Requisitos Gerais

- Os alimentos devem atender às diretrizes nutricionais estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
- Os produtos devem ter a procedência certificada e conformidade com os parâmetros de qualidade definidos pelos órgãos competentes.
- Embalagem adequada para preservar a integridade e segurança dos alimentos durante o transporte e armazenamento.
- Variedade e equilíbrio na composição das merendas escolares, incluindo hortaliças, frutas, proteínas, carboidratos e legumes.
- Considerar restrições dietéticas específicas, como intolerância à lactose e glúten.

Requisitos Legais

- Atendimento às normas sanitárias vigentes, incluindo as disposições da Anvisa.
- Compliance com a Lei de Licitações (Lei 14.133), garantindo transparência, legalidade e competitividade no processo licitatório.
- Documentos de certificação e inspeção sanitária de fornecedores, conforme exigências legais.

Requisitos de Sustentabilidade

- Preferência por produtos regionais e orgânicos, incentivando a agricultura local e práticas sustentáveis.
- Redução de embalagens plásticas, priorizando materiais recicláveis e biodegradáveis.
- Logística reversa para disposição adequada de resíduos e embalagens.

Requisitos Específicos da Contratação

- Garantir a consistência no fornecimento durante todo o ano letivo, respeitando férias e eventuais ajustes no calendário escolar.
- Precisão nas quantidades dos gêneros alimentícios a serem adquiridos, com estimativas baseadas em levantamentos de consumo anteriores.
- Critérios de fiscalização e controle na entrega e no consumo dos alimentos, com mecanismos claros de acompanhamento.
- Capacitação dos servidores responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato, assegurando a conformidade com os termos contratuais.
- Consideração de peculiaridades regionais para assegurar a aceitação dos alimentos entre os alunos, incluindo itens da culinária típica local.
- A licitante interessada em participar desta licitação deverá efetuar Garantia no valor correspondente aproximadamente a 1% (um por cento) do valor total estimado no orçamento, parte integrante do edital, conforme o estabelecido nos termos do Art. 58 da Lei Federal 14.133/21.
- A garantia de proposta serve como um mecanismo para assegurar que a empresa vencedora possua a capacidade financeira e técnica para executar a entrega dos produtos/serviços na íntegra.
- É fundamental que a empresa contratada tenha a capacidade de entregar o produto/serviço com qualidade e dentro do prazo estabelecido.
- A garantia de proposta inibe desistências injustificadas por parte das empresas participantes, evitando prejuízos ao erário e atrasos na execução da entrega dos produtos/serviços.
- A exigência da garantia de proposta coloca todas as empresas participantes em condições de



igualdade, evitando que empresas sem capacidade financeira ou técnica tenham vantagens competitivas indevidas.

- A garantia de proposta incentiva às empresas a apresentarem propostas mais elaboradas e detalhadas, demonstrando sua capacidade técnica e financeira para executar a entrega dos produtos/serviços.
- A garantia de proposta tende a criar desestímulo à participação do licitante aventureiro, já que ele apenas participará se tiver segurança de que pode manter a proposta firmada ou mostrar a documentação exigida para a contratação, servindo como eficiente sinalização de sua condição de aptidão.
- Por conta de tudo isso, entendemos que a garantia de proposta como requisito de Pré-habilitação pode ser um excelente instrumento capaz de regular positivamente a licitação, a fim de desestimular a participação de licitantes irresponsáveis e aventureiros, preservando o interesse público e, conseqüentemente, salvaguardando a obtenção da vantagem.
- A apresentação de amostras tem por finalidade avaliar, mediante a realização de observações e/ou testes, quando for o caso, o produto ofertado quanto à qualidade do mesmo e a correspondência entre a amostra apresentada e a especificação constante do Edital (medidas, quantidades, atendimento da finalidade e outros aspectos), objetivando verificar a compatibilidade entre a especificação técnica e o material cotado.
- As empresas vencedoras da etapa de lances terão até 07 (sete) dias úteis, a partir de notificação da solicitação do pregoeiro, para enviar a(s) amostra(s) do(s) produto (s) para análise, em endereço a ser informado sob pena de o proponente ser desclassificado do certame;
- Após a etapa de classificação e quando solicitado, a primeira colocada de cada item deverá apresentar amostras dos produtos, as quais serão avaliadas, quanto às especificações e exigências contidas no Termo de Referência.
- Os custos de envio das amostras correrão a expensas da empresa licitante.
- Inexistindo divergências os produtos/serviços serão aprovados, e todos os itens fornecidos posteriormente deverão seguir o mesmo padrão.
- Existindo divergências, os produtos/serviços serão reprovados e proceder-se-á a convocação da próxima empresa classificada no certame.
- Todos os produtos/serviços necessários para a análise devem ser disponibilizados pela LICITANTE e ficarão em poder do Município de Milhã/Ce até o recebimento do material fornecido, para comparação, não integrando o quantitativo total a ser fornecido.
- Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras aprovadas serão mantidas pela administração até o recebimento definitivo.
- Decorrido este prazo, as amostras APROVADAS e/ou RECUSADAS poderão ser recolhidas pelos licitantes dentro do prazo de 30 (trinta) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento de custos à empresa contratada;
- O envio e a retirada de amostras, quando cabíveis, deverão ser de total responsabilidade da empresa licitante, não restando qualquer ônus ao órgão solicitante;
- As amostras apresentadas deverão ser dos mesmos produtos e marcas apresentadas na sua proposta de preços, caso a licitante apresente amostra de produtos com marcas e especificações divergentes dos apresentados em sua proposta de preços, a mesma será desclassificada;
- Caso o valor ofertado pela licitante vencedora do (s) produto (s) estiver (em) indícios de inexequibilidade conforme o Art. 34 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73 de 30 de setembro de 2022, a amostra do (s) produto (s) deverá (ão) estar (em) acompanhada (s) da **Nota (s) Fiscal (is)**



de Compra do (s) produto (s), e Planilha detalhada dos custos Diretos e Indiretos, para verificar se o custo do (s) produto (s) para a licitante não ultrapassa (am) o valor de sua proposta, conforme inciso I do Art. 34 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73 de 30 de setembro de 2022.

A definição dos requisitos necessários à contratação deve ser suficiente para atender à necessidade especificada, garantindo a entrega de gêneros alimentícios de qualidade e adequados às necessidades nutricionais dos alunos. A seleção dos fornecedores deve observar esses requisitos essenciais, garantindo que a especificação não seja técnica ou economicamente inviável, preservando o caráter competitivo da licitação.

4. Levantamento de mercado

O levantamento de mercado é essencial para identificar as soluções disponíveis para a contratação de gêneros alimentícios destinados aos alunos das escolas municipais assistidas pelos programas PNAEF, PNAC, PNAP, Integral, EJA e AEE. Foram consideradas as seguintes soluções de contratação:

- **Contratação direta com o fornecedor:** Compra direta de gêneros alimentícios de fornecedores especializados no setor alimentício, seguindo a modalidade de pregão eletrônico para garantir a melhor oferta.
- **Contratação através de terceirização:** Emprego de empresas terceirizadas especializadas em fornecimento e logística de gêneros alimentícios, responsáveis por todo o processo desde a aquisição até a entrega nas escolas.
- **Formas alternativas de contratação:** Integração de cooperativas de produtores locais, convênios com entidades governamentais e não governamentais, e a utilização de sistemas de registro de preços (embora decidimos não adotar este sistema para esta contratação específica).

Para definir a solução mais adequada à contratação dos gêneros alimentícios destinados aos alunos, foram avaliadas as seguintes variáveis:

- **Custo-benefício:** O pregão eletrônico apresenta vantagens na obtenção de preços competitivos e padronização de requisitos, garantindo a economicidade.
- **Logística e distribuição:** A opção de contratação direta com fornecedores permite uma melhor gestão de prazos e condições de entrega, especialmente considerando a necessidade de entrega nas várias regiões do município de Milhã.
- **Qualidade e segurança alimentar:** A contratação direta com fornecedores especializados facilita a exigência de padrões de qualidade alinhados às recomendações do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), ao passo que a terceirização pode diluir a responsabilidade pelo controle de qualidade.
- **Adequação às necessidades locais:** A integração de cooperativas e a contratação direta com fornecedores regionais asseguram o fornecimento de produtos tradicionais e regionais, atendendo às preferências alimentares dos alunos e potencializando a aceitação das merendas.
- **Flexibilidade e adaptação:** Contratações diretas oferecem maior flexibilidade para ajustes de quantidades e tipos de alimentos ao longo do ano letivo, frente a adversidades como ajustes no calendário escolar.

Com base nas variáveis analisadas, conclui-se que a solução mais adequada para atender as necessidades da contratação dos gêneros alimentícios é a contratação



direta com os fornecedores, seguindo a modalidade de pregão eletrônico. Esta escolha foi fundamentada na busca pela melhor relação custo-benefício, maior controle de qualidade e segurança alimentar, adequação às necessidades nutricionais e culturais dos alunos, e flexibilidade logística para distribuição em todo o município de Milhã.

5. Descrição da solução como um todo

A presente seção visa descrever de forma detalhada a solução global para a aquisição de gêneros alimentícios destinados aos alunos das escolas municipais de Milhã, atendendo às diretrizes da Lei 14.133/2021 e às especificidades dos programas PNAEF, PNAC, PNAP, Integral, EJA e AEE.

- **1. Identificação da Demanda:**

A demanda consiste na aquisição de gêneros alimentícios para fornecer refeições equilibradas e nutritivas aos alunos, seguindo as orientações nutricionais estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e outras normativas pertinentes. A necessidade inclui atendimento específico para alunos com restrições dietéticas e preferências alimentares regionais.

- **2. Conformidade Legal e Nutricional:**

Os alimentos devem estar em conformidade com os requisitos legais, nutricionais e sanitários estabelecidos pelas leis vigentes, como as normas da ANVISA e o próprio PNAE. Devem ser adquiridos alimentos que garantam a diversificação e equilíbrio nas refeições, atendendo a padrões de qualidade e segurança alimentar.

- **3. Avaliação de Soluções Existentes no Mercado:**

As soluções foram avaliadas considerando diferentes modelos de aquisição. A aquisição direta, a utilização de consórcios públicos e a formação de parcerias com fornecedores locais foram analisadas, concluindo que a melhor opção é o Pregão Eletrônico, dado seu alcance e transparência, garantindo ampla competição e preços mais vantajosos.

- **4. Modo de Realização:**

A aquisição será realizada por meio de Pregão Eletrônico, conforme o processo administrativo nº 0000620241010000102. Serão definidos lotes para diferentes conjuntos de gêneros alimentícios, com especificações técnicas claras, para garantir que todos os requisitos de qualidade e nutrição sejam cumpridos.

- **5. Logística e Distribuição:**

Planejamento logístico envolvendo transporte e armazenamento dos gêneros alimentícios em condições adequadas para manter a qualidade dos produtos. Escolas localizadas em diferentes regiões do município terão cronogramas de entrega específicos, observando a capacidade de armazenamento e as necessidades imediatas.

- **6. Capacitação e Fiscalização:**

A contrapartida prevê a capacitação dos servidores que atuarão na fiscalização e



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
Especificação: Adoçante dietético - Característica técnica: Adoçante a base de STÉVIA 100%, embalagem intacta. Conteúdo líquido mínimo de 80 ml.			
9	Arroz branco	16.305,000	Quilograma
Especificação: Arroz branco - arroz longo fino tipo 1, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos - cnpa, dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, branco, polido, grãos inteiros. contendo 1000g do produto, fardo com 30 Kg			
10	Biscoito Salgado – Biscoito Tipo “cream cracker	12.667,000	Pacote
Especificação: Biscoito Salgado – Biscoito Tipo “cream cracker”. Em saco plástico, pacotes de 350 g (3x1), acondicionado em caixas de papelão. Validade mínima de 6 meses da entrega do produto.			
11	Biscoito Doce – Biscoito tipo “Maria”	6.334,000	Pacote
Especificação: Biscoito Doce – Biscoito tipo “Maria” a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, embalados em pacotes de 350g (3X1), acondicionados em caixas de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega do produto.			
12	Biscoito salgado zero lactose - tipo cracker	483,000	Pacote
Especificação: Biscoito salgado zero lactose - tipo cracker, sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. isento de produtos de origem animal. embalados em pacotes de 350g (3X1), acondicionados em caixas de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega do produto.			
13	Biscoito doce zero lactose – tipo maisena ou maria,	483,000	Pacote
Especificação: Biscoito doce zero lactose – tipo maisena ou maria, sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. isento de produtos de origem animal. embalados em pacotes de 350g (3X1), acondicionados em caixas de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega do produto.			
14	Biscoito salgado sem glúten	483,000	Pacote
Especificação: Biscoito salgado sem glúten - tipo cracker. Característica técnica: Biscoito salgado sem glúten, nem apresentar traços de glúten e sem lactose. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas. Serão rejeitados os biscoitos que apresentem muita umidade, quebrados, queimados, e de caracteres organolépticos anormais, conforme resolução vigente. Embalagem: Acondicionado em embalagem transparente, em pacote de 350g. Validade mínima de 06 meses da entrega do produto.			
15	Biscoito salgado integral	483,000	Pacote
Especificação: Biscoito salgado integral - tipo cracker, primeiro ingrediente conter farinha integral. Embalagem dupla proteção, com rotulo contendo informações nutricionais, lista de ingredientes, marca do produto, data de validade e lote. Embalagem de 350g. Validade mínima de 06 meses da entrega do produto			
16	Biscoito de polvilho	1.142,000	Pacote
Especificação: Biscoito de polvilho, isento de glúten formato tipo argola, embalado em sacos plásticos transparente resistente. 90% do produto deve estar com suas características físicas intactas (não quebrados). No seu rótulo deverá conter informação nutricional por porção, sobre glúten, ingredientes, data de fabricação, validade e lote. Embalagem de 500g.			
17	Colorau	4.563,000	Unidade
Especificação: Colorau – Fubá de milho, sal, urucum e óleo vegetal, em pó, fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, ressecados e moídos, de coloração amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em sacos plásticos de polietileno e atóxicos, em embalagens de 100gr. Rótulo impresso na embalagem e informações nutricionais, hermeticamente vedados e resistentes. Embalados em fardo de plástico de 10 unidades. Com validade mínima de 06 meses da entrega do produto.			
18	Creme de leite	2.287,000	Caixa
Especificação: Creme de leite: ingredientes: Creme de leite, estabilizante fosfato dissódico e mistura de estabilizantes (celulose microcristalina e carragena). A embalagem deverá conter externamente os dados da identificação e procedência, número do lote, data da fabricação, data de validade, quantidade do produto. Com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Embalagem tetra pak de 200g.			
19	Chimichurri	4.563,000	Pacote
Especificação: Chimichurri - mistura de temperos como o orégano, folhas de louro, salsinha, alho triturado, azeite, limão, manjerição, vinagre, páprica e pimenta calabresa. Tempero seco, acondicionado em embalagem plástica transparente, contendo 50 gr, com data de validade impressa no rótulo de forma legível.			
20	Extrato de tomate	2.086,000	Sachê



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
	Especificação: Extrato de tomate – Simples, concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção. Deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e semente. O produto deverá estar isento de fermentação e não indicar processamento defeituoso. Acondicionado em sachês de polietileno metalizado, com rótulo impresso na embalagem contendo os ingredientes presentes. Embalagens de 24 x 350gr. Validade mínima de 06 meses da entrega.		
21	Farinha de milho flocada (Cuscuz)	6.415,000	Pacote
	Especificação: Farinha de milho flocada (Cuscuz) -- pré-cozida rica em ferro e ácido fólico. Amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor. Embalagem de 500g, flocos finos, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, Rótulo impresso na embalagem com apresentação íntegra para o consumo. Registro no Ministério da Agricultura. Com validade mínima de 06 meses da entrega do produto.		
22	Farinha de mandioca	2.293,000	Quilograma
	Especificação: Farinha de mandioca - farinha, de mandioca, quebradinha, fina, tipo 1, dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos - cnpa, Embalagens de 1kg.		
23	Feijão de corda	4.150,000	Quilograma
	Especificação: Feijão de corda - feijão de corda, tipo 1, embalado em saco plástico transparente de polietileno, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, conforme resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos - cnpa, Embalagens de 1kg.		
24	farinha, de trigo, SEM fermento	604,000	Quilograma
	Especificação: Farinha de trigo - farinha, de trigo, SEM fermento, especial, primeira qualidade, embalagem contendo identificação do produto, acondicionada em saco plástico transparente, Embalagens de 1kg.		
25	Fécua de mandioca	1.459,000	Quilograma
	Especificação: Fécula de mandioca – goma seca de primeira qualidade, embalagem contendo identificação do produto, acondicionada em saco plástico transparente, Embalagens de 1kg.		
26	Fórmula infantil	300,000	Lata
	Especificação: Fórmula infantil - de sequência, popularmente denominada FASE 2, com predominância de caseína. Deve ser adicionada de óleos vegetais, fibras alimentares, proteína do soro do leite, maltodextrina, e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro, e outros oligoelementos. Lata de 800g.		
27	Fórmula infantil especial	40,000	Lata
	Especificação: Fórmula infantil especial, à base de proteína isolada de soja. Isenta de lactose e sacarose. Para lactentes de 0 a 12 meses, com alergia ao leite de vaca, sem comprometimento do TGI. Ingredientes: Maltodextrina, proteína isolada de soja (fonte protéica), oleína de palma, óleo de soja, óleo de coco, sais minerais (fosfato de cálcio, citrato de cálcio, cloreto de potássio, fosfato de magnésio, citrato de potássio, cloreto de sódio, sulfato de zinco, sulfato ferroso, sulfato de cobre, iodeto de potássio), óleo de girassol, vitaminas (vitamina C, niacina, vitamina E, pantotenato de cálcio, vitamina A, vitamina B2, vitamina B6, vitamina B1, vitamina D, vitamina K, ácido fólico, biotina, vitamina B12), metionina, cloreto de colina, taurina, L-carnitina e regulador de acidez hidróxido de potássio. Não Contém Glúten. Não contém leite ou produtos lácteos. Embalagem (lata) 800g Marcas compatíveis: NanSoy, Aptamil soja		
28	LEITE 0 (zero) lactose: leite em pó	450,000	Unidade
	Especificação: LEITE 0 (zero) lactose: leite em pó, com enzima lactase, vitaminas (A, D e C) e minerais (ferro e zinco) e estabilizante trifosfato de sódio, isento de lactose e glúten. Embalagem contendo 300g.		
29	Leite em Pó Integral 200g	33.844,000	Unidade
	Especificação: Leite em Pó Integral – Que o Leite em pó integral seja o único ingrediente, em embalagem aluminizada em pacotes de 200g, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, integridade e consumo. Que 200ml de leite em pó seja equivalente a 1,5 litros de leite. Com validade mínima de 06 meses da entrega do produto. Registro no Ministério da Saúde.		
30	Macarrão Tipo Espaguete	24.248,000	Pacote
	Especificação: Macarrão Tipo Espaguete –à base de farinha, Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9) com no mínimo 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Rótulo impresso na embalagem com suas informações técnicas. Embalado em fardos de plástico com 10 unidades. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 6 meses da entrega do produto.		
31	Margarina 500g	1.340,000	Pote
	Especificação: Margarina – com óleo integral, mínimo 65% de lipídios e isenta de gordura trans, identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, validade, pote de 500g		



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
32	Margarina zero lactose	120,000	Pote
Especificação: Margarina zero lactose - Característica técnica: Creme vegetal, enriquecido com vitaminas A, D e E, Ômega 3 e Ômega 6, SEM LACTOSE. Deve possuir lacre de proteção e registro do produto no Ministério da Agricultura. Embalagem: Integra, limpa e com lacre de proteção. Deve estar acondicionada em potes de 500gr.			
33	Óleo de Soja	1.226,000	Unidade
Especificação: Óleo de Soja – Embalagem PET (Tereftalato de etileno) de 900 ml, com identificação do produto, com informações técnicas e nutricionais impressa em rótulos, marca do fabricante, data de fabricação e validade (6 meses após a entrega do produto), de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Embalagem secundária de papelão com 20 unidades.			
34	Orégano	4.785,000	Pacote
Especificação: Orégano - Característica técnica: Orégano tempero, seco, acondicionado em embalagem plástica transparente, contendo 50 gr, com data de validade impressa no rótulo de forma legível.			
35	Pão massa fina – Tipo hambúrguer	9.722,000	Pacote
Especificação: Pão massa fina – Tipo hambúrguer, composto de farinha de trigo, água, sal, leite em pó, água, reforçador de farinha, conservante (propionato de cálcio), ácido ascórbico INS 300 e fermento químico. Deverão ser acondicionados em pacotes de 400g com 10 unidades de 40g cada, em saco de polietileno atóxico, resistente e transparente, de forma a manter a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e quantidade do produto, com o prazo validade de 10 horas a partir da entrega.			
36	Pão integral	120,000	Pacote
Especificação: Pão integral – primeiro ingrediente: farinha integral, fatiado, com fatias de aproximadamente 25g cada.			
37	Pão sem glúten e sem lactose	120,000	Pacote
Especificação: Pão sem glúten e sem lactose - Características: Pão fatiado ISENTO de glúten e lactose. Embalagem: intacta, acondicionada em saco de polietileno transparente, 300 gramas por pacote.			
38	Pimenta do reino - moída	4.785,000	Pacote
Especificação: Pimenta do reino - moída, pura; condimento, apresentação industrial, matéria-prima pimenta do reino, aspecto físico pó, embalagem de 50g.			
39	Pó para café	7.081,000	Pacote
Especificação: Pó para café: café torrado e moído, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, duplamente embalado, sendo a primeira embalagem em caixa protetora de papelão e a segunda em embalagem a vácuo, laminada com selo de pureza ABIC, embalagem pacote com 250 gramas.			
40	Sal Refinado	927,000	Quilograma
Especificação: Sal – Cloreto de sódio, iodado de potássio e antiuementante INS 535 (ferrocianeto de sódio) com cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, acondicionado em sacos plásticos, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data da fabricação, quantidade do produto, número de registro. Rótulos impressos com informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses da entrega do produto. Embalagens de 1kg.			
41	Sardinha em óleo comestível	7.721,000	Lata
Especificação: Sardinha em óleo comestível – Produto elaborado com peixe (sardinha) em bom estado de conservação e higiene, submetido a processo tecnológico adequado, envasado com cobertura (óleo comestível) em recipiente hermético e esterilizado comercialmente, o produto deverá estar de acordo com a NTA 02e 10 (decreto 12.486 de 20/10/78); a partir de matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade; produto eviscerado, sem nadadeiras, cauda ou cabeça; com aspecto característico do produto, não deverá ter cheiro ardido ou rançoso; acondicionado em latas de 125 gramas, com tampa tipo abre fácil. Com validade mínima de 12 meses após a data de fabricação.			
42	Vinagre de álcool	434,000	Unidade
Especificação: Vinagre de álcool - envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.			
43	Ovo de galinha	3.767,000	Bandeja
Especificação: Ovo de galinha- Sem rachaduras, tamanho médio, com peso de aproximadamente de 50 g, embalagem em lâminas de papelão forte, inodoros e secos, em caxilhos ou divisórios celulares para 30 unidades			
44	Frango (peito)	12.709,000	Quilograma



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
Especificação: Frango (peito)- Congelado, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência			
45	Carne Bovina moída congelada	12.709,000	Quilograma
Especificação: Carne Bovina moída congelada – Com no máximo 3% de água, 10% de gordura, e 3% aponeuroses cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens e de ossos. Embalagem atóxica em filme de PVC ou saco plástico transparente, flexível e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas de 10kg, em pacotes de 1kg ou 500gr. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 90 dias a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.			
46	Músculo, carne bovina de primeira qualidade	12.709,000	Quilograma
Especificação: Músculo, carne bovina de primeira qualidade, limpa, sem ossos, pele, pouca gordura, sem pelancas, congelada, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, com especificação de peso, validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da entrega. Inspeccionada pelo Ministério da Agricultura. Embalagem original de 1 e 2 kg deve conter o selo do SIF (serviço de inspeção federal), SIE (serviço de inspeção estadual).			
47	Carne suína lombo	12.709,000	Quilograma
Especificação: Carne suína lombo: carne suína sem pele, sem gordura e sem osso, nova/fresca. Ser livres de substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem plástica transparente própria para alimentos, com peso de 1 kg. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (frigorífico), peso, data que foi processado (cortado em cubos). Transportar em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas. Obrigatório que o produto contenha registro de inspeção sanitária. Validade mínima de 90 dias a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.			
48	Linguiça calabresa	6.354,000	Quilograma
Especificação: Linguiça calabresa - defumada, fatiada, preparada com carne suína, carne mecanicamente separada de aves, gordura suína, sal, açúcar, pimenta calabresa, extrato de arroz fermentado, condimento natural, regulador de acidez lactato de sódio, estabilizante poli fosfato de sódio, realçador de sabor glutamato monossódico, antioxidante eritorbato de sódio, aroma natural e de pimenta preta e conservador de nitrito de sódio, não contém glúten. embalado em saco de polietileno de baixa densidade, atóxica, resistente e transparente a vácuo de 1kg a 2kg cada, e discriminado a identificação do frigorífico e a data de validade do produto. (validade mínima 06 meses).			
49	Chuchu	2.073,000	Quilograma
Especificação: Chuchu – De primeira, tamanho e coloração uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.			
50	Cenoura	2.073,000	Quilograma
Especificação: Cenoura – Fresca, íntegra e firme, isenta de sujidades com grau de evolução completa do tamanho. Acondicionada em monoblocos de PVC frestados.			
51	Cebola branca – Íntegra, firme e graúda de 1ª qualidade	947,000	Quilograma
Especificação: Cebola branca – Íntegra, firme e graúda de 1ª qualidade			
52	Alho	947,000	Quilograma
Especificação: Alho – Alho em cabeça grande, livre de impurezas, acondicionados em caixas de papelão com 10Kg cada.			
53	Pimentão	947,000	Quilograma
Especificação: Pimentão – Com característica íntegra e firme, com grau de maturação adequado, tamanho médio, isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade, livre de resíduos de fertilizantes.			
54	Laranja	5.386,000	Quilograma
Especificação: Laranja – De primeira qualidade. Devem apresentar coloração e tamanho uniforme e típica da variedade. Não são permitidos defeitos que alterem a sua conformação e aparência.			
55	Melancia	10.772,000	Quilograma
Especificação: Melancia – Fruto com 70% a 80% de maturação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes. Devendo ser transportado de forma adequada.			
56	Maça nacional	947,000	Quilograma



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
Especificação: Maça nacional – inteiras; sãs; limpas, isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentas, apresentarem apropriado grau de desenvolvimento fisiológico, firmeza de polpa de acordo com as características das cultivares; suportar o transporte e as movimentações a que são sujeitas; chegar ao local de destino em condições satisfatórias. As frutas devem ser firmes, com coloração vermelha, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes.			
57	Batata inglesa	3.198,000	Quilograma
Especificação: Batata inglesa – ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estar danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidades; deverão estar livres de resíduos de fertilizantes.			
58	Alface – De 1ª qualidade	9.944,000	Maço
Especificação: Alface – De 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem plástica, com peso expresso. Livres de resíduos de fertilizantes.			
59	Tomate	3.198,000	Quilograma
Especificação: Tomate – Fruto de tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho			
60	Beterraba – de 1ª qualidade	774,000	Quilograma
Especificação: Beterraba – de 1ª qualidade, fresca compacta, firme, tamanho e coloração uniforme.			
61	Repolho - branco, 1ª qualidade	792,000	Quilograma
Especificação: Repolho - branco, 1ª qualidade, tamanho médio, aproximadamente 80% de maturação, sem manchas, coloração uniforme e brilho.			

7. Estimativa do valor da contratação

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
1	Achocolatado – Embalagens de 200g, em pó instantâneo e vitaminado	13.180,000	Pacote	7,78	102.540,40
Especificação: Achocolatado – Embalagens de 200g, em pó instantâneo e vitaminado (com vitaminas A, B1, B2, B6, C, D3) Composto por açúcar, cacau lecitinado, maltodextrina, sal, aromatizantes e lecitina de soja, em embalagem de polietileno metalizado, hermeticamente fechados, atóxico, resistente. Embalados em fardos plásticos contendo 24 unidades. Registro no Ministério da Saúde. Com validade mínima de 06 meses da entrega do produto.					
2	Achocolatado sem lactose	300,000	Pacote	8,91	2.673,00
Especificação: Achocolatado sem lactose açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais, vitaminas, emulsificante, lecitina de soja, sal, antioxidante, ácido ascórbico, aromatizante. Embalagem de 400g. (Referência Fabise)					
3	Açúcar Cristal	3.644,000	Quilograma	5,02	18.292,88
Especificação: Açúcar Cristal – Açúcar cristalizado, na cor branca, constituído de sacarose de cana-de-açúcar, embalagem em saco plástico de 1 Kg, em polietileno atóxico, plástico flexível, rótulo impresso na embalagem com informações técnicas do produto. Contendo data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde. Com validade mínima de 06 meses da entrega do produto.					
4	Açafrão em pó	9.127,000	Pacote	6,91	63.067,57
Especificação: Açafrão em pó - Característica técnica: açafrão tempero, seco, único ingrediente seja açafrão. acondicionado em embalagem plástica transparente, contendo 50 gr, com data de validade impressa no rótulo de forma legível.					
5	Alho picado- Embalagem de 200g	5.051,000	Unidade	9,25	46.721,75
Especificação: Alho picado- Embalagem de 200g apresentando os seguintes ingredientes: alho, vinagre de álcool, ácido cítrico, conservante benzoato de sódio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação e validade. Com validade mínima de 06 meses da entrega do produto.					
6	Amido de milho 500g	4.499,000	Caixa	13,31	59.881,69



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
Especificação: Amido de milho: (caixa com 500g) embalagem de papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão resistentes, que garantem a integralidade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados da identificação e procedência, número do lote, data da fabricação, data de validade, quantidade do produto. Com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.					
7	Aveia em flocos finos - 100% natural	2.856,000	Caixa	10,06	28.731,36
Especificação: Aveia em flocos finos - 100% natural (único ingrediente aveia), embalagem de papelão ou plástico transparente atóxico, com rotulo identificando o produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Validade mínima de 8 meses a contar da data de entrega. Embalagem com 500g.					
8	Adoçante dietético	50,000	Unidade	12,46	623,00
Especificação: Adoçante dietético - Característica técnica: Adoçante a base de STÉVIA 100%, embalagem intacta. Conteúdo líquido mínimo de 80 ml.					
9	Arroz branco	16.305,000	Quilograma	7,63	124.407,15
Especificação: Arroz branco - arroz longo fino tipo 1, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos - cnpa, dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, branco, polido, grãos inteiros. contendo 1000g do produto, fardo com 30 Kg					
10	Biscoito Salgado – Biscoito Tipo “cream cracker	12.667,000	Pacote	6,15	77.902,05
Especificação: Biscoito Salgado – Biscoito Tipo “cream cracker”. Em saco plástico, pacotes de 350 g (3x1), acondicionado em caixas de papelão. Validade mínima de 6 meses da entrega do produto.					
11	Biscoito Doce – Biscoito tipo “Maria”	6.334,000	Pacote	7,01	44.401,34
Especificação: Biscoito Doce – Biscoito tipo “Maria” a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, embalados em pacotes de 350g (3X1), acondicionados em caixas de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega do produto.					
12	Biscoito salgado zero lactose - tipo cracker	483,000	Pacote	8,14	3.931,62
Especificação: Biscoito salgado zero lactose - tipo cracker, sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. isento de produtos de origem animal. embalados em pacotes de 350g (3X1), acondicionados em caixas de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega do produto.					
13	Biscoito doce zero lactose – tipo maisena ou maria,	483,000	Pacote	8,41	4.062,03
Especificação: Biscoito doce zero lactose – tipo maisena ou maria, sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. isento de produtos de origem animal. embalados em pacotes de 350g (3X1), acondicionados em caixas de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega do produto.					
14	Biscoito salgado sem glúten	483,000	Pacote	12,01	5.800,83
Especificação: Biscoito salgado sem glúten - tipo cracker. Característica técnica: Biscoito salgado sem glúten, nem apresentar traços de glúten e sem lactose. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas. Serão rejeitados os biscoitos que apresentem muita umidade, quebrados, queimados, e de caracteres organolépticos anormais, conforme resolução vigente. Embalagem: Acondicionado em embalagem transparente, em pacote de 350g. Validade mínima de 06 meses da entrega do produto.					
15	Biscoito salgado integral	483,000	Pacote	7,47	3.608,01
Especificação: Biscoito salgado integral - tipo cracker, primeiro ingrediente conter farinha integral. Embalagem dupla proteção, com rotulo contendo informações nutricionais, lista de ingredientes, marca do produto, data de validade e lote. Embalagem de 350g. Validade mínima de 06 meses da entrega do produto					
16	Biscoito de polvilho	1.142,000	Pacote	12,16	13.886,72
Especificação: Biscoito de polvilho, isento de glúten formato tipo argola, embalado em sacos plásticos transparente resistente. 90% do produto deve estar com suas características físicas intactas (não quebrados). No seu rótulo deverá conter informação nutricional por porção, sobre glúten, ingredientes, data de fabricação, validade e lote. Embalagem de 500g.					
17	Colorau	4.563,000	Unidade	5,22	23.818,86
Especificação: Colorau – Fubá de milho, sal, urucum e óleo vegetal, em pó, fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, ressecados e moídos, de coloração amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em sacos plásticos de polietileno e atóxicos, em embalagens de 100gr. Rótulo impresso na embalagem e informações nutricionais, hermeticamente vedados e resistentes. Embalados em fardo de plástico de 10 unidades. Com validade mínima de 06 meses da entrega do produto.					



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
18	Creme de leite	2.287,000	Caixa	4,28	9.788,36
Especificação: Creme de leite: ingredientes: Creme de leite, estabilizante fosfato dissódico e mistura de estabilizantes (celulose microcristalina e carragena). A embalagem deverá conter externamente os dados da identificação e procedência, número do lote, data da fabricação, data de validade, quantidade do produto. Com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Embalagem tetra pak de 200g.					
19	Chimichurri	4.563,000	Pacote	3,64	16.609,32
Especificação: Chimichurri - mistura de temperos como o orégano, folhas de louro, salsinha, alho triturado, azeite, limão, manjerição, vinagre, páprica e pimenta calabresa. Tempero seco, acondicionado em embalagem plástica transparente, contendo 50 gr, com data de validade impressa no rótulo de forma legível.					
20	Extrato de tomate	2.086,000	Sachê	4,83	10.075,38
Especificação: Extrato de tomate – Simples, concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção. Deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e semente. O produto deverá estar isento de fermentação e não indicar processamento defeituoso. Acondicionado em sachês de polietileno metalizado, com rótulo impresso na embalagem contendo os ingredientes presentes. Embalagens de 24 x 350gr. Validade mínima de 06 meses da entrega.					
21	Farinha de milho flocada (Cuscuz)	6.415,000	Pacote	2,80	17.962,00
Especificação: Farinha de milho flocada (Cuscuz) -- pré-cozida rica em ferro e ácido fólico. Amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor. Embalagem de 500g, flocos finos, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, Rótulo impresso na embalagem com apresentação íntegra para o consumo. Registro no Ministério da Agricultura. Com validade mínima de 06 meses da entrega do produto.					
22	Farinha de mandioca	2.293,000	Quilograma	8,16	18.710,88
Especificação: Farinha de mandioca - farinha, de mandioca, quebradinha, fina, tipo 1, dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos - cnpa, Embalagens de 1kg.					
23	Feijão de corda	4.150,000	Quilograma	7,50	31.125,00
Especificação: Feijão de corda - feijão de corda, tipo 1, embalado em saco plástico transparente de polietileno, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, conforme resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos - cnpa, Embalagens de 1kg.					
24	farinha, de trigo, SEM fermento	604,000	Quilograma	8,28	5.001,12
Especificação: Farinha de trigo - farinha, de trigo, SEM fermento, especial, primeira qualidade, embalagem contendo identificação do produto, acondicionada em saco plástico transparente, Embalagens de 1kg.					
25	Fécula de mandioca	1.459,000	Quilograma	9,15	13.349,85
Especificação: Fécula de mandioca – goma seca de primeira qualidade, embalagem contendo identificação do produto, acondicionada em saco plástico transparente, Embalagens de 1kg.					
26	Fórmula infantil	300,000	Lata	88,29	26.487,00
Especificação: Fórmula infantil - de sequência, popularmente denominada FASE 2, com predominância de caseína. Deve ser adicionada de óleos vegetais, fibras alimentares, proteína do soro do leite, maltodextrina, e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro, e outros oligoelementos. Lata de 800g.					
27	Fórmula infantil especial	40,000	Lata	113,52	4.540,80
Especificação: Fórmula infantil especial, à base de proteína isolada de soja. Isenta de lactose e sacarose. Para lactentes de 0 a 12 meses, com alergia ao leite de vaca, sem comprometimento do TGI. Ingredientes: Maltodextrina, proteína isolada de soja (fonte protéica), oleína de palma, óleo de soja, óleo de coco, sais minerais (fosfato de cálcio, citrato de cálcio, cloreto de potássio, fosfato de magnésio, citrato de potássio, cloreto de sódio, sulfato de zinco, sulfato ferroso, sulfato de cobre, iodeto de potássio), óleo de girassol, vitaminas (vitamina C, niacina, vitamina E, pantotenato de cálcio, vitamina A, vitamina B2, vitamina B6, vitamina B1, vitamina D, vitamina K, ácido fólico, biotina, vitamina B12), metionina, cloreto de colina, taurina, L-carnitina e regulador de acidez hidróxido de potássio. Não Contém Glúten. Não contém leite ou produtos lácteos. Embalagem (lata) 800g Marcas compatíveis: NanSoy, Aptamil soja					
28	LEITE 0 (zero) lactose: leite em pó	450,000	Unidade	22,10	9.945,00
Especificação: LEITE 0 (zero) lactose: leite em pó, com enzima lactase, vitaminas (A, D e C) e minerais (ferro e zinco) e estabilizante trifosfato de sódio, isento de lactose e glúten. Embalagem contendo 300g.					
29	Leite em Pó Integral 200g	33.844,000	Unidade	7,50	253.830,00



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
Especificação: Leite em Pó Integral – Que o Leite em pó integral seja o único ingrediente, em embalagem aluminizada em pacotes de 200g, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, integridade e consumo. Que 200ml de leite em pó seja equivalente a 1,5 litros de leite. Com validade mínima de 06 meses da entrega do produto. Registro no Ministério da Saúde.					
30	Macarrão Tipo Espaguete	24.248,000	Pacote	4,57	110.813,36
Especificação: Macarrão Tipo Espaguete – à base de farinha, Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9) com no mínimo 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Rótulo impresso na embalagem com suas informações técnicas. Embalado em fardos de plástico com 10 unidades. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 6 meses da entrega do produto.					
31	Margarina 500g	1.340,000	Pote	9,20	12.328,00
Especificação: Margarina – com óleo inter sal, mínimo 65% de lipídios e isenta de gordura trans, identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, validade, pote de 500g.					
32	Margarina zero lactose	120,000	Pote	9,14	1.096,80
Especificação: Margarina zero lactose - Característica técnica: Creme vegetal, enriquecido com vitaminas A, D e E, Ômega 3 e Ômega 6, SEM LACTOSE. Deve possuir lacre de proteção e registro do produto no Ministério da Agricultura. Embalagem: Integra, limpa e com lacre de proteção. Deve estar acondicionada em potes de 500gr.					
33	Óleo de Soja	1.226,000	Unidade	8,33	10.212,58
Especificação: Óleo de Soja – Embalagem PET (Tereftalato de etileno) de 900 ml, com identificação do produto, com informações técnicas e nutricionais impressa em rótulos, marca do fabricante, data de fabricação e validade (6 meses após a entrega do produto), de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Embalagem secundária de papelão com 20 unidades.					
34	Orégano	4.785,000	Pacote	3,55	16.986,75
Especificação: Orégano - Característica técnica: Orégano tempero, seco, acondicionado em embalagem plástica transparente, contendo 50 gr, com data de validade impressa no rótulo de forma legível.					
35	Pão massa fina – Tipo hambúrguer	9.722,000	Pacote	8,93	86.817,46
Especificação: Pão massa fina – Tipo hambúrguer, composto de farinha de trigo, água, sal, leite em pó, água, reforçador de farinha, conservante (propionato de cálcio), ácido ascórbico INS 300 e fermento químico. Deverão ser acondicionados em pacotes de 400g com 10 unidades de 40g cada, em saco de polietileno atóxico, resistente e transparente, de forma a manter a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e quantidade do produto, com o prazo validade de 10 horas a partir da entrega.					
36	Pão integral	120,000	Pacote	10,08	1.209,60
Especificação: Pão integral – primeiro ingrediente: farinha integral, fatiado, com fatias de aproximadamente 25g cada.					
37	Pão sem glúten e sem lactose	120,000	Pacote	8,30	996,00
Especificação: Pão sem glúten e sem lactose - Características: Pão fatiado ISENTO de glúten e lactose. Embalagem: intacta, acondicionada em saco de polietileno transparente, 300 gramas por pacote.					
38	Pimenta do reino - moída	4.785,000	Pacote	4,62	22.106,70
Especificação: Pimenta do reino - moída, pura; condimento, apresentação industrial, matéria-prima pimenta do reino, aspecto físico pó, embalagem de 50g.					
39	Pó para café	7.081,000	Pacote	10,37	73.429,97
Especificação: Pó para café: café torrado e moído, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, duplamente embalado, sendo a primeira embalagem em caixa protetora de papelão e a segunda em embalagem a vácuo, laminada com selo de pureza ABIC, embalagem pacote com 250 gramas.					
40	Sal Refinado	927,000	Quilograma	3,12	2.892,24
Especificação: Sal – Cloreto de sódio, iodado de potássio e antiuementante INS 535 (ferrocianeto de sódio) com cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, acondicionado em sacos plásticos, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data da fabricação, quantidade do produto, número de registro. Rótulos impressos com informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses da entrega do produto. Embalagens de 1kg.					
41	Sardinha em óleo comestível	7.721,000	Lata	4,21	32.505,41



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
	Especificação: Sardinha em óleo comestível – Produto elaborado com peixe (sardinha) em bom estado de conservação e higiene, submetido a processo tecnológico adequado, envasado com cobertura (óleo comestível) em recipiente hermético e esterilizado comercialmente, o produto deverá estar de acordo com a NTA 02e 10 (decreto 12.486 de 20/10/78); a partir de matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade; produto eviscerado, sem nadadeiras, cauda ou cabeça; com aspecto característico do produto, não deverá ter cheiro ardido ou rançoso; acondicionado em latas de 125 gramas, com tampa tipo abre fácil. Com validade mínima de 12 meses após a data de fabricação.				
42	Vinagre de álcool	434,000	Unidade	3,11	1.349,74
	Especificação: Vinagre de álcool - envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.				
43	Ovo de galinha	3.767,000	Bandeja	27,53	103.705,51
	Especificação: Ovo de galinha- Sem rachaduras, tamanho médio, com peso de aproximadamente de 50 g, embalagem em lâminas de papelão forte, inodoros e secos, em caxilhos ou divisórios celulares para 30 unidades				
44	Frango (peito)	12.709,000	Quilograma	19,47	247.444,23
	Especificação: Frango (peito)- Congelado, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência				
45	Carne Bovina moída congelada	12.709,000	Quilograma	22,21	282.266,89
	Especificação: Carne Bovina moída congelada – Com no máximo 3% de água, 10% de gordura, e 3% aponeuroses cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens e de ossos. Embalagem atóxica em filme de PVC ou saco plástico transparente, flexível e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas de 10kg, em pacotes de 1kg ou 500gr. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 90 dias a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.				
46	Músculo, carne bovina de primeira qualidade	12.709,000	Quilograma	34,26	435.410,34
	Especificação: Músculo, carne bovina de primeira qualidade, limpa, sem ossos, pele, pouca gordura, sem pelancas, congelada, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, com especificação de peso, validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da entrega. Inspeccionada pelo Ministério da Agricultura. Embalagem original de 1 e 2 kg deve conter o selo do SIF (serviço de inspeção federal), SIE (serviço de inspeção estadual).				
47	Carne suína lombo	12.709,000	Quilograma	29,11	369.958,99
	Especificação: Carne suína lombo: carne suína sem pele, sem gordura e sem osso, nova/fresca. Ser livres de substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem plástica transparente própria para alimentos, com peso de 1 kg. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (frigorífico), peso, data que foi processado (cortado em cubos). Transportar em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas. Obrigatório que o produto contenha registro de inspeção sanitária. Validade mínima de 90 dias a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.				
48	Linguiça calabresa	6.354,000	Quilograma	26,89	170.859,06
	Especificação: Linguiça calabresa - defumada, fatiada, preparada com carne suína, carne mecanicamente separada de aves, gordura suína, sal, açúcar, pimenta calabresa, extrato de arroz fermentado, condimento natural, regulador de acidez lactato de sódio, estabilizante poli fosfato de sódio, realçador de sabor glutamato monossódico, antioxidante eritorbato de sódio, aroma natural e de pimenta preta e conservador de nitrito de sódio, não contém glúten. Embalado em saco de polietileno de baixa densidade, atóxica, resistente e transparente a vácuo de 1kg a 2kg cada, e discriminado a identificação do frigorífico e a data de validade do produto. (validade mínima 06 meses).				
49	Chuchu	2.073,000	Quilograma	4,15	8.602,95
	Especificação: Chuchu – De primeira, tamanho e coloração uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.				
50	Cenoura	2.073,000	Quilograma	8,44	17.496,12
	Especificação: Cenoura – Fresca, íntegra e firme, isenta de sujidades com grau de evolução completa do tamanho. Acondicionada em monoblocos de PVC frestados.				
51	Cebola branca – Íntegra, firme e graúda de 1ª qualidade	947,000	Quilograma	10,69	10.123,43
	Especificação: Cebola branca – Íntegra, firme e graúda de 1ª qualidade				



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
52	Alho	947,000	Quilograma	27,29	25.843,63
Especificação: Alho – Alho em cabeça grande, livre de impurezas, acondicionados em caixas de papelão com 10Kg cada.					
53	Pimentão	947,000	Quilograma	9,41	8.911,27
Especificação: Pimentão – Com característica íntegra e firme, com grau de maturação adequado, tamanho médio, isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade, livre de resíduos de fertilizantes.					
54	Laranja	5.386,000	Quilograma	5,09	27.414,74
Especificação: Laranja – De primeira qualidade. Devem apresentar coloração e tamanho uniforme e típica da variedade. Não são permitidos defeitos que alterem a sua conformação e aparência.					
55	Melancia	10.772,000	Quilograma	4,99	53.752,28
Especificação: Melancia – Fruto com 70% a 80% de maturação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes. Devendo ser transportado de forma adequada.					
56	Maça nacional	947,000	Quilograma	12,07	11.430,29
Especificação: Maça nacional – inteiras; sãs; limpas, isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentas, apresentarem apropriado grau de desenvolvimento fisiológico, firmeza de polpa de acordo com as características das cultivares; suportar o transporte e as movimentações a que são sujeitas; chegar ao local de destino em condições satisfatórias. As frutas devem ser firmes, com coloração vermelha, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes.					
57	Batata inglesa	3.198,000	Quilograma	6,70	21.426,60
Especificação: Batata inglesa – ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estar danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidades; deverão estar livres de resíduos de fertilizantes.					
58	Alface – De 1ª qualidade	9.944,000	Maço	11,37	113.063,28
Especificação: Alface – De 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem plástica, com peso expresso. Livres de resíduos de fertilizantes.					
59	Tomate	3.198,000	Quilograma	7,46	23.857,08
Especificação: Tomate – Fruto de tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho					
60	Beterraba – de 1ª qualidade	774,000	Quilograma	8,31	6.431,94
Especificação: Beterraba – de 1ª qualidade, fresca compacta, firme, tamanho e coloração uniforme.					
61	Repolho - branco, 1ª qualidade	792,000	Quilograma	6,68	5.290,56
Especificação: Repolho - branco, 1ª qualidade, tamanho médio, aproximadamente 80% de maturação, sem manchas, coloração uniforme e brilho.					

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\$ 3.357.808,77 (três milhões, trezentos e cinquenta e sete mil, oitocentos e oito reais e setenta e sete centavos)

8. Justificativas para o parcelamento ou não da solução

A avaliação sobre o parcelamento ou não da solução para a aquisição de gêneros alimentícios destinados aos alunos das escolas municipais assistidas pelos programas PNAEF, PNAC, PNAP, Integral, EJA e AEE foi realizada considerando as diretrizes estabelecidas pela Lei nº 14.133/2021, bem como a análise detalhada das peculiaridades do objeto e do mercado. Abaixo seguem as justificativas detalhadas:

1. Avaliação da Divisibilidade do Objeto:

Prefeitura Municipal de Milhã
Av. Pedro José de Oliveira, 406, Centro - Milhã/CE
CEP: 63635-000 - CNPJ: 06.741.565/0001-06





1. **Atendimento nutricional adequado:**

Garantir que todos os alunos beneficiados pelos programas recebam alimentos de qualidade, variando entre hortaliças, frutas, proteínas, carboidratos e legumes, conforme orientações nutricionais. Isso atende a jurisprudência que ressalta a obrigatoriedade da Administração Pública de prover alimentação escolar com padrões de qualidade, conforme estabelecido pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

2. **Inclusão de alimentos regionais e tradicionais:**

Promover a aceitação e o consumo adequado pela inclusão de alimentos regionais e tradicionais, respeitando as preferências alimentares dos alunos. Esse resultado apoia-se na Lei 14.133/2021, que incentiva práticas de desenvolvimento sustentável e respeito às características culturais regionais na aquisição de alimentos (cf. art. 26, inciso I e II).

3. **Consideração de restrições dietéticas:**

Atender às restrições dietéticas específicas, incluindo intolerâncias alimentares (lactose, glúten) e restrição ao consumo de alimentos com alto teor de açúcar, gordura e sódio. Isso se alinha aos princípios de eficiência e eficácia contidos na Lei 14.133/2021 (cf. art. 5º), garantindo que a alimentação fornecida seja adequada e segura para todos os alunos.

4. **Economicidade:**

Proporcionar uma gestão eficiente dos recursos financeiros disponíveis, assegurando o melhor aproveitamento do orçamento de R\$ 500.000,00. A economicidade é um dos resultados fundamentais pretendidos, conforme disposto no art. 18, inciso IX da Lei 14.133/2021.

5. **Garantia de qualidade e segurança alimentar:**

Obedecer às normas vigentes de vigilância sanitária e boas práticas de manipulação de alimentos. A jurisprudência sublinha a importância da conformidade aos padrões de higiene e segurança, apoiando os princípios da moralidade e impessoalidade (cf. art. 5º da Lei 14.133/2021).

6. **Impacto positivo na saúde e no desempenho escolar:**

Contribuir para a melhoria da saúde dos alunos e seu desempenho escolar com uma alimentação equilibrada, nutritiva e diversificada. Isso está em consonância com os objetivos de assegurar um ambiente escolar saudável e propício ao aprendizado, conforme os princípios da eficiência e eficácia (cf. art. 11, inciso IV).

7. **Sustentabilidade:**

Avaliar e mitigar os impactos ambientais do fornecimento e operação logística dos alimentos. A sustentabilidade, incluindo práticas de logística reversa e baixo consumo de energia, está diretamente vinculada ao desenvolvimento nacional sustentável, como preconizado pela Lei 14.133/2021 (cf. art. 5º).

8. **Redução de desperdícios:**

Implementar práticas visando a redução de desperdícios alimentares durante o



armazenamento, transporte e distribuição. Este resultado alinha-se ao princípio da economicidade e gestão eficaz dos recursos humanos e materiais disponíveis (cf. art. 18, § 1º, incisos IV e IX).

9. **Transparência e controle eficiente:**

Definir mecanismos claros de fiscalização e controle tanto durante a fase de entrega como ao longo do consumo dos gêneros alimentícios. A transparência é um pilar essencial da Lei 14.133/2021, conforme estabelecido no art. 12, inciso VI.

10. **Providências a serem adotadas**

A seguir, estão detalhadas as providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato para a aquisição de gêneros alimentícios destinados aos alunos das escolas municipais assistidas pelos programas: PNAEF, PNAC, PNAP, INTEGRAL, EJA e AEE:

- **Realização de treinamento para os servidores:** Capacitar os servidores responsáveis pela fiscalização e pela gestão contratual, abordando diretrizes sobre qualidade dos alimentos, normas sanitárias, controle de estoque e gestão de fornecedores.
- **Elaboração de cronograma detalhado:** Desenvolver um cronograma que inclua todas as fases do processo de aquisição, desde a publicação do edital até a entrega e distribuição dos alimentos nas escolas.
- **Definição de critérios de avaliação e julgamento:** Estabelecer critérios objetivos e claros para a avaliação das propostas e julgamento da licitação, garantindo a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.
- **Consulta ao mercado e fornecedores:** Realizar um levantamento detalhado do mercado e consulta formal a potenciais fornecedores para assegurar que os valores de referência sejam compatíveis com os praticados no mercado.
- **Verificação de condições de armazenamento e transporte:** Ensaiar a verificação das instalações de armazenamento e transporte nas escolas, garantindo que estejam adequadas e em conformidade com as exigências sanitárias e de qualidade.
- **Estabelecimento de mecanismos de controle de qualidade:** Implementar mecanismos para controle de qualidade dos gêneros alimentícios recebidos, como inspeções e testes de conformidade com os requisitos nutricionais e sanitários.
- **Planejamento de logística e operações:** Detalhar o planejamento de logística de distribuição e armazenagem dos alimentos nas escolas, levando em consideração a distribuição geográfica das unidades escolares.
- **Contrato de fornecimento conforme especificações sanitárias:** Garantir que o contrato inclua cláusulas específicas que obriguem os fornecedores a atender todas as normas e regulamentações de segurança alimentar e sanitária vigentes.
- **Monitoramento contínuo:** Estabelecer um sistema contínuo de monitoramento e avaliação da execução contratual, visando garantir a qualidade dos alimentos e a satisfação das necessidades nutricionais dos alunos.
- **Comunicação com a comunidade escolar:** Manter um canal de comunicação eficaz com a comunidade escolar para reportar eventuais problemas e obter feedback sobre a qualidade e aceitação dos alimentos fornecidos.

Prefeitura Municipal de Milhã

*Av. Pedro José de Oliveira, 406, Centro - Milhã/CE
CEP: 63635-000 - CNPJ: 06.741.565/0001-06*



11. Justificativa para adoção do registro de preços

Nesta seção, apresentamos a justificativa para não adoção do sistema de registro de preços na contratação de gêneros alimentícios destinados aos alunos das escolas municipais assistidas pelos programas: PNAEF, PNAC, PNAP, INTEGRAL, EJA e AEE, de responsabilidade da Secretaria de Educação do Município de Milhã.

Conforme o Art. 18, §1º, inciso V da Lei 14.133/2021, a fase preparatória do processo licitatório deve considerar todas as condições mercadológicas que possam interferir na contratação, o que inclui a análise da viabilidade e das vantagens do registro de preços.

- ****Natureza da Aquisição:**** A aquisição de gêneros alimentícios para as escolas municipais possui características específicas de consumo contínuo ao longo do ano letivo, com necessidades pontuais e variações periódicas que dificultam a fixação de um calendário de fornecimentos previamente determinado pelo registro de preços.
- ****Variedade e Peculiaridade dos Produtos:**** A ampla variedade de gêneros alimentícios, incluindo alimentos regionais e específicos para restrições alimentares, faz com que a fixação de preços por um período prolongado possa não refletir adequadamente as oscilações de preços e sazonalidades do mercado alimentício local.
- ****Garantia de Fornecimento Contínuo:**** O fornecimento contínuo e ininterrupto de alimentos frescos e de alta qualidade aos alunos é fundamental. O modelo de registro de preços, com possíveis rotinas de reavaliação e ajuste, pode comprometer essa continuidade e a adequação do fornecimento.
- ****Flexibilidade nas Entregas:**** A não adoção do registro de preços proporciona maior flexibilidade quanto aos prazos e quantidades de entregas, permitindo ajustes mais eficientes às necessidades das escolas, conforme variações diárias e semanais na demanda de gêneros alimentícios.

Adicionalmente, ao optar pela modalidade de pregão eletrônico para a aquisição diretamente, a Administração ganha em transparência e celeridade no processo, possibilitando ajustes rápidos e eficazes na fornecimento, conforme a necessidade detectada, sem a rigidez do sistema de registro de preços.

Portanto, a análise detalhada fundamenta a decisão pela não adoção do sistema de registro de preços, considerando-se a dinâmica e a especificidade do mercado de gêneros alimentícios e a necessidade de flexibilidade para atendimento eficiente às escolas, alinhando-se ao interesse público e aos princípios estabelecidos na Lei 14.133/2021.

12. Da vedação da participação de empresas na forma de consórcio

A participação de empresas na forma de consórcio para esta contratação específica de gêneros alimentícios destinados aos alunos das escolas municipais assistidas pelos programas PNAEF, PNAC, PNAP, Integral, EJA e AEE, de responsabilidade da Secretaria de Educação do Município de Milhã, está vedada com base nos preceitos da Lei 14.133/2021. Esta decisão está fundamentada nos seguintes pontos, conforme os dispositivos legais e jurisprudências relacionados:

- **Requisitos de Participação:** De acordo com o inciso XIV do art. 15 da Lei 14.133/2021,



a formação de consórcios é permitida apenas quando expressamente previsto no edital de licitação. Considerando as características e os requisitos da presente contratação, entende-se que a participação isolada de empresas é suficiente para atender às necessidades da Administração.

- **Segregação de Responsabilidades:** A Lei 14.133/2021, no art. 7º, §1º, preconiza o princípio da segregação de funções para reduzir a possibilidade de fraudes e ocultação de erros. A vedação de consórcios facilita o controle e a responsabilização individual dos fornecedores, assegurando maior transparência e eficiência na gestão contratual.
- **Economia de Escala:** Veda-se a participação de consórcios nesta licitação com a finalidade de promover economicidade pela contratação direta de empresas especializadas. Observa-se que a natureza recorrente e específica do fornecimento de gêneros alimentícios demanda uma seleção precisa de fornecedores que possuam capacidade comprovada e especialização neste mercado, sugerindo uma economia mais significativa ao evitar a sobreposição de custos e margens adicionais que podem ser impostas por consórcios.
- **Complexidade Técnica e Operacional:** A contratação para o fornecimento de gêneros alimentícios não possui complexidade técnica e operacional que justifique a formação de consórcios, conforme delineado no art. 85, I, da Lei 14.133/2021. Cada fornecedor poderá atuar de maneira independente para cumprir os requisitos do edital, proporcionando uma melhor execução contratual e fiscalização por parte da Administração.
- **Justificativa Técnica e Econômica:** Baseado no levantamento de mercado e na análise técnica, constatou-se que a presença de consórcios não agrega um benefício técnico ou econômico significativo a esta licitação em comparação com a contratação direta de fornecedores individuais. A possibilidade de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis é mais viável com a contratação individualizada.

Desta forma, para o cumprimento das disposições legais e a garantia de uma execução adequada e transparente do contrato, a participação de empresas na forma de consórcio está vedada na licitação em questão.

13. Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras

A aquisição de gêneros alimentícios destinados aos alunos das escolas municipais assistidas pelos programas PNAEF, PNAC, PNAP, Integral, EJA e AEE poderá acarretar alguns impactos ambientais que precisam ser devidamente monitorados e mitigados. Abaixo são descritos os principais impactos ambientais identificados, conforme análise preliminar baseada na Lei 14.133/2021, e as respectivas medidas mitigadoras a serem implantadas:

- **Emissão de Gases Poluentes:**

O transporte dos gêneros alimentícios pode gerar emissões de gases poluentes, contribuindo para o efeito estufa e a poluição atmosférica.

- **Medidas Mitigadoras:** Priorizar fornecedores locais para reduzir a distância de transporte; Utilizar veículos com tecnologia de redução de emissões ou veículos elétricos; Implementar rotas otimizadas para minimizar o tempo de transporte e o consumo de combustível.



- **Descarte de Resíduos Orgânicos:**

A utilização de gêneros alimentícios gera resíduos orgânicos que, se não forem corretamente manejados, podem causar impactos ambientais negativos.

- **Medidas Mitigadoras:** Implementar programas de compostagem nas escolas para reaproveitamento dos resíduos orgânicos; Promover campanhas de conscientização para redução do desperdício de alimentos; Estabelecer parcerias com empresas de reciclagem e compostagem;

- **Consumo de Recursos Naturais:**

A produção dos gêneros alimentícios pode implicar o uso intensivo de água, solo e outros recursos naturais.

- **Medidas Mitigadoras:** Escolher fornecedores que adotem práticas de agricultura sustentável; Incentivar a compra de produtos orgânicos e provenientes de agroecologia; Avaliar a cadeia produtiva dos alimentos, priorizando o uso racional e sustentável dos recursos naturais.

- **Geração de Embalagens:**

O fornecimento de gêneros alimentícios geralmente vem acompanhado de embalagens que, se não forem adequadamente descartadas, podem causar impactos ambientais.

- **Medidas Mitigadoras:** Priorizar fornecedores que utilizem embalagens biodegradáveis ou recicláveis; Implementar a coleta seletiva nas escolas; Promover a educação ambiental para o correto descarte de embalagens.

- **Consumo de Energia:**

O armazenamento e a preparação dos gêneros alimentícios requerem o consumo de energia em eletrodomésticos e outros equipamentos.

- **Medidas Mitigadoras:** Utilizar equipamentos com eficiência energética; Estabelecer programas de gestão e uso racional de energia nas escolas; Investir em fontes de energia renovável, como a solar, para suprir parte das necessidades energéticas.

- **Poluição Hídrica:**

O uso de produtos químicos na produção de alimentos pode contaminar recursos hídricos.

- **Medidas Mitigadoras:** Selecionar alimentos produzidos com técnicas agrícolas de baixo impacto ambiental; Promover a aquisição de insumos sem uso excessivo de agrotóxicos; Monitorar e controlar a origem e condições de produção dos gêneros alimentícios.

Fundamentados nos princípios da Lei 14.133/2021, especialmente no seu Art. 5º, que preconiza os princípios da razoabilidade, economicidade e do desenvolvimento nacional sustentável, estas medidas mitigadoras buscam minimizar os impactos adversos ao meio ambiente, promovendo uma gestão sustentável dos recursos públicos.

Prefeitura Municipal de Milhã
Av. Pedro José de Oliveira, 406, Centro - Milhã/CE
CEP: 63635-000 - CNPJ: 06.741.565/0001-06



14. Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação

A contratação de gêneros alimentícios para os alunos das escolas municipais assistidas pelos programas PNAEF, PNAC, PNAP, Integral, EJA e AEE, de Milhã/CE, foi minuciosamente analisada e fundamentada de acordo com as normas estabelecidas pela Lei 14.133/2021. Após a execução do Estudo Técnico Preliminar (ETP), constatamos que a contratação é viável e razoável pelos seguintes motivos:

- **Necessidade Pública Relevante:** A aquisição desses gêneros alimentícios atende à necessidade fundamental de garantir uma alimentação adequada e nutritiva aos alunos. Isso é essencial para assegurar a saúde, o bem-estar e o desenvolvimento educacional, cumprindo assim o interesse público.
- **Requisitos Nutricionais:** A contratação está alinhada com as diretrizes nutricionais do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que incluem a oferta de alimentos com baixo teor de açúcar, gordura e sódio, bem como opções para alunos com intolerâncias alimentares.
- **Variedade e Qualidade:** A descrição da solução envolve a entrega de uma variedade equilibrada de alimentos, incluindo hortaliças, frutas, proteínas, carboidratos e legumes, conforme orientações nutricionais competentes. A qualidade dos gêneros alimentícios será garantida por meio de critérios rigorosos de seleção e fiscalização.
- **Considerações Econômicas e Orçamentárias:** A estimativa do valor da contratação, com base em levantamento de mercado e fontes de financiamento disponíveis, indica que o orçamento total de R\$ 500.000,00 é adequado para atender às necessidades do próximo ano letivo. A avaliação dos preços no mercado garante a economicidade da contratação.
- **Condições de Execução:** Foram considerados todos os aspectos logísticos relacionados à distribuição geográfica das escolas, condições de armazenamento, transporte e entrega, com o objetivo de assegurar a eficácia da execução contratual.
- **Parecer Jurídico:** A modalidade de Pregão Eletrônico é adequada para promover a obtenção de propostas mais vantajosas, com ampla competitividade e transparência, conforme orientações da Lei 14.133/2021.
- **Impactos Ambientais:** O estudo técnico preliminar levou em conta possíveis impactos ambientais e incluiu medidas mitigadoras para garantir a sustentabilidade da contratação.
- **Melhoria nos Resultados:** A contratação pretende alcançar resultados significativos em termos de economicidade e melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, além de promover a saúde e a satisfação alimentar dos alunos.
- **Conclusão:** Com base nos elementos acima, conclui-se que a contratação dos gêneros alimentícios é viável, razoável e necessária para atender as demandas educacionais e nutricionais das escolas municipais de Milhã, proporcionando uma solução alinhada aos princípios da eficiência, economicidade e interesse público previstos na Lei 14.133/2021.





Milhã / CE, 17 de outubro de 2024

EQUIPE DE PLANEJAMENTO

SIDNEY WELLINGTON ALVES DE SOUZA
PRESIDENTE

Prefeitura Municipal de Milhã
Av. Pedro José de Oliveira, 406, Centro - Milhã/CE
CEP: 63635-000 - CNPJ: 06.741.565/0001-06

