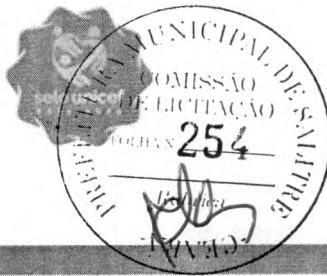




PREFEITURA MUNICIPAL
SALITRE
O PVO É QUEM FAZ

PRAÇA SÃO FRANCISCO, SN
CEP: 63155-000, SALITRE/CEARÁ
CNPJ: 12.464.491/0001-00
FONE: (88) 3537-1200
WWW.SALITRE.CE.GOV.BR



ANEXO II – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

1 - SITUAÇÃO PROBLEMA:

O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) tem o objetivo de estabelecer os requisitos a serem atendidos com a finalidade de viabilizar técnica e adequadamente os procedimentos necessários com vistas a melhore solução para a situação/problema: município de Salitre enfrenta um cenário de vulnerabilidade social e econômica que afeta diretamente parte significativa da sua população, a qual se encontra em situação de pobreza ou extrema pobreza, com restrito ou nenhum acesso a alimentos básicos. A ausência de condições adequadas de segurança alimentar compromete a subsistência e a dignidade dessas famílias, agravando quadros de exclusão social e aumentando a demanda por assistência emergencial.

Atualmente, o município não dispõe de estoque suficiente e regular de gêneros alimentícios para atender, com a devida agilidade e frequência, à população em situação de vulnerabilidade. Tal deficiência compromete a capacidade do poder público de oferecer resposta imediata às situações de risco social identificadas pelas equipes da assistência social, especialmente em contextos agravados por crises econômicas, desemprego, desastres naturais ou emergências de saúde pública.

Este documento apresenta os Estudos Técnicos Preliminares, onde será avaliada a contratação pretendida, demonstrando os elementos e as informações essenciais que servirão para embasar a elaboração do Termo de Referência, quando for considerada viável, de modo a melhor atender aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional.

2 - ÁREA REQUISITANTE.

Área Requisitante	Responsável
Fundo Municipal de Assistência Social	Mônica de Alencar Ribeiro

3 - LEGISLAÇÃO APlicada

A presente contratação será regida pela Lei Federal nº 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações), demais atualizações aplicáveis ao caso, bem como o Decreto Municipal nº 240101 de 24 janeiro de 2023.

3 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O presente objeto trata da aquisição de gêneros alimentícios para a composição de cestas básicas destinadas à concessão gratuita a cidadãos, famílias e pessoas em situação de vulnerabilidade social e financeira no município de Salitre. A iniciativa visa enfrentar um problema social urgente e recorrente: a insegurança alimentar que atinge uma parcela significativa da população local. Muitas dessas pessoas vivem em condições de extrema pobreza, com renda insuficiente ou inexistente, o que compromete diretamente seu acesso regular e permanente a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente para suprir as necessidades nutricionais mínimas.



A situação de vulnerabilidade social no município pode decorrer de diversos fatores, entre eles o desemprego, subemprego, doenças incapacitantes, ausência de rede de apoio familiar, situações emergenciais como desastres naturais ou pandemias, além da fragilidade de políticas públicas estruturantes. Diante dessa realidade, torna-se papel do poder público garantir condições mínimas de dignidade humana, assegurando o direito à alimentação, conforme previsto na Constituição Federal e em legislações correlatas como a Lei 8.742/1993 de 7/12/1993, alterada pela Lei nº 12.435, de 6/07/2011.

A distribuição de cestas básicas, portanto, configura-se como uma ação assistencial e pontual, porém essencial, voltada à mitigação dos impactos da pobreza e da exclusão social. Ela visa não apenas suprir necessidades imediatas de subsistência, mas também garantir que essas famílias tenham um mínimo de segurança alimentar enquanto buscam ou aguardam oportunidades de melhoria de vida por meio de políticas públicas mais amplas.

Dessa forma, a aquisição de gêneros alimentícios para essa finalidade não se trata apenas de uma ação assistencialista, mas de uma medida de proteção social fundamental, voltada à promoção da cidadania e à preservação da dignidade humana, especialmente em contextos de alta vulnerabilidade social e econômica como o que se verifica em determinadas áreas do município de Salitre.

4 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A contratação pretendida está inserida no plano de contratações anual de 2025, conforme Vinculação a DFD-2024.10.30-0493 de registro no PCA/2025.

5 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. NATUREZA: Considerando o descrito supra, o fornecimento, objetos desta contratação, têm natureza de aquisição remunerada de bens para fornecimento de uma só vez ou parceladamente, nos termos do art. 6º, inciso X, da Lei Federal nº 14.133/2021.

5.2. Para o fornecimento pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os documentos a título de habilitação, nos termos do art. 62, da Lei nº 14.133/2021.

5.3. Considerando-se a sua classificação - gêneros alimentícios, alguns requisitos mínimos devem ser atendidos:

- a) A contratada deverá entregar o material, quando da solicitação da contratante, conforme estabelecido em Ordem de compras, nos endereços especificados no instrumento convocatório;
- b) A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;
- c) Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens;



- d) A proposta das contratadas deverão ser redigidas em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal. Deverá ainda conter a indicação do banco, número da conta e agência, para fins de pagamento;
- e) Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a contratada;
- f) Serão exigidos os documentos relativos à regularidade fiscal, em qualquer caso, somente em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado;
- g) As empresas deverão apresentar material constituído e embalado com critérios socioambientais vigentes decorrentes da Lei n.º 6.938/1981 (Política Nacional do Meio Ambiente) e regulamentos, com os respectivos registros e comprovações oficiais, além de atentar para as exigências da Lei n.º 12.305/2010 (Política de Nacional de Resíduos Sólidos);
- h) Todos os Itens, bem como os procedimentos relacionados aos seus fornecimentos, deverão estar de acordo com a Legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial as Normas Técnicas Especiais de Alimentos 4, constantes nas Resoluções RDC nº 259/02 (ANVISA/MS), nº 360/03 (ANVISA/MS), IN nº 12/08, MAPA, Resolução.
- i) Os gêneros alimentícios fornecidos deverão atender aos mais altos padrões de qualidade, frescor e integridade. Eles deverão ser próprios para o consumo humano e livres de quaisquer impurezas, adulterações ou contaminações.
- j) Os alimentos deverão ser produzidos, armazenados, transportados e entregues em estrita conformidade com as normas sanitárias e regulamentações governamentais aplicáveis, garantindo a segurança alimentar dos consumidores.
- k) Deverá ser fornecida documentação que comprove a origem dos alimentos, bem como informações sobre sua rastreabilidade ao longo de toda a cadeia de produção, garantindo a transparência e a segurança dos produtos.
- l) Os gêneros alimentícios deverão possuir datas de validade adequadas, garantindo que estejam dentro do prazo de consumo recomendado no momento da entrega aos destinatários finais.
- m) O fornecedor deverá ser capaz de oferecer uma ampla variedade de produtos alimentícios, de modo a atender às necessidades específicas da rede de ensino, hospital e administração municipal, incluindo opções para dietas especiais e restrições alimentares.

5.4. Produtos industrializados: - Composição Nutricional: Identificar o valor nutricional por porção; Identificar o percentual mínimo do nutriente do produto; Destacar restrição ou isenção de um ou mais nutrientes ou ingredientes na composição; Indicar nutriente da composição, em caso de fortificação; Destacar restrição ou isenção de aditivos alimentícios previsto em legislação vigente; No caso de reconstituição/diluição de um produto, deve-se: a) indicar percentual mínimo do nutriente principal, com base nas instruções do fabricante, conforme descrição na embalagem original do produto; b) solubilidade ou indicar o emulsionante na composição; Indicar aspectos organolépticos ou defeitos de fabricação não aceitáveis (ex.: excesso de dureza, mal cozidos ou queimados, excessivamente quebradiços, presença de fermentação ou ranço, conforme o tipo de alimento/produto; Indicar ausência de sujidades (materiais terrosos, larvas, parasitas), conforme a característica do alimento; Determinar valores permitidos ou



rejeitados expressos em (%) de umidade, de acidez, fermentação; Destacar o tipo de processo tecnológico utilizado no processo do produto – indicação ou restrição.

5.5. Embalagem: Tipo de embalagem; Data de fabricação, validade e lote; Registro do órgão de inspeção sanitária; Condições de integridade da embalagem; Informar unidade de medida (grama, quilo, litros, etc.); Indicar gramatura/volume existente no mercado ou aquela necessária ao pleno funcionamento do serviço; Indicar permeabilidade da embalagem; Indicar a necessidade de dupla embalagem se for o caso; Indicar o tipo de vedação da embalagem, quando for o caso.

5.6. Alimentos: Características desejáveis e peculiares ao alimento, considerando, tamanho, textura, cor, aroma, aparência, etc.; No caso de alimentos cujo consumo requer cozimento prévio – informar rendimento e aspectos pós-cocção, tempo de cocção e características inaceitáveis; GRÃOS - tipo, integridade, tamanho do grão, grau de maturidade, teor de umidade, ausência de sujidades, larvas e parasitas; LATICÍNIOS: Identificação de órgão de inspeção sanitária - laudo de análise microbiológico; CARNES: características de cor, aroma, sabor, textura, temperatura de conservação e transporte, registro de inspeção sanitária, ausência de sujidades, parasitas e larvas.

5.7. Juntamente com os produtos que irão compor as cestas básicas, deverão ser disponibilizadas pela CONTRATADA, sacolas plásticas lisas reforçadas, em polietileno, tamanho 40X50cm, alça tipo camiseta, na cor branca, com pintura da logomarca fornecida pela CONTRATANTE. Assim, as referidas cestas serão montadas por equipe designada pela própria Secretaria de Assistência Social.

5.8. Da Sustentabilidade:

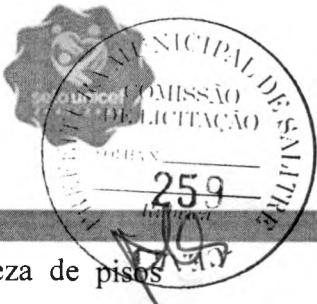
A sustentabilidade deve ser desenvolvida por meio de ações, sendo assim, segue abaixo algumas boas práticas que toda empresa desse setor deve praticar.

Descarte correto de resíduos - A indústria de alimentos gera diversos tipos de resíduos. São restos de alimentos, plásticos de embalagens, metais, papelão, óleo, entre outros, tudo isso deve ser separado em recipientes próprios para a devida coleta e destinação.

Uso de embalagens sustentáveis - Grande parte das indústrias de embalagens trabalham com materiais sustentáveis e tecnológicos. Os produtos devem ser entregues em invólucros biodegradáveis que possam ser aproveitados ou agredir menos o meio ambiente.

Otimização do processo produtivo - Otimizar os processos produtivos aproveitando ao máximo os recursos humanos e materiais. Isso pode ser feito por meio de uma gestão que faça, por exemplo, o uso da tecnologia para acompanhar os resultados. Evitando momentos de ociosidade de seus colaboradores e de desperdício de insumos. Para isso, todas as atividades, por mais simples que sejam, devem ser computadas.

Reaproveitamento da água - Para reduzir o risco de contaminação dos alimentos, a indústria de produtos alimentícios consome um elevado volume de água para higienização dos ambientes e vasilhames. O reaproveitamento da água é uma maneira de contornar esse gasto. As águas que saem das pias e tanques podem ser coletadas e direcionadas para



reservatórios de reuso. Com isso, elas podem ser utilizadas para limpeza de pisos externos, vasos sanitários, entre outros.

Aproveitamento da energia do sol - Quanto maior for a adoção das indústrias pela opção da energia solar, menor será a necessidade de implantação de hidrelétricas e termelétricas. Isso evita a inundação de áreas florestais e o uso de combustíveis fósseis para geração de energia. A energia solar é infinita e renovável. Além disso, não polui e não faz barulho. A maior parte dos municípios do Brasil tem sol praticamente o ano inteiro e suas placas coletores podem ser instaladas em regiões consideradas como remotas.

Abertura de novos mercados - A implantação dos processos da sustentabilidade na fabricação de produtos chama a atenção do mercado aumentando a possibilidade de convite dessas empresas para parcerias em outras regiões no âmbito nacional ou internacional.

Conquista de certificações ambientais - Os procedimentos e comprovações de processos sustentáveis possibilitam para as empresas a conquista de certificações e selos que atestam que a fabricação dos produtos do empreendimento é feita com comprometimento na proteção do meio ambiente.

5.9. Vistoria: Não se aplica.

5.10. VISTORIA: Não há necessidade de realização de avaliação prévia do local de execução dos serviços.

5.11.DA SUBCONTRATAÇÃO:

A vedação à subcontratação do objeto ora licitado justifica-se pela necessidade de garantir o pleno controle técnico e administrativo sobre a execução contratual, assegurando o atendimento direto e eficiente às especificações estabelecidas pela Administração Pública. Considerando que a contratação visa a aquisição de gêneros alimentícios para a composição de cestas básicas destinadas à concessão gratuita a cidadãos, famílias e pessoas em situação de vulnerabilidade social e financeira no município de Salitre, exige-se que a empresa contratada possua capacidade técnica e operacional própria para o cumprimento integral das obrigações assumidas, especialmente quanto à qualidade, prazo de entrega, acondicionamento e segurança alimentar dos produtos.

Permitir a subcontratação, total ou parcial, poderia comprometer a rastreabilidade e o controle da origem dos produtos fornecidos, dificultando o monitoramento da regularidade fiscal, sanitária e técnica dos fornecedores efetivos. Tal prática também geraria risco de perda de padronização, variação de qualidade entre lotes e até mesmo descumprimento das exigências contratuais, com prejuízo à Administração e aos usuários finais dos serviços públicos que dependem diretamente do fornecimento adequado desses insumos.

Ademais, a responsabilidade técnica pelo fornecimento de produtos alimentícios requer o cumprimento de normas específicas de vigilância sanitária e boas práticas de armazenamento e transporte, sendo essencial que a empresa contratada possua estrutura



própria ou capacidade operacional diretamente comprovada para garantir a observância desses requisitos. A eventual delegação a terceiros sem o devido controle da Administração fragilizaria o cumprimento das exigências legais e contratuais, além de dificultar a aplicação de sanções em caso de falhas na execução.

Por fim, a vedação à subcontratação está em consonância com os princípios da eficiência, da segurança jurídica, da rastreabilidade da execução contratual e da responsabilidade objetiva do contratado, previstos na Lei nº 14.133/2021. Assim, a medida busca preservar o interesse público, proteger a Administração contra riscos operacionais e garantir que os compromissos assumidos no certame sejam efetivamente executados pela licitante vencedora, dentro dos padrões de qualidade e regularidade exigidos.

5.12. DA GARANTIA DA CONTRATAÇÃO: Não haverá exigência de garantia de execução para a contratação.

5.13. INDICAÇÃO DE MARCAS OU MODELOS: Para esta contratação não haverá indicação de marca específica.

5.14. DA EXIGÊNCIA DE CARTA DE SOLIDARIEDADE: Não aplicável.

6 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A estimativa de consumo a aquisição de gêneros alimentícios para a composição de cestas básicas destinadas à concessão gratuita a cidadãos, famílias e pessoas em situação de vulnerabilidade social e financeira no município de Salitre, de maneira geral, foi estabelecida considerando-se os variados públicos, população fixa e flutuante das repartições. As quantidades estimadas seguem a perspectiva de evolução do fornecimento com base nos dados do último ano, contratações e liquidações dos itens do PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 2024.02.06.01SDH - PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2024.02.06.01SDH, cujo objeto: AQUISIÇÃO DE CESTAS BÁSICAS PARA DISTRIBUIÇÃO COM AS FAMÍLIAS CARENTES, OBJETIVANDO ATENDER AS NECESSIDADES DO MUNICÍPIO DE SALITRE/CE, além do quantitativo previsto para possíveis eventualidades. Segue abaixo de maneira detalhada:

Secretaria de Proteção Social e Direitos Humanos: através da Secretaria de Proteção Social e Direitos Humanos, justifica a necessidade da obtenção de gêneros alimentícios, tendo como base desenvolver a Assistência Social, como política pública, direito do cidadão e dever do Estado. Por meio da Política Municipal de Assistência Social, são desenvolvidos serviços, programas, projetos e benefícios que objetivam garantir a população condições necessárias, para usufruir dos direitos de cidadania, distribuídos nos equipamentos sociais existentes no município.

LOTE					
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	AÇÚCAR CRISTAL	3000.0	PACOTE	R\$ 5,84	R\$ 17.520,00

Especificação: AÇÚCAR CRISTAL: PACOTE DE 1 KG, EMBALAGEM PRIMARIA, INVOLADA. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SEM IMPUREZAS QUE



COMPROMETAM O CONSUMO HUMANO, E/OU ARMAZENAMENTO. SEM CORANTE, SEM UMIDADE OU EMPEDRAMENTO, E COM CRISTALIS BEM DEFINIDOS. ESCOAMENTO E SOLUBILIDADE RÁPIDOS. FARDO CONTENDO 30 KG, PRAZO DE 04 VALIDADE NÃO INFERIOR A 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA.

2	ARROZ TIPO I	4500.0	PACOTE	R\$ 6,72	R\$ 30.240,00
---	--------------	--------	--------	----------	---------------

Especificação: ARROZ TIPO I: EM PACOTE DE 1 KG, EMBALAGEM PRIMARIA, INVOLADA. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. A EMBALAGEM PRIMARIA DEVE ESTAR INVOLADA. PRODUTOS SEM IMPUREZAS, QUE COMPROMETAM O CONSUMO HUMANO E/OU ARMAZENAMENTO. FARDO CONTENDO 30 KG, PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA

3	CAFÉ	2000.0	PACOTE	R\$ 16,09	R\$ 32.180,00
---	------	--------	--------	-----------	---------------

Especificação: CAFÉ - TORRADO E MOÍDO, COM ASPECTO HOMOGENEO, EMBALADO À VÁCUO, SABOR PREDOMINANTE DE CAFÉ ARÁBICA, ADMITINDO-SE MISTURA DE CAFÉ CONILON EM ATÉ 20% E O MÁXIMO DE 20% DE PVA (GRÃOS PRETOS, VERDES E ARDIDOS), TIPO TRADICIONAL, COM NÍVEL MÍNIMO DE QUALIDADE IGUAL A 5 (CINCO), PACOTE DE ATÉ 250G, COM TODAS AS INFORMAÇÕES PERTINENTES AO PRODUTO, PREVISTO NA LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONSTATANDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE NOS PACOTES INDIVIDUAIS.

4	CREME DENTAL COM FLÚOR	2000.0	Unidade	R\$ 4,75	R\$ 9.500,00
---	------------------------	--------	---------	----------	--------------

Especificação: CREME DENTAL COM FLÚOR 90 G: Creme dental com flúor com 90 g. Igual ou superior a COLGATE.

5	DESINFETANTE: COMPOSIÇÃO À BASE DE GLICOPROTAMINA	2000.0	Unidade	R\$ 4,50	R\$ 9.000,00
---	---	--------	---------	----------	--------------

Especificação: DESINFETANTE: COMPOSIÇÃO À BASE DE GLICOPROTAMINA, FORMA FÍSICA SOLUÇÃO AQUOSA, TRATAMENTO DIFERENCIADO: TIPO UNIDADE DE FORNECIMENTO: FRASCO 500,00 ML.

6	ESPONJA DE LÃ DE AÇO	1000.0	Unidade	R\$ 3,07	R\$ 3.070,00
---	----------------------	--------	---------	----------	--------------

Especificação: ESPONJA DE LÃ DE AÇO: FORMATO RETANGULAR, APLICAÇÃO LIMPEZA PACOTE 46,00 GERAL, TEXTURA MACIA E ISENTA DE SINAIS DE OXIDAÇÃO, MEDINDO, NO MÍNIMO, 00X75. COMPOSIÇÃO: LÃ DE AÇO CARBONO. PACOTE COM 08 UNIDADES.

7	ESPONJA DE LOUÇA DUPLA FACE	1000.0	Unidade	R\$ 1,50	R\$ 1.500,00
---	-----------------------------	--------	---------	----------	--------------

Especificação: ESPONJA DE LOUÇA DUPLA FACE: Fibra e espuma, formato retangular, medindo 110x75x23mm, abrasividade média. Composição: espuma de poliuretano com bactericida, fibra sintética com abrasivo.

8	FEIJÃO CARIOSA	1000.0	Quilograma	R\$ 8,17	R\$ 8.170,00
---	----------------	--------	------------	----------	--------------

Especificação: FEIJÃO CARIOSA: TIPO INATURAL CONSTITUIDO DE NO MINIMO 95% DE GRÃOS INTEGRAL E CORRESPONDENTES A VARIEDADE TAMAÑO E COR MADUROS LIMPOS E SECOS.

9	FLOCOS DE MILHO	4000.0	Pacote	R\$ 2,33	R\$ 9.320,00
---	-----------------	--------	--------	----------	--------------

Especificação: FLOCOS DE MILHO: EM FLOCOS PRÉ-COZIDOS, EM EMBALAGEM PRIMARIA DE 500G. INVOLADA, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SEM IMPUREZAS QUE COMPROMETAM O CONSUMO HUMANO E/OU ARMAZENAMENTO. PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA.

10	LEITE EM PÓ INTEGRAL 400 gr	1000.0	Pacote	R\$ 20,87	R\$ 20.870,00
----	-----------------------------	--------	--------	-----------	---------------

Especificação: LEITE EM PÓ INTEGRAL 400 GR/ CARACTERÍSTICAS: LEITE INTEGRAL, LECITINA (EMULSIFICANTE) E INSTANTÂNEO, VITAMINA A E VITAMINA D, NÃO CONTÉM GLÚTEN, EMBALAGEM INTACTA CONTENDO 400 GR DE PESO LÍQUIDO. FABRICAÇÃO: MÁXIMO 60, VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DE ENTREGA.

11	MACARRÃO ESPAGUETE	2000.0	PACOTE	R\$ 5,39	R\$ 10.780,00
----	--------------------	--------	--------	----------	---------------



Especificação: MACARRÃO ESPAGUETE: DE SÈMOLA, PASTERIZADO. EM EMBALAGEM PRIMARIA DE 500 G, INVOLADA. COM REGISTRO NO MINISTERIO DA SAÚDE. PRODUCTOS SEM IMPUREZAS QUE COMPROMETAM O CONSUMO HUMANO E/OU ARMAZENAMENTO. NÃO PODE ESTAR QUEBRADO DEMAIS, E NEMA PRESENTAR COLORAÇÃO ESCURA. PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA.

12	MARGARINA: POTE COM 500 GRAMAS	1000.0	Unidade	R\$ 8,70	R\$ 8.700,00
Especificação: MARGARINA: POTE COM 500 GRAMAS, LIVRE DE COLESTEROL, LIVRE DE GORDURA TRANS. E COM MÍNIMO DE 70% DE LIPÍDIOS					
13	ÓLEO DE SOJA	1000.0	GARRAFA	R\$ 8,24	R\$ 8.240,00
Especificação: ÓLEO DE SOJA: REFINADO TIPO 1, EM GARRAFA PET (POLIETILENO TERAFTALATO) DE 900ML, COM VALIDADE NÃO INFERIOR A 90 DIAS. COM REGISTRO NO MINISTERIO DA SAÚDE. NÔ MINISTERIO DA SAÚDE. NÃO AMASSADOS E/OU ABAULADAS.					
14	SABÃO EM BARRA	2000.0	Pacote	R\$ 10,98	R\$ 21.960,00
Especificação: SABÃO EM BARRA: PCT. C/5 X 200 GR					
15	SABONETE EM TABLETE	2000.0	Unidade	R\$ 3,86	R\$ 7.720,00
Especificação: SABONETE EM TABLETE: USO ADULTO, DE FRAGRÂNCIA SUAVE. O SABONETE DEVERÁ POSSUIR GRANDE PODER ESPUMANTE, SER CREMOSO O SUFICIENTE PARA NÃO DESENVOLVER RACHADURAS AO LONGO DO TEMPO DE SUA UTILIZAÇÃO, FORMAR O MÍNIMO DE MASSA GELATINOSA QUE LEVA AO SEU AMOLECIMENTO PRECOCE E NÃO CAUSAR IRRITABILIDADE DÉRMICA. EMBALAGEM: PACOTE COM 01 UNIDADE DE 90G .					
16	SAL REFINADO	1000.0	Pacote	R\$ 1,52	R\$ 1.520,00
Especificação: SAL REFINADO: EMBALAGEM PRIMARIA DE 1KG, INVOLADA.					
17	SARDINHA EM CONSERVA DE ÓLEO	2000.0	Lata	R\$ 7,12	R\$ 14.240,00
Especificação: SARDINHA EM CONSERVA DE ÓLEO: LATA EM PERFEITAS CONDIÇÕES (SEM AMASSADOS OU ABAULAMENTOS) NIDADE DE FORNECIMENTO: LATA 130 GRAMAS.					
18	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM-CRACKER	3000.0	PACOTE	R\$ 6,80	R\$ 20.400,00
Especificação: BISCOITO SALGADO TIPO CREAM-CRACKER: EMBALAGEM DUPLAMENTE PROTEGIDA. COM REGISTRO NO MINISTERIO DA SAÚDE. A EMBALAGEM PRIMARIA DEBE ESTAR INVOLADA. PRODUTO SEM IMPUREZAS QUE ESFARELADOS. PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 90 DIAS, DA DATA DE ENTREGA.					
19	DETERGENTE	2000.0	Unidade	R\$ 2,97	R\$ 5.940,00
Especificação: DETERGENTE, LÍQUIDO, NEUTRO. EMBALAGEM COM 500ML					
20	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO: FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO ESPECIAL. ESPECIFICIDADE DE USO: PREPARO DE PÃES CASEIROS DIVERSOS, BOLOS E BISCOITOS. RENDIMENTO SATISFATÓRIO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR COR ESCURA OU MISTURA COM OUTRAS FARINHAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS (UMIDADE), RESÍDUOS	2000.0	Unidade	R\$ 7,60	R\$ 15.200,00



OU EMBALAG	IMPUREZAS.				
Especificação: FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO: FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO ESPECIAL. ESPECIFICIDADE DE USO: PREPARO DE PÃES CASEIROS DIVERSOS, BOLOS E BISCOITOS. RENDIMENTO SATISFATÓRIO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR COR ESCURA OU MISTURA COM OUTRAS FARINHAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS (UMIDADE), RESÍDUOS OU IMPUREZAS. EMBALAGEM: INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE, CONTENDO 1KG DE PESO LÍQUIDO. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 4 MESES.					
21	rapadura	1000.0	Unidade	R\$ 5,68	R\$ 5.680,00
Especificação: rapadura feita a base de cana de açúcar de boa qualidade isenta de sujidades ou insetos que possam provocar algum dano a saúde (como o barbeiro por exemplo). só serão aceitas rapaduras com de boa qualidade com cor, sabor e aroma característicos do produto, não serão aceitas rapaduras com qualquer tipo de sujidades, fungos, bolor, mole, ou qualquer outro tipo alteração que possa alterar o produto. embalagem intacta de 1 kg, na embalagem deverá constar data da fabricação e data de validade.					
22	Refresco em Pó 150g	2000.0	Unidade	R\$ 5,89	R\$ 11.780,00
Especificação: Refresco em Pó 150g: produto encorpado, com sabor e aspecto semelhante ao suco natural da fruta					
Valor total do lote R\$ 273.530,00 (duzentos e setenta e três mil, quinhentos e trinta reais)					

Por existir histórico de contratações idênticas ou similares o levantamento foi estimado considerando a quantidade de unidades de municípios consorciados e o potencial público ao qual se destinam com base no último processo de licitação realizado em 2024, PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 2024.02.06.01SDH - PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2024.02.06.01SDH, cujo objeto: AQUISIÇÃO DE CESTAS BÁSICAS PARA DISTRIBUIÇÃO COM AS FAMÍLIAS CARENTES, OBJETIVANDO ATENDER AS NECESSIDADES DO MUNICÍPIO DE SALITRE/CE, com base nos Termos de Contrato nº 020601SDH/2024.

As quantidades foram estimadas para o período de 12 (doze) meses e foram estabelecidas levando-se em consideração o histórico de consumo nos últimos 12 (doze) meses.

7- LEVANTAMENTO DE MERCADO

O objetivo deste levantamento é identificar e analisar as alternativas disponíveis para auxiliar na escolha da contratação, conforme a Lei 14.133/21, além de justificar a escolha da solução mais adequada.

Para a contratação em tela foram analisados processos similares feitos por outros órgãos e entidades, por meio de pesquisa no âmbito de pregões e contratações públicas através do site **Portal de Licitações dos Municípios do Estado do Ceará**, disponível em: <https://municipios-licitacoes.tce.ce.gov.br/index.php/licitacao/abertas>, e Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, disponível em: com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da Administração.

Segue abaixo levantamento extraído do portal de licitações dos municípios no site do TCE/CE e no PNCP, de diversos procedimentos administrativos de licitação realizadas por outros órgãos da administração pública que tratam do tipo de contratação pretendida:



PROCESSO	MUNICÍPIO	OBJETO	FONTE
PE029.2025SE MAS/2025	LIMOEIRO DO NORTE	AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS A SEREM UTILIZADOS NA COMPOSIÇÃO DE CESTAS BÁSICAS PARA A DISTRIBUIÇÃO GRATUITA EM FORMA DE CONCESSÃO DE BENEFÍCIO EVENTUAL DESTINADOS AS FAMÍLIAS/USUÁRIOS EM SITUAÇÃO DE VULNERABILIDADE SOCIOECONÔMICA E/OU SITUAÇÃO DE EMERGÊNCIA.	https://municipios-licitacoes.tce.ce.gov.br/index.php/licitacao/detalhes/proc/248925/licit/177343
13.03.002/2025 /2025	TAUÁ	REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE CESTAS BÁSICAS PARA DOAÇÕES ÀS FAMÍLIAS EM SITUAÇÃO DE VULNERABILIDADE PERTENCENTES AO PROGRAMA TAUÁ SOLIDÁRIO, DE INTERESSE DA SECRETARIA DE PROTEÇÃO SOCIAL DO MUNICÍPIO DE TAUÁ-CE.	https://municipios-licitacoes.tce.ce.gov.br/index.php/licitacao/detalhes/proc/245627/licit/175708
PE01.280425S TAS/2025	ARARENDÁ	AQUISIÇÃO DE CESTAS BÁSICAS PARA DISTRIBUIÇÃO DE PESSOAS CARENTES DEVIDAMENTE ASSISTIDAS PELA SECRETARIA DO TRABALHO E ASSISTÊNCIA SOCIAL DO MUNICÍPIO DE ARARENDÁ-CE.	https://municipios-licitacoes.tce.ce.gov.br/index.php/licitacao/detalhes/proc/248208/licit/176986

Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige os fornecimentos, cujo o ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido.



SOLUÇÃO	DESCRÍÇÃO	VANTAGENS	DESVANTAGENS
01 - AQUISIÇÃO DIRETA POR MEIO DE LICITAÇÃO (PREGÃO ELETRÔNICO OU PRESENCIAL)	Realização de procedimento licitatório para aquisição direta de gêneros alimentícios, com ampla participação de fornecedores locais e regionais, em lote ou por item.	<ul style="list-style-type: none"> - Estimula a participação de micro e pequenas empresas locais, conforme o tratamento favorecido da LC nº 123/2006. - Possibilidade de obtenção de preços mais competitivos devido à ampla concorrência. - Flexibilidade na escolha de marcas e especificações que atendam à qualidade desejada. 	<ul style="list-style-type: none"> - Exige processo licitatório completo, o que pode demandar maior tempo para conclusão. - Risco de fracionamento de fornecedores, o que pode dificultar o controle de qualidade e logística de entrega. - Necessidade de maior capacidade de fiscalização e acompanhamento da entrega e armazenamento.
02 - AQUISIÇÃO POR MEIO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS EXISTENTE (CARONA)	Adesão a ata de registro de preços vigente em outro órgão público que já tenha licitado produtos similares	<ul style="list-style-type: none"> - Economia de tempo e recursos administrativos com dispensa de novo processo licitatório. - Possibilidade de aproveitar preços vantajosos obtidos por outros entes públicos com maior poder de compra. - Rapidez na contratação e no início do fornecimento. 	<ul style="list-style-type: none"> - Limitações quanto às especificações dos produtos registrados na ata (possível incompatibilidade com a necessidade local). - Dependência da anuência do órgão gerenciador da ata. - Potencial perda de competitividade local, excluindo fornecedores do município.

Escolha da Solução:

Ao observar as soluções postas, ponderando-se os encargos de cada uma delas, entende-se como formato mais adequado o apresentado pela **SOLUÇÃO 01**, pois essa se mostra mais eficiente, bem como já fora praticada nos exercícios anteriores neste Município. Vale ressaltar que a **SOLUÇÃO 01** apresentada é caracterizada pela aquisição de gêneros alimentícios para a composição de cestas básicas destinadas à concessão gratuita a cidadãos, famílias e pessoas em situação de vulnerabilidade social e financeira no município de Salitre por meio de licitação na modalidade pregão.

Acrescenta-se que nos contratos celebrados pelos órgãos pesquisados o modelo praticado para seleção do fornecedor é o menor preço oferecido, aplicado ao orçamento de referência, tendo como parâmetro a média dos preços obtido conforme Instrução Normativa 65/2021-SEGES e Decreto Municipal nº 240101 de 24 janeiro de 2023.

Considerando a natureza do objeto (itens de consumo frequente e padronizável), a previsão de demanda contínua ao longo do exercício e a necessidade de assegurar economicidade, transparência e competitividade, a solução mais adequada é a realização de licitação por meio de pregão eletrônico, com critério de julgamento por item ou por lote, conforme características do mercado fornecedor.



Essa opção permite maior controle da qualidade dos produtos, favorece a participação de fornecedores locais e assegura o cumprimento dos princípios da legalidade, eficiência e isonomia, com ampla divulgação do certame. Em situações excepcionais e emergenciais, admite-se o uso da dispensa de licitação, desde que respeitados os limites legais e devidamente justificados.

8 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

LOTE					
ITEM	Descrição	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	AÇÚCAR CRISTAL	3000.0	PACOTE	R\$ 5,84	R\$ 17.520,00
Especificação: AÇÚCAR CRISTAL: PACOTE DE 1 KG, EMBALAGEM PRIMÁRIA, INVOLADA. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SEM IMPUREZAS QUE COMPROMETAM O CONSUMO HUMANO, E/OU ARMAZENAMENTO. SEM CORANTE, SEM UMIDADE OU EMPEDRAMENTO, E COM CRISTAIS BEM DEFINIDOS. ESCOAMENTO E SOLUBILIDADE RÁPIDOS. FARDO CONTENDO 30 KG, PRAZO DE 04 VALIDADE NÃO INFERIOR A 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA.					
2	ARROZ TIPO I	4500.0	PACOTE	R\$ 6,72	R\$ 30.240,00
Especificação: ARROZ TIPO I: EM PACOTE DE 1 KG, EMBALAGEM PRIMÁRIA, INVOLADA. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE ESTAR INVOLADA. PRODUTOS SEM IMPUREZAS, QUE COMPROMETAM O CONSUMO HUMANO E/OU ARMAZENAMENTO. FARDO CONTENDO 30 KG, PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA					
3	CAFÉ	2000.0	PACOTE	R\$ 16,09	R\$ 32.180,00
Especificação: CAFÉ - TORRADO E MOÍDO, COM ASPECTO HOMOGENEO, EMBALADO À VÁCUO, SABOR PREDOMINANTE DE CAFÉ ARÁBICA, ADMITINDO-SE MISTURA DE CAFÉ CONILON EM ATÉ 20% E O MÁXIMO DE 20% DE PVA (GRÃOS PRETOS, VERDES E ARDIDOS), TIPO TRADICIONAL, COM NÍVEL MÍNIMO DE QUALIDADE IGUAL A 5 (CINCO), PACOTE DE ATÉ 250G, COM TODAS AS INFORMAÇÕES PERTINENTES AO PRODUTO, PREVISTO NA LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONSTATANDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE NOS PACOTES INDIVIDUAIS.					
4	CREME DENTAL COM FLÚOR	2000.0	Unidade	R\$ 4,75	R\$ 9.500,00
Especificação: CREME DENTAL COM FLÚOR 90 G: Creme dental com flúor com 90 g. Igual ou superior a COLGATE.					
5	DESINFETANTE: COMPOSIÇÃO À BASE DE GLICOPROTAMINA	2000.0	Unidade	R\$ 4,50	R\$ 9.000,00
Especificação: DESINFETANTE: COMPOSIÇÃO À BASE DE GLICOPROTAMINA, FORMA FÍSICA SOLUÇÃO AQUOSA, TRATAMENTO DIFERENCIADO: TIPO UNIDADE DE FORNECIMENTO: FRASCO 500,00 ML.					
6	ESPONJA DE LÃ DE AÇO	1000.0	Unidade	R\$ 3,07	R\$ 3.070,00
Especificação: ESPONJA DE LÃ DE AÇO: FORMATO RETANGULAR, APLICAÇÃO LIMPEZA PACOTE 46,00 GERAL, TEXTURA MACIA E ISENTA DE SINAIS DE OXIDAÇÃO, MEDINDO, NO MÍNIMO, 00X75. COMPOSIÇÃO: LÃ DE AÇO CARBONO. PACOTE COM 08 UNIDADES.					
7	ESPONJA DE LOUÇA DUPLA FACE	1000.0	Unidade	R\$ 1,50	R\$ 1.500,00
Especificação: ESPONJA DE LOUÇA DUPLA FACE: Fibra e espuma, formato retangular, medindo 110x75x23mm, abrasividade média. Composição: espuma de poliuretano com bactericida, fibra sintética com abrasivo.					
8	FEIJÃO CARIOSA	1000.0	Quilograma	R\$ 8,17	R\$ 8.170,00
Especificação: FEIJÃO CARIOSA: TIPO INTEGRAL CONSTITUIDO DE NO MINIMO 95% DE GRÃOS INTEGRAL E CORRESPONDENTES A VARIEDADE TAMAÑO E COR MADUROS LIMPOS E SECOS.					



9	FLOCOS DE MILHO	4000.0	Pacote	R\$ 2,33	R\$ 9.320,00
Especificação: FLOCOS DE MILHO: EM FLOCOS PRÉ-COZIDOS, EM EMBALAGEM PRIMARIA DE 500G. INVOLADA, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SEM IMPUREZAS QUE COMPROMETAM O CONSUMO HUMANO E/OU ARMAZENAMENTO. PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA.					
10	LEITE EM PÓ INTEGRAL 400 gr	1000.0	Pacote	R\$ 20,87	R\$ 20.870,00
Especificação: LEITE EM PÓ INTEGRAL 400 GR/ CARACTERÍSTICAS: LEITE INTEGRAL, LECITINA (EMULSIFICANTE) E INSTANTÂNEO, VITAMINA A E VITAMINA D, NÃO CONTÉM GLÚTEN, EMBALAGEM INTACTA CONTENDO 400 GR DE PESO LÍQUIDO. FABRICAÇÃO: MÁXIMO 60, VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DE ENTREGA.					
11	MACARRÃO ESPAGUETE	2000.0	PACOTE	R\$ 5,39	R\$ 10.780,00
Especificação: MACARRÃO ESPAGUETE: DE SÉMOLA, PASTEURIZADO. EM EMBALAGEM PRIMARIA DE 500 G, INVOLADA. COM REGISTRO NO MINISTERIO DA SAÚDE. PRODUCTOS SEM IMPUREZAS QUE COMPROMETAM O CONSUMO HUMANO E/OU ARMAZENAMENTO. NÃO PODE ESTAR QUEBRADO DEMAIS, E NEMA PRESENTAR COLORAÇÃO ESCURA. PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA.					
12	MARGARINA: POTE COM 500 GRAMAS	1000.0	Unidade	R\$ 8,70	R\$ 8.700,00
Especificação: MARGARINA: POTE COM 500 GRAMAS, LIVRE DE COLESTEROL, LIVRE DE GORDURA TRANS. E COM MÍNIMO DE 70% DE LIPÍDIOS					
13	ÓLEO DE SOJA	1000.0	GARRAFA	R\$ 8,24	R\$ 8.240,00
Especificação: ÓLEO DE SOJA: REFINADO TIPO 1, EM GARRAFA PET (POLIETILENO TERAFTALATO) DE 900ML, COM VALIDADE NÃO INFERIOR A 90 DIAS. COM REGISTRO NO MINISTERIO DA SAÚDE. NÔ MINISTERIO DA SAÚDE. NÃO AMASSADOS E/OU ABAULOADAS.					
14	SABÃO EM BARRA	2000.0	Pacote	R\$ 10,98	R\$ 21.960,00
Especificação: SABÃO EM BARRA: PCT. C/5 X 200 GR					
15	SABONETE EM TABLETE	2000.0	Unidade	R\$ 3,86	R\$ 7.720,00
Especificação: SABONETE EM TABLETE: USO ADULTO, DE FRAGRÂNCIA SUAVE. O SABONETE DEVERÁ POSSUIR GRANDE PODER ESPUMANTE, SER CREMOSO O SUFICIENTE PARA NÃO DESENVOLVER RACHADURAS AO LONGO DO TEMPO DE SUA UTILIZAÇÃO, FORMAR O MÍNIMO DE MASSA GELATINOSA QUE LEVA AO SEU AMOLECIMENTO PRECOCE E NÃO CAUSAR IRRITABILIDADE DÉRMICA. EMBALAGEM: PACOTE COM 01 UNIDADE DE 90G .					
16	SAL REFINADO	1000.0	Pacote	R\$ 1,52	R\$ 1.520,00
Especificação: SAL REFINADO: EMBALAGEM PRIMARIA DE 1KG, INVOLADA.					
17	SARDINHA EM CONSERVA DE ÓLEO	2000.0	Lata	R\$ 7,12	R\$ 14.240,00
Especificação: SARDINHA EM CONSERVA DE ÓLEO: LATA EM PERFEITAS CONDIÇÕES (SEM AMASSADOS OU ABAULAMENTOS) NIDADE DE FORNECIMENTO: LATA 130 GRAMAS.					
18	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM-CRACKER	3000.0	PACOTE	R\$ 6,80	R\$ 20.400,00
Especificação: BISCOITO SALGADO TIPO CREAM-CRACKER: EMBALAGEM DUPLAMENTE PROTEGIDA. COM REGISTRO NO MINISTERIO DA SAÚDE. A EMBALAGEM PRIMARIA DEBE ESTAR INVOLADA. PRODUTO SEM IMPUREZAS QUE ESFARELADOS. PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 90 DIAS, DA DATA DE ENTREGA.					
19	DETERGENTE	2000.0	Unidade	R\$ 2,97	R\$ 5.940,00
Especificação: DETERGENTE, LÍQUIDO, NEUTRO. EMBALAGEM COM 500ML					
20	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO: FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO ESPECIAL.	2000.0	Unidade	R\$ 7,60	R\$ 15.200,00



	ESPECIFICIDADE DE USO: PREPARO DE PÃES CASEIROS DIVERSOS, BOLOS E BISCOITOS. RENDIMENTO SATISFATÓRIO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR COR ESCURA OU MISTURA COM OUTRAS FARINHAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS (UMIDADE), RESÍDUOS OU IMPUREZAS. EMBALAGEM					
Especificação: FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO: FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO ESPECIAL. ESPECIFICIDADE DE USO: PREPARO DE PÃES CASEIROS DIVERSOS, BOLOS E BISCOITOS. RENDIMENTO SATISFATÓRIO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR COR ESCURA OU MISTURA COM OUTRAS FARINHAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS (UMIDADE), RESÍDUOS OU IMPUREZAS. EMBALAGEM: INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE, CONTENDO 1KG DE PESO LÍQUIDO. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 4 MESES.						
21	rapadura	1000.0	Unidade	R\$ 5,68	R\$ 5.680,00	
Especificação: rapadura feita a base de cana de açúcar de boa qualidade isenta de sujidades ou insetos que possam provocar algum dano a saúde (como o barbeiro por exemplo). só serão aceitas rapaduras com de boa qualidade com cor, sabor e aroma característicos do produto, não serão aceitas rapaduras com qualquer tipo de sujidades, fungos, bolor, mole, ou qualquer outro tipo alteração que possa alterar o produto. embalagem intacta de 1 kg, na embalagem deverá constar data da fabricação e data de validade.						
22	Refresco em Pó 150g	2000.0	Unidade	R\$ 5,89	R\$ 11.780,00	
Especificação: Refresco em Pó 150g: produto encorpado, com sabor e aspecto semelhante ao suco natural da fruta						
Valor total do lote R\$ 273.530,00 (duzentos e setenta e três mil, quinhentos e trinta reais)						

Buscou-se a estimativa de preços de mercado através de pesquisa de preços realizada pelo Setor de Compras da Prefeitura de Salitre. Desta forma chegou-se ao valor de **R\$ 273.530,00 (duzentos e setenta e três mil, quinhentos e trinta reais)**. Que tiveram com base o último processo de licitação realizado em 2024, PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 2024.02.06.01SDH - PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2024.02.06.01SDH, cujo objeto: AQUISIÇÃO DE CESTAS BÁSICAS PARA DISTRIBUIÇÃO COM AS FAMÍLIAS CARENTES, OBJETIVANDO ATENDER AS NECESSIDADES DO MUNICÍPIO DE SALITRE/CE, com base nos Termos de Contrato nº 020601SDH/2024.

9 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

AQUISIÇÃO DE CESTAS BÁSICAS PARA DISTRIBUIÇÃO COM AS FAMÍLIAS CARENTES, OBJETIVANDO ATENDER AS NECESSIDADES DO MUNICÍPIO DE SALITRE/CE. O objeto referido, por se tratar de bem de uso comum, por si só, já é quase a solução completa. Diante do exposto têm-se os elementos necessários para compor a solução completa a ser concretizada com a aquisição desse produto.

Os fornecimentos serão executados conforme discriminado a seguir:



A contratada deverá fornecer, diretamente, os gêneros alimentícios, imediatamente após a formalização do contrato, fornecendo de maneira adequada, dentro dos padrões de qualidade pertinentes e nas quantidades solicitadas pelas secretarias;

O fornecimento será efetuado de forma parcelada, conforme solicitação da secretaria contratante.

A contratada deverá prestar todos os esclarecimentos solicitados, obrigando-se a atender, de imediato, todas as reclamações decorrentes da constatação de vícios, defeitos ou incorreções relativas ao objeto desta especificação, bem como a respeito da qualidade dos gêneros alimentícios, casos em que a contratada deverá, às suas expensas, realizar correções e comprovar a regularidade e a procedência dos gêneros alimentícios.

A contratada deverá emitir e encaminhar à contratante, até o 10º (décimo) dia útil de cada mês, a nota fiscal dos produtos fornecidos no período anterior, na qual deverá constar as quantidades, os tipos de gêneros alimentícios, os valores unitários e totais deduzidos expressos em reais.

Os fornecimentos deverão ser realizados de segunda a sexta-feira, em horário comercial, em local designado pela secretaria contratante.

Diante do valor estimado obtido através da pesquisa de preços realizadas, constata-se que a solução mais adequada ao atendimento da necessidade, é a realização de LICITAÇÃO através da modalidade PREGÃO, com base no art. 28, I da Lei 14.133/21.

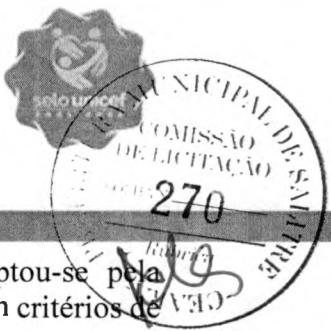
Analizando as alternativas disponíveis e que atendam à necessidade da área requisitante, considerando a viabilidade técnica e econômica, a solução que se mostrou mais vantajosa é a realização de procedimento licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, sobre o critério de julgamento de menor preço para aquisição, de acordo com especificações comuns de mercado capazes de atender aos requisitos estipulados, dentro dos padrões de qualidade almejados e das normas de segurança pertinentes.

10 – JUSTIFICATIVA PARA O NÃO PARCELAMENTO

A presente contratação tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios para a composição de cestas básicas destinadas à concessão gratuita a cidadãos, famílias e pessoas em situação de vulnerabilidade social e financeira no município de Salitre. Trata-se de uma contratação de natureza essencial, com fornecimento contínuo e diversificado de produtos, de uso rotineiro e indispensável ao funcionamento das atividades administrativas, educacionais, de saúde e assistência social do Município.

Nos termos do art. 40, §3º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, o parcelamento do objeto da licitação deve ser considerado sempre que tecnicamente viável e economicamente vantajoso, a fim de ampliar a competitividade e permitir a participação de um maior número de interessados, especialmente microempresas e empresas de pequeno porte.

Contudo, após análise técnica e considerando as peculiaridades da demanda municipal, restou demonstrado que o parcelamento do objeto por item não se revela a alternativa



mais eficiente e vantajosa para esta Administração. Em vez disso, optou-se pela estruturação do certame com julgamento por lotes, organizados com base em critérios de similaridade, compatibilidade e afinidade entre os produtos.

Essa opção se justifica, em primeiro lugar, pela necessidade de racionalização administrativa e logística. O agrupamento de itens em lotes permite reduzir a complexidade da gestão contratual e operacional, uma vez que limita o número de contratos e fornecedores com os quais a Administração deverá interagir. O fornecimento por diversos fornecedores distintos, resultante do parcelamento por item, exigiria um controle mais intenso e disperso de entregas, prazos, recebimentos e pagamentos, o que, na prática, aumenta os custos administrativos e o risco de falhas na distribuição dos produtos às diversas unidades consumidoras. O julgamento por lotes, portanto, proporciona maior eficiência à execução contratual e assegura o abastecimento contínuo e regular de gêneros alimentícios.

Ademais, a formação de lotes seguiu critérios técnicos e objetivos, considerando a natureza e as características dos produtos, bem como a viabilidade de fornecimento conjunto. Os produtos foram agrupados de forma coerente, observando a similaridade quanto à forma de acondicionamento, frequência de entrega e necessidades de armazenamento, o que favorece a logística de distribuição por parte dos fornecedores e da própria Administração. Essa organização permite, inclusive, que os licitantes apresentem propostas mais competitivas, aproveitando ganhos de escala e racionalização em sua estrutura de fornecimento.

Importa destacar que a adoção de lotes, tal como dimensionados, também não representa barreira injustificada à competitividade ou à participação de microempresas e empresas de pequeno porte. Os lotes foram estruturados de modo a não concentrar em um único fornecedor volumes excessivos de fornecimento, preservando o equilíbrio e a possibilidade de que empresas locais e regionais possam participar da disputa. Portanto, mesmo com o julgamento por lotes, permanece assegurada a observância do tratamento favorecido previsto na legislação aplicável, incluindo o art. 3º e seus incisos da Lei Complementar nº 123/2006.

A súmula 247 do TCU, listada também assevera na mesma tônica, que é obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala.

A adjudicação por grupo ou *lote* não é, em princípio, irregular, devendo a Administração, nesses casos, justificar de forma fundamentada, no respectivo processo administrativo, a vantagem dessa opção. (Acórdão 5134/2014-Segunda Câmara | Relator: JOSÉ JORGE)

Com efeito, as justificativas para a adoção em lotes nesse certame são plenamente corroboradas por essa área de licitações por ser essa a opção mais adequada do ponto de vista operacional e econômico, tal como retrata a Súmula 247/TCU.



É lícito o agrupamento em *lotes* de itens a serem adquiridos por meio de pregão, desde que possuam mesma natureza e que guardem relação entre si.

Acórdão 861/2013-Plenário | Relator: ANA ARRAES

Além disso, a aquisição visa proporcionar maior eficiência administrativa, com racionalização dos procedimentos logísticos e operacionais. A organização do fornecimento por meio de lotes permitirá à Administração Pública otimizar o controle da execução contratual, simplificar o gerenciamento de entregas, reduzir o número de fornecedores e contratos a serem acompanhados e fiscalizados, e, consequentemente, diminuir custos operacionais e riscos de falhas na distribuição dos gêneros alimentícios.

A contratação também objetiva alcançar maior economicidade para o Município, uma vez que a estruturação da licitação em lotes coerentes e compatíveis permite que os licitantes formulem propostas mais vantajosas, aproveitando ganhos de escala e otimizando sua logística de fornecimento. Com isso, espera-se não apenas um fornecimento eficiente, mas também a obtenção de melhores preços e condições comerciais, em consonância com os princípios da vantajosidade, da economicidade e da busca pelo interesse público que regem as contratações públicas.

Assim, diante de todo o exposto, resta plenamente justificada a opção pelo **não parcelamento do objeto por item e pela adoção do critério de julgamento por lotes**, na forma prevista no art. 40, §2º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, tendo em vista razões de ordem técnica, administrativa e econômica, voltadas à eficiência da contratação, à segurança do fornecimento e à busca pela proposta mais vantajosa para a Administração Pública, conforme determinam os princípios da economicidade, da eficiência e do interesse público que regem a contratação pública.

11 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Os resultados culminam no atendimento da necessidade de alimentação das famílias carentes em atendimento e/ou acompanhados pelos serviços socioassistenciais, que no momento precisa ser atendida por Benefícios Eventuais – Auxílio Alimentação, de maneira balanceada nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras higienicamente.

Os benefícios almejados consistem em possibilitar fornecimento de cestas básicas para as famílias em vulnerabilidade social, garantindo assim os direitos dos mesmos e sua sobrevivência, reduzindo a vulnerabilidade provocada pela falta de condições socioeconômicas para aquisição de alimentos com qualidade e quantidade de forma a garantir uma alimentação saudável e com segurança às famílias beneficiárias.

Os benefícios eventuais devem ser ofertados de modo a restaurar a segurança social de indivíduos e famílias em situação de insegurança social, que foram acometidas por um evento, uma contingência, que ocasionou ou agravou uma situação de vulnerabilidade social.



12 – PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Para garantir a adequada execução do contrato de AQUISIÇÃO DE CESTAS BÁSICAS PARA DISTRIBUIÇÃO COM AS FAMÍLIAS CARENTES, OBJETIVANDO ATENDER AS NECESSIDADES DO MUNICÍPIO DE SALITRE/CE, a Administração deve adotar as seguintes providências antes da formalização do contrato:

Durante a fase preparatória da contratação, a Administração Pública deverá adotar uma série de providências fundamentais, com o objetivo de garantir a legalidade, a eficiência e a obtenção da proposta mais vantajosa para o interesse público. Essa fase é essencial para o adequado planejamento da contratação, sendo etapa obrigatória nos termos do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, e deve observar os princípios da legalidade, eficiência, planejamento, transparência e interesse público.

Inicialmente, será realizada a **identificação da necessidade da contratação**, com base na demanda apresentada por todas as secretarias municipais. Essa necessidade deverá ser formalmente registrada e devidamente justificada.

Em seguida, será elaborado o **estudo técnico preliminar (ETP)**, instrumento que servirá de base para a decisão administrativa e que deverá conter, entre outros elementos, a descrição da necessidade a ser atendida, os requisitos mínimos do objeto, a justificativa da contratação, a análise das alternativas possíveis para atendimento da demanda, a estimativa do custo total da contratação e a demonstração de sua viabilidade. O ETP deverá ainda considerar aspectos relacionados à economicidade, eficiência e sustentabilidade da contratação.

Com base nas conclusões do ETP, será elaborado o **termo de referência**, contendo a descrição detalhada do objeto, as especificações técnicas dos materiais odontológicos a serem adquiridos, os critérios de julgamento, as condições de fornecimento, os prazos, as exigências de habilitação e os demais elementos necessários para orientar a elaboração do edital e a execução contratual.

Outra providência indispensável durante a fase preparatória é a **pesquisa de preços**, que deve observar os parâmetros estabelecidos no art. 23 da Lei nº 14.133/2021, a fim de estimar corretamente o valor da contratação. Essa pesquisa poderá considerar contratações anteriores da Administração, valores registrados em sistemas oficiais (como o Painel de Preços do governo federal), consultas ao mercado e outras fontes idôneas, com o objetivo de garantir uma referência realista e atualizada dos custos envolvidos.

Também deverá ser realizada a **análise de riscos da contratação**, identificando possíveis eventos que possam comprometer a execução contratual, como o fornecimento de produtos com qualidade inferior à especificada, atrasos na entrega ou variações de preços no mercado.

Durante a fase preparatória, a Administração deverá ainda verificar a **existência de previsão orçamentária compatível com o valor estimado da contratação**, assegurando que haja dotação suficiente na Lei Orçamentária Anual e que o procedimento se insira no



Plano de Contratações Anual (PCA) do Município, em conformidade com o art. 150, da Lei nº 14.133/2021.

Por fim, todos os documentos produzidos na fase preparatória deverão ser devidamente registrados e integrados ao processo administrativo eletrônico ou físico da contratação, garantindo-se a devida **publicidade e rastreabilidade dos atos**, conforme exigido pelos princípios da transparência e da motivação.

Essas providências, adotadas de forma diligente e estruturada durante a fase preparatória, são indispensáveis para garantir a adequada definição do objeto, a regularidade do processo licitatório e o sucesso na execução do futuro contrato.

Antes da celebração do contrato administrativo decorrente da licitação para aquisição de material de expediente, a Administração deverá adotar uma série de providências prévias, de caráter técnico, jurídico e orçamentário, com o objetivo de assegurar a legalidade, a eficiência e a vantajosidade da contratação.

A primeira providência consiste na verificação da **regularidade da documentação da empresa vencedora**, especialmente no que se refere ao atendimento integral das exigências de habilitação definidas no edital, incluindo regularidade fiscal e trabalhista, qualificação técnica compatível com o objeto e situação jurídico-econômica da licitante. Esta etapa é indispensável para comprovar a aptidão da empresa para fornecer produtos com as especificações e exigências de qualidade definidas pela Administração.

Em seguida, deverá ser feita a **análise detalhada da proposta vencedora**, com a conferência da compatibilidade entre os preços ofertados e os valores de referência definidos na pesquisa de mercado realizada na fase de planejamento da contratação. Essa análise é essencial para garantir a **vantajosidade da contratação** nos termos do art. 11 da Lei nº 14.133/2021, e para assegurar que os materiais a serem adquiridos atendam integralmente às exigências técnicas e de desempenho especificadas no termo de referência.

A Administração deverá, também, providenciar a **elaboração da minuta contratual definitiva**, com base no modelo previamente aprovado no edital, submetendo-a à análise e aprovação da assessoria jurídica do Município. Essa análise prévia tem por finalidade verificar a legalidade do instrumento contratual, a conformidade com o edital, o atendimento às exigências da legislação vigente e a regularidade de todos os atos anteriores à formalização do contrato, nos termos do art. 53 da Lei nº 14.133/2021.

Adicionalmente, antes da assinatura contratual, a Administração deverá exigir da empresa contratada a **apresentação de documentos atualizados que comprovem a manutenção das condições de habilitação**, bem como, se previsto no edital, a **prestações de garantia contratual**, nos moldes do art. 96 da nova Lei de Licitações. Poderá ainda ser requerida declaração de inexistência de fatos impeditivos para contratar com a Administração Pública.

Por fim, a Administração deverá **designar formalmente o fiscal do contrato**, conforme determina o art. 117 da Lei nº 14.133/2021, especificando suas atribuições quanto à



verificação da conformidade dos materiais entregues, controle dos fornecimento, acompanhamento da execução contratual e elaboração de relatórios que subsidiem eventuais medidas corretivas ou sanções.

O cumprimento dessas providências prévias à celebração do contrato é indispensável para garantir que a contratação seja realizada em conformidade com os princípios da legalidade, eficiência, economicidade, transparência e interesse público, assegurando o fornecimento regular, seguro e de qualidade para a **AQUISIÇÃO DE CESTAS BÁSICAS PARA DISTRIBUIÇÃO COM AS FAMÍLIAS CARENTES, OBJETIVANDO ATENDER AS NECESSIDADES DO MUNICÍPIO DE SALITRE/CE.**

13 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não existem em andamento contratações correlatas ou interdependentes que venham a interferir ou merecer maiores cuidados no planejamento da futura contratação.

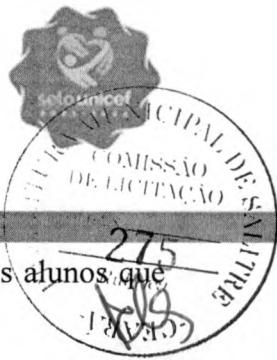
14 – IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

Garantir o cumprimento de todas as exigências legais relacionadas à aquisição de alimentos, incluindo as normas sanitárias e de qualidade. 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.

A aquisição deve considerar as consequências ambientais, sociais e econômicos de: Projeto; uso de materiais não renováveis; fabricação e métodos de produção, logística, prestação de serviços; uso, operação, manutenção, reutilização; opções de reciclagem; disposição, e as capacidades dos fornecedores para resolver essas consequências em toda a cadeia de abastecimento.

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:

- a) 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.
- b) 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.
- c) 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.
- d) O recebimento de produtos vencidos pode acarretar diretamente e indiretamente na saúde dos alunos que consumirem o alimento preparado.
- e) 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 alunos que consumirem o alimento preparado.

Os riscos de impactos ocasionados devido a produção na indústria, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, bem como as leis e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades.

- a) Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares. Que os bens devam ser preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis.
- b) 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.
- c) Fornecer treinamento adequado para os profissionais envolvidos na manipulação, transporte e armazenamento dos produtos.
- d) Certificar que todos os envolvidos estejam cientes dos protocolos de segurança e saibam como agir em casos de emergências.
- e) 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.

15 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Diante do exposto, a Equipe de Planejamento da Contratação entende que o modelo de solução proposto se apresenta como a melhor alternativa e declara viável para a organização, por atender os principais quesitos de contratação.

Conforme se verifica no presente ETP, estão configurados os requisitos que sustentam a viabilidade da contratação, bem como a necessidade da contratação, estimativa da quantidade a ser contratada, valor estimado da contratação, entre outros.

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante o art. 18, § 1º, inciso XIII da Lei nº 14.133/21.

Salitre (CE) em 10 de junho de 2025.

Responsável pelo PLANEJAMENTO:

Aline Ferreira da Silva
ALINE FERREIRA DA SILVA
Presidente
Portaria 02010030/2025



Dislena Maria Alves.

DISLENA MARIA ALVES
Secretária
Portaria 02010030/2025

MATEUS DE SOUZA SILVA

MATEUS DE SOUZA SILVA
Coordenador
Portaria 02010030/2025