ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00011202412030001 24

1. Descrição da Necessidade da Contratação

A contratação para a aquisição de gêneros alimentícios e insumos visa atender às necessidades do Programa Cozinha Comunitária no município de Ipaporanga, Ceará. Este programa tem o objetivo de fornecer refeições prontas para pessoas carentes, promovendo a segurança alimentar e nutricional da população vulnerável local.

Sob a perspectiva do interesse público, a iniciativa é essencial para mitigar a fome e combater a insegurança alimentar em Ipaporanga, contribuindo para a garantia de direitos fundamentais e para a melhoria da qualidade de vida das pessoas atendidas. O programa busca atender a uma demanda significativa por alimentação básica e saudável, assegurando que as necessidades nutricionais dos beneficiários sejam satisfatoriamente supridas.

A operação contínua e eficaz do Programa Cozinha Comunitária depende de um abastecimento regular e adequado de gêneros alimentícios, incluindo produtos como arroz, feijão, massa de milho, frutas e verduras, além de insumos para o acondicionamento dos alimentos, como marmitas e caixas térmicas. Assim, a contratação proposta é uma resposta estratégica às limitações enfrentadas pelo município na aquisição desses produtos, em face de variações sazonais de oferta e desafios de logística locais.

Conforme previsto no art. 18, § 1º, I, da Lei 14.133/2021, a contratação fundamenta-se em estudo técnico preliminar que caracteriza o interesse público e a solução mais vantajosa, garantindo alinhamento com as políticas públicas de assistência social e desenvolvimento sustentável da região, além de fortalecer a economia local por meio de possíveis colaborações com produtores regionais.

2. Área requisitante

Área requisitante	Responsável
Fundo Municipal de Assistencia Social	Antonia Amanda Quadro de Morais

3. Descrição dos Requisitos da Contratação

A descrição dos requisitos da contratação fundamenta-se na necessidade de adquirir gêneros alimentícios e insumos essenciais para o funcionamento do Programa Cozinha Comunitária em Ipaporanga, visando atender ao interesse público através da oferta de refeições prontas para pessoas carentes, com a observância de critérios de sustentabilidade, legislação vigente e padrões mínimos de qualidade e desempenho.

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 372-639-6212
PÁGINA: 1 DE 12 - PREFEITURA MUNICIPAL DE IPAPORANGA - CNPJ: 10.462.364/0001-47

Requisitos Gerais

- Os gêneros alimentícios devem ser de qualidade, adequados ao consumo humano e atender às normas de segurança alimentar estabelecidas pela Anvisa.
- Os insumos para armazenamento e transporte, como marmitas e caixas térmicas, devem garantir a integridade e a conservação dos alimentos até o momento da entrega.

Requisitos Legais

- Conformidade com a legislação brasileira sobre segurança alimentar e vigilância sanitária.
- Atendimento às diretrizes da Lei 14.133/2021 quanto aos procedimentos de licitação pública e contratos administrativos.

Requisitos de Sustentabilidade

- Preferência por produtos de fornecedores locais para fortalecer a economia regional.
- Utilização de embalagens biodegradáveis ou recicláveis para minimizar impactos ambientais.
- Incentivo ao uso racional de recursos naturais durante o processo de produção e aquisição.

Requisitos da Contratação

- Fornecimento contínuo dos gêneros alimentícios e insumos, de acordo com a demanda semanal e mensal prevista.
- Garantia de condições adequadas de fornecimento, incluindo transporte e armazenamento.
- Capacidade de ajuste em contratos, caso haja variação significativa na demanda ou nas condições de mercado.

Em conclusão, os requisitos necessários para a contratação dos gêneros alimentícios e insumos incluem a qualidade, conformidade legal, práticas sustentáveis e capacidade de adaptação às necessidades propostas, visando sempre a efetividade do programa e o atendimento adequado à população carente de Ipaporanga. Esses requisitos devem ser claros e objetivos para não limitar a competitividade do processo licitatório.

4. Levantamento de mercado

Para a contratação dos gêneros alimentícios e insumos destinados ao Programa Cozinha Comunitária em Ipaporanga, foram analisadas as seguintes soluções de contratação no mercado:

- Contratação Direta com o Fornecedor: Consiste na negociação e compra direta dos produtos com fornecedores locais ou regionais, sem intermediários. Esta abordagem pode favorecer preços competitivos devido à ausência de intermediários e apoio à economia local.
- Contratação através de Terceirização: Envolve a contratação de uma empresa especializada que fornece e gerencia os gêneros alimentícios e insumos necessários ao programa. Esta solução permite focar em outras atividades do programa,

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 372-639-6212
PÁGINA: 2 DE 12 - PREFEITURA MUNICIPAL DE IPAPORANGA - CNPJ: 10.462.364/0001-47

deixando a gestão de insumos com especialistas.

- Formas Alternativas de Contratação: Inclui parcerias com cooperativas locais, produtores rurais e associações que possam fornecer os produtos necessários, promovendo redes de economia solidária e facilitando o acesso a preços justos.

Após análise das opções disponíveis, a solução mais adequada para atender as necessidades desta contratação é a contratação direta com fornecedores locais. Esta escolha se justifica pela possibilidade de obter produtos frescos e a promoção do desenvolvimento econômico local, além de permitir uma melhor negociação de preços e prazos de entrega.

5. Descrição da solução como um todo

A solução proposta para a aquisição de gêneros alimentícios e insumos destinados ao Programa Cozinha Comunitária do Município de Ipaporanga busca atender plenamente às necessidades alimentares da população carente, garantindo a entrega de refeições prontas de qualidade e em quantidade adequada. A solução contempla os seguintes aspectos:

- Aquisição de Produtos: Serão adquiridos produtos como arroz, feijão, massa de milho, frutas e verduras diversas, margarina, vinagre, e óleo, que são essenciais para a preparação de refeições nutritivas. Além disso, serão adquiridos insumos para acondicionamento e distribuição, como marmitas, sacolas plásticas e caixas térmicas, assegurando a integridade das refeições até a entrega ao público alvo.
- Fornecedores Locais: Priorizar a contratação de fornecedores locais para fortalecer a economia regional, facilitar a logística e assegurar a frescura dos produtos. Com isso, espera-se obter uma solução mais sustentável e alinhada às características e necessidades do município.
- Logística de Distribuição: Planejamento eficiente da logística para garantir o transporte seguro e pontual das refeições, incluindo rotas otimizadas e cronograma de entregas que minimize o impacto das condições climáticas adversas características da região.
- Plano de Contingência: Desenvolvimento de um plano de contingência considerando possíveis flutuações na demanda e alterações climáticas que podem impactar na produção agrícola e na disponibilidade dos produtos.
- Adequação a Normas de Segurança Alimentar: Implementar práticas rigorosas de higiene e segurança alimentar ao longo de toda a cadeia de suprimento, desde a aquisição dos produtos até a entrega final das refeições, assegurando a saúde dos beneficiários.
- Integração com Políticas Públicas: Alinhamento da aquisição com as políticas públicas locais de assistência social e combate à insegurança alimentar, maximizando o impacto social do programa.
- Educação Alimentar: Implementação de iniciativas de educação alimentar e nutricional como parte do programa, promovendo hábitos alimentares saudáveis e o melhor uso dos alimentos entre os beneficiários.

Esta solução foi desenhada para atender de forma eficaz e sustentável as necessidades identificadas, permitindo o fornecimento ininterrupto de refeições aos cidadãos necessitados do município e, ao mesmo tempo, potencializando o desenvolvimento econômico local.

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 372-639-6212
PÁGINA: 3 DE 12 - PREFEITURA MUNICIPAL DE IPAPORANGA - CNPJ: 10.462.364/0001-47

6. Estimativa das quantidades a serem contratadas

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
1	Arroz beneficiado	10.000,000	Quilograma
Especificação: ARROZ, TIPO: PARBOILIZADO, SUBGRUPO: POLIDO, CLASSE: LONGO FINO, QUALIDADE: TIPO 1			
2	Leguminosa	7.000,000	Quilograma
Especificação: Feijão tipo corda. Embalagem em saco plástico transparente de polietileno, pacote com 1kg			
3	Macarrão tipo espaguete, massa de sêmola pasteurizada, fina, amarelo claro, à base de farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico de 1a qualidade, tempo de cozimento 7 a 9 min, pacote de 400g.	16.000,000	Pacote
Especificação: Macarrão tipo espaguete, massa de sêmola pasteurizada, fina, amarelo claro, à base de farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico de 1a qualidade, tempo de cozimento 7 a 9 min, pacote de 400g.			
4	Carne bovina in natura	24.000,000	Quilograma
Especificação: Carne bovina moída COXÃO MOLE, seguido de imediato resfriamento ou congelamento, características: aparência própria, sem resto de vísceras, superfície não pegajosa, sem odor característicos e cor própria vermelha sem manchas azuis ou esverdeadas. Temperatura entre 0° e 6° e deverá ser proveniente de animais (bois) abatidos, sadios, sob controle sanitário do SIF. Devem apresentar – se isentos de produtos químicos ou estranho. Contendo rotulagem nutricional, data de validade e registro da ANVISA e do Ministério da Agricultura. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Embalagem primária plástica transparente, a vácuo termo formada e filme PET + PE de alta barreira em pacote de 1kg invioladas íntegros; não deve ter cristais de gelo no interior da embalagem.			
5	Frango inteiro congelado, embalagem individual, sem adição de sal e outros ingredientes, de 1ª qualidade. Apresentar data de validade e carimbo do SIF	22.000,000	Quilograma
Especificação: Galinha inteira congelada, embalagem individual, sem adição de sal e outros ingredientes, de 1ª qualidade. Apresentar data de validade e carimbo do SIF.			
6	Massa de milho, flocos finos, para cuscuz, pacote com 500g.	7.000,000	Pacote
Especificação: Massa de milho, flocos finos, para cuscuz, pacote com 500g.			
7	Óleo de soja, armazenado em frasco transparente, livre de qualquer sujeira ou impurezas, com especificações de acordo com a ANVISA. Frasco de 900ml.	2.000,000	Frasco
Especificação: Óleo de soja, armazenado em frasco transparente, livre de qualquer sujeira ou impurezas, com especificações de acordo com a ANVISA. Frasco de 900ml.			
8	Vinagre	8.800,000	Frasco 500 ML
Especificação: VINAGRE, MATÉRIA-PRIMA: FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL E VINHO TINTO, TIPO: AGRIN, ASPECTO FÍSICO: LÍQUIDO, FRASCO DE 500ml			
9	Colorífico natural de 1a qualidade à base de fubá de milho, urucum e óleo de soja, sem sal.	190,000	Quilograma
Especificação: Colorífico natural de 1a qualidade à base de fubá de milho, urucum e óleo de soja, sem sal, embalagem de 1KG			
10	Sal	700,000	Quilograma
Especificação: SAL, TIPO: FLOR DE SAL, APLICAÇÃO: ALIMENTÍCIA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CRISTAIS DE SAL DA SUPERFÍCIE DAS ÁGUAS SALINAS			
11	Manteiga	200,000	Embalagem 500 G
Especificação: MANTEIGA, TIPO: EXTRA, COMPOSIÇÃO: COM SAL - EMBALAGEM 500G			
12	Leite Em Pó	180,000	Quilograma
Especificação: LEITE EM PÓ INTEGRAL. Enriquecido com no mínimo 12 vitaminas A, C, B2, B5, B6, B12, D, E, H, PP, B9, ferro, cobre, iodo, zinco, magnésio e manganês e sais minerais. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, registro SIE, ou SIF, validade de 08(oito) meses da data de fabricação e embalagem interna: sachê laminado com 1kg.			
13	Legume in natura	2.000,000	Quilograma
Especificação: Beterraba fresca, integra e firme. Isenta de sujidade com grau de evolução completa do tamanho. Acondicionado, na hora da entrega, em monoblocos de PVC frestados e com encaixe protetor.			

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 372-639-6212
PÁGINA: 4 DE 12 - PREFEITURA MUNICIPAL DE IPAPORANGA - CNPJ: 10.462.364/0001-47

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
14	Legume in natura	4.000,000	Quilograma
Especificação: Batata inglesa de 1ª qualidade, integra e fresca, sem ruptura, tamanho médio, acondicionadas em embalagem de 1kg em sacos de polietileno de pesagem.			
15	Legume in natura	3.000,000	Quilograma
Especificação: Cenoura sem folhas, tamanhos médios, de 1ª qualidade, sem rupturas, acondicionadas em embalagem de 1kg, em sacos de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem.			
16	Tomate In - Natura	1.200,000	Quilograma
Especificação: Tomate fresco de 1ª qualidade, de tamanho médio, com aproximadamente 80 % de maturação, sem ferimentos ou defeitos			
17	Legume in natura	360,000	Quilograma
Especificação: Pimentão verde de 1ª qualidade, íntegros e frescos, com casca sã, sem rupturas, acondicionados em unidades em sacos de polietileno, com etiqueta de pesagem.			
18	Cheiro verde de 1ª qualidade, contendo proporções iguais de coentro e cebolinha; maço cor verde escuro, isenta de sinais de apodrecimento, acondicionado em saco plástico com etiqueta de pesagem	1.500,000	Quilograma
Especificação: Cheiro verde de 1ª qualidade, contendo proporções iguais de coentro e cebolinha; maço cor verde escuro, isenta de sinais de apodrecimento, acondicionado em saco plástico com etiqueta de pesagem			
19	Legume in natura	1.000,000	Quilograma
Especificação: Cebola branca de 1ª qualidade, tamanho médio, sem rupturas, acondicionada em embalagem de 1kg, em sacos de polietileno frestado com etiqueta de pesagem.			
20	Alho branco - Tamanho médio, de 1ª qualidade livre de impurezas.	3.000,000	Quilograma
Especificação: Alho branco - Tamanho médio, de 1ª qualidade livre de impurezas.			
21	Pimentinha verde fresco íntegro e firme. Isento de sujidades com grau de evolução completo do tamanho. Acondicionado, na hora da entrega, em monoblocos de PVC frestados e com encaixe protetor	500,000	Quilograma
Especificação: Pimentinha verde fresco íntegro e firme. Isento de sujidades com grau de evolução completo do tamanho. Acondicionado, na hora da entrega, em monoblocos de PVC frestados e com encaixe protetor			
22	Fruta	18.000,000	DUZIA
Especificação: FRUTA, TIPO: BANANA PRATA , BANANA BRANCA, APRESENTAÇÃO: NATURAL			
23	Fruta	300,000	Unidade
Especificação: Laranja de 1° qualidade – apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta, sem danos físicos. Acondicionada em embalagem caixa apropriada.			
24	Marmita Para Refeicao	500,000	Caixa
Especificação: MARMITA PARA QUENTINHA,T8,EMBALAGEM DE ALUMÍNIO CO TAMPA DE PAPELÃO,CAIXA COM 100 UNIDADES			
25	Sacola	100,000	Quilograma
Especificação: Embalagem plástica, forma: sacola, largura:38cm – altura 48			
26	Caixa plástica	30,000	Unidade
Especificação: Caixa plástica organizadora – hortifruti. caixa vazada 50l, ombreiras para facilitar o transporte, sem tampas.			

7. Estimativa do valor da contratação

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R$)	V. TOTAL (R$)
1	Arroz beneficiado	10.000,000	Quilograma	6,76	67.600,00
Especificação: ARROZ, TIPO: PARBOILIZADO, SUBGRUPO: POLIDO, CLASSE: LONGO FINO, QUALIDADE: TIPO 1					
2	Leguminosa	7.000,000	Quilograma	7,50	52.500,00

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 372-639-6212
PÁGINA: 5 DE 12 - PREFEITURA MUNICIPAL DE IPAPORANGA - CNPJ: 10.462.364/0001-47

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R$)	V. TOTAL (R$)
Especificação: Feijão tipo corda. Embalagem em saco plástico transparente de polietileno, pacote com 1kg					
3	Macarrão tipo espaguete, massa de sêmola pasteurizada, fina, amarelo claro, à base de farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico de 1a qualidade, tempo de cozimento 7 a 9 min, pacote de 400g.	16.000,000	Pacote	4,11	65.760,00
Especificação: Macarrão tipo espaguete, massa de sêmola pasteurizada, fina, amarelo claro, à base de farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico de 1a qualidade, tempo de cozimento 7 a 9 min, pacote de 400g.					
4	Carne bovina in natura	24.000,000	Quilograma	28,08	673.920,00
Especificação: Carne bovina moída COXÃO MOLE, seguido de imediato resfriamento ou congelamento, características: aparência própria, sem resto de vísceras, superfície não pegajosa, sem odor característicos e cor própria vermelha sem manchas azuis ou esverdeadas. Temperatura entre 0° e 6° e deverá ser proveniente de animais (bois) abatidos, sadios, sob controle sanitário do SIF. Devem apresentar – se isentos de produtos químicos ou estranho. Contendo rotulagem nutricional, data de validade e registro da ANVISA e do Ministério da Agricultura. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Embalagem primária plástica transparente, a vácuo termo formada e filme PET + PE de alta barreira em pacote de 1kg invioladas íntegros; não deve ter cristais de gelo no interior da embalagem.					
5	Frango inteiro congelado, embalagem individual, sem adição de sal e outros ingredientes, de 1ª qualidade. Apresentar data de validade e carimbo do SIF	22.000,000	Quilograma	14,75	324.500,00
Especificação: Galinha inteira congelada, embalagem individual, sem adição de sal e outros ingredientes, de 1ª qualidade. Apresentar data de validade e carimbo do SIF.					
6	Massa de milho, flocos finos, para cuscuz, pacote com 500g.	7.000,000	Pacote	2,30	16.100,00
Especificação: Massa de milho, flocos finos, para cuscuz, pacote com 500g.					
7	Óleo de soja, armazenado em frasco transparente, livre de qualquer sujeira ou impurezas, com especificações de acordo com a ANVISA. Frasco de 900ml.	2.000,000	Frasco	9,20	18.400,00
Especificação: Óleo de soja, armazenado em frasco transparente, livre de qualquer sujeira ou impurezas, com especificações de acordo com a ANVISA. Frasco de 900ml.					
8	Vinagre	8.800,000	Frasco 500 ML	2,83	24.904,00
Especificação: VINAGRE, MATÉRIA-PRIMA: FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL E VINHO TINTO, TIPO: AGRIN, ASPECTO FÍSICO: LÍQUIDO, FRASCO DE 500ml					
9	Colorífico natural de 1a qualidade à base de fubá de milho, urucum e óleo de soja, sem sal.	190,000	Quilograma	15,41	2.927,90
Especificação: Colorífico natural de 1a qualidade à base de fubá de milho, urucum e óleo de soja, sem sal, embalagem de 1KG					
10	Sal	700,000	Quilograma	1,83	1.281,00
Especificação: SAL, TIPO: FLOR DE SAL, APLICAÇÃO: ALIMENTÍCIA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CRISTAIS DE SAL DA SUPERFÍCIE DAS ÁGUAS SALINAS					
11	Manteiga	200,000	Embalagem 500 G	16,99	3.398,00
Especificação: MANTEIGA, TIPO: EXTRA, COMPOSIÇÃO: COM SAL - EMBALAGEM 500G					
12	Leite Em Pó	180,000	Quilograma	50,79	9.142,20
Especificação: LEITE EM PÓ INTEGRAL. Enriquecido com no mínimo 12 vitaminas A, C, B2, B5, B6, B12, D, E, H, PP, B9, ferro, cobre, iodo, zinco, magnésio e manganês e sais minerais. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, registro SIE, ou SIF, validade de 08(oito) meses da data de fabricação e embalagem interna: sachê laminado com 1kg.					
13	Legume in natura	2.000,000	Quilograma	10,35	20.700,00
Especificação: Beterraba fresca, integra e firme. Isenta de sujidade com grau de evolução completa do tamanho. Acondicionado, na hora da entrega, em monoblocos de PVC frestados e com encaixe protetor.					

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 372-639-6212
PÁGINA: 6 DE 12 - PREFEITURA MUNICIPAL DE IPAPORANGA - CNPJ: 10.462.364/0001-47

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R$)	V. TOTAL (R$)
14	Legume in natura	4.000,000	Quilograma	9,70	38.800,00
Especificação: Batata inglesa de 1ª qualidade, integra e fresca, sem ruptura, tamanho médio, acondicionadas em embalagem de 1kg em sacos de polietileno de pesagem.					
15	Legume in natura	3.000,000	Quilograma	8,44	25.320,00
Especificação: Cenoura sem folhas, tamanhos médios, de 1ª qualidade, sem rupturas, acondicionadas em embalagem de 1kg, em sacos de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem.					
16	Tomate In - Natura	1.200,000	Quilograma	9,82	11.784,00
Especificação: Tomate fresco de 1ª qualidade, de tamanho médio, com aproximadamente 80 % de maturação, sem ferimentos ou defeitos					
17	Legume in natura	360,000	Quilograma	9,40	3.384,00
Especificação: Pimentão verde de 1ª qualidade, íntegros e frescos, com casca sã, sem rupturas, acondicionados em unidades em sacos de polietileno, com etiqueta de pesagem.					
18	Cheiro verde de 1ª qualidade, contendo proporções iguais de coentro e cebolinha; maço cor verde escuro, isenta de sinais de apodrecimento, acondicionado em saco plástico com etiqueta de pesagem	1.500,000	Quilograma	16,02	24.030,00
Especificação: Cheiro verde de 1ª qualidade, contendo proporções iguais de coentro e cebolinha; maço cor verde escuro, isenta de sinais de apodrecimento, acondicionado em saco plástico com etiqueta de pesagem					
19	Legume in natura	1.000,000	Quilograma	8,11	8.110,00
Especificação: Cebola branca de 1ª qualidade, tamanho médio, sem rupturas, acondicionada em embalagem de 1kg, em sacos de polietileno frestado com etiqueta de pesagem.					
20	Alho branco - Tamanho médio, de 1ª qualidade livre de impurezas.	3.000,000	Quilograma	29,28	87.840,00
Especificação: Alho branco - Tamanho médio, de 1ª qualidade livre de impurezas.					
21	Pimentinha verde fresco íntegro e firme. Isento de sujidades com grau de evolução completo do tamanho. Acondicionado, na hora da entrega, em monoblocos de PVC frestados e com encaixe protetor	500,000	Quilograma	11,28	5.640,00
Especificação: Pimentinha verde fresco íntegro e firme. Isento de sujidades com grau de evolução completo do tamanho. Acondicionado, na hora da entrega, em monoblocos de PVC frestados e com encaixe protetor					
22	Fruta	18.000,000	DUZIA	10,36	186.480,00
Especificação: FRUTA, TIPO: BANANA PRATA , BANANA BRANCA, APRESENTAÇÃO: NATURAL					
23	Fruta	300,000	Unidade	5,09	1.527,00
Especificação: Laranja de 1° qualidade – apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta, sem danos físicos. Acondicionada em embalagem caixa apropriada.					
24	Marmita Para Refeicao	500,000	Caixa	46,13	23.065,00
Especificação: MARMITA PARA QUENTINHA,T8,EMBALAGEM DE ALUMÍNIO CO TAMPA DE PAPELÃO,CAIXA COM 100 UNIDADES					
25	Sacola	100,000	Quilograma	15,98	1.598,00
Especificação: Embalagem plástica, forma: sacola, largura:38cm – altura 48					
26	Caixa plástica	30,000	Unidade	72,82	2.184,60
Especificação: Caixa plástica organizadora – hortifruti. caixa vazada 50l, ombreiras para facilitar o transporte, sem tampas.					

Deste modo, como tendo como parâmetro as pesquisas de preços realizadas, temse que o valor médio estimado, conforme dados demonstrados acima, totalizam a monta de R$ 1.700.895,70 (um milhão, setecentos mil, oitocentos e noventa e cinco reais e setenta

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 372-639-6212
PÁGINA: 7 DE 12 - PREFEITURA MUNICIPAL DE IPAPORANGA - CNPJ: 10.462.364/0001-47

centavos)

8. Justificativas para o parcelamento ou não da solução

A decisão de parcelar ou não o objeto da licitação para a aquisição de gêneros alimentícios e insumos destinados ao Programa Cozinha Comunitária em Ipaporanga será fundamentada através das seguintes considerações:

- Avaliação da Divisibilidade do Objeto: Considerando a natureza dos gêneros alimentícios e insumos, é possível realizar o parcelamento sem prejuízos à funcionalidade ou aos resultados pretendidos. A licitação pode ser dividida em categorias, como alimentos secos, perecíveis, e insumos para acondicionamento, garantindo assim a eficiência sem comprometer a funcionalidade do programa.
- Viabilidade Técnica e Econômica: O parcelamento é tecnicamente e economicamente viável, pois não comprometerá a qualidade ou a eficácia dos resultados. Os alimentos podem ser adquiridos separadamente conforme a demanda e os recursos disponíveis, sem impacto negativo no fornecimento das refeições.
- Economia de Escala: A análise mostra que o parcelamento não resultará em perda significativa de economia de escala. Pelo contrário, adquirir por categorias pode, inclusive, permitir negociar melhores preços devido à especificidade e volume de cada lote.
- Competitividade e Aproveitamento do Mercado: Com o parcelamento, espera-se aumentar a competitividade, permitindo a participação de um maior número de fornecedores, inclusive de pequeno porte, o que pode proporcionar melhores ofertas e condições à administração pública.
- Decisão pelo Não Parcelamento: Não se aplica, uma vez que a decisão é de proceder com o parcelamento devido aos benefícios identificados.
- Análise do Mercado: O mercado de gêneros alimentícios apresenta uma diversidade de fornecedores com capacidade para atender a demanda de lotes específicos. O parcelamento está alinhado às práticas do setor, onde os fornecedores frequentemente trabalham com categorias específicas.
- Consideração de Lotes: Serão considerados lotes para cada tipo de insumo e gênero alimentício. Assim, fornecedores que não têm a capacidade de entregar a totalidade podem participar da licitação, respeitando sempre a economia de escala.

A decisão de parcelar a licitação visa otimizar os recursos municipais, assegurar a qualidade do programa e está em conformidade com as diretrizes estabelecidas na Lei nº 14.133/2021.

9. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação para aquisição de gêneros alimentícios e insumos destinados ao Programa Cozinha Comunitária está plenamente alinhada com o Plano de Contratações Anual da Prefeitura Municipal de Ipaporanga para o exercício financeiro em curso. Este alinhamento garante que a aquisição atende às diretrizes estratégicas traçadas pela administração municipal, focando na promoção da segurança alimentar e apoio às populações carentes, conforme identificado nos estudos preliminares e relatado no plano anual.

Adicionalmente, a contratação está em consonância com as políticas públicas locais de

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 372-639-6212
PÁGINA: 8 DE 12 - PREFEITURA MUNICIPAL DE IPAPORANGA - CNPJ: 10.462.364/0001-47

assistência social, contribuindo de maneira direta para o alcance das metas do município no combate à insegurança alimentar. O exercício de revisão do plano de contratações assegurou que os recursos orçamentários previstos fossem adequadamente direcionados para atender a esta demanda prioritária.

Assim, a execução deste projeto é parte integrante do planejamento estratégico, permitindo a otimização de recursos e garantindo a eficácia das ações municipais voltadas para o desenvolvimento social e manutenção do bem-estar da população de Ipaporanga.

10. Resultados pretendidos

O principal resultado pretendido com a contratação para a aquisição de gêneros alimentícios e insumos para o Programa Cozinha Comunitária da Prefeitura Municipal de Ipaporanga é proporcionar alimentação adequada e acessível às pessoas em situação de vulnerabilidade no município. Neste contexto, os objetivos específicos são:

- Garantir o fornecimento semanal de 500 a 700 refeições prontas, atendendo à previsão de demanda local.
- Contribuir para a redução da insegurança alimentar entre os beneficiários do programa.
- Apoiar o desenvolvimento econômico local através da potencial inclusão de produtores locais como fornecedores, promovendo a sustentabilidade da cadeia de suprimentos.
- Otimizar a logística de aquisição e distribuição de alimentos e insumos, considerando os desafios regionais, como condições climáticas e infraestrutura de transporte.
- Alinhar a execução do programa com políticas públicas locais de combate à fome e assistência social, ampliando o alcance das ações sociais no município.
- Promover a educação alimentar e nutricional entre os beneficiários, incentivando hábitos alimentares saudáveis e a conscientização sobre a nutrição.
- Priorizar a eficiência e a economicidade na gestão de recursos, buscando sempre o melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros envolvidos na execução do programa.

11. Providências a serem adotadas

- Realizar o planejamento detalhado das necessidades do Programa Cozinha Comunitária em termos de quantidades e especificações de gêneros alimentícios e insumos, com base na previsão de demanda semanal e mensal de refeições prontas.

- Elaborar o edital de licitação com todas as especificações necessárias, observando os princípios da economicidade e da ampla concorrência, conforme estabelecido pela Lei n° 14.133/2021.

- Promover ampla pesquisa de mercado para identificação de potenciais fornecedores, garantindo que os preços estimados estejam de acordo com os praticados no mercado, utilizando parâmetros de levantamento de preços conforme o artigo 23 da Lei n° 14.133/2021.

- Estabelecer uma estratégia de comunicação e divulgação do processo licitatório

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 372-639-6212
PÁGINA: 9 DE 12 - PREFEITURA MUNICIPAL DE IPAPORANGA - CNPJ: 10.462.364/0001-47

para atrair um número adequado de participantes, garantindo assim a competitividade do certame.

- Instituir processo de capacitação continuada dos servidores envolvidos na gestão e fiscalização do contrato para assegurar a correta execução dos serviços contratados.
- Implementar um sistema de monitoramento e avaliação do contrato, com indicadores de desempenho para verificar o cumprimento dos objetivos do programa, promovendo ajustes quando necessário.
- Garantir o alinhamento das compras e contratações com o plano de contratações anual, caso existente, e com as políticas públicas locais voltadas para a assistência social e segurança alimentar.
- Formalizar parcerias com produtores locais sempre que possível, para fomentar a economia regional e assegurar maior frescor dos gêneros alimentícios.
- Estabelecer procedimentos de logística e armazenamento que garantam a integridade e a qualidade dos alimentos até a entrega final, considerando as condições logísticas específicas da região de Ipaporanga.

12. Justificativa para adoção do registro de preços

A adoção do sistema de registro de preços para a contratação de gêneros alimentícios e insumos destinados ao Programa Cozinha Comunitária é justificada pelos seguintes motivos, conforme estabelecido e permitido pela Lei 14.133/2021:

- Flexibilidade nas Aquisições: O sistema de registro de preços permite que a Administração Pública adquira produtos de forma parcelada, conforme as necessidades do Programa Cozinha Comunitária, sem a obrigatoriedade de aquisição do total previsto inicialmente. Esta flexibilidade é crítica para ajustar o fornecimento às variações de demanda durante o período de vigência do contrato.
- Racionalização de Processos: Ao adotar este sistema, simplifica-se o processo administrativo, reduzindo a frequência de licitações para aquisições pontuais, o que resulta em economia de tempo e recursos administrativos.
- Alinhamento com o Planejamento Anual: Este modelo de aquisição permite o melhor alinhamento com o plano de contratações anual da Prefeitura Municipal de Ipaporanga, assegurando que as aquisições ocorram de maneira organizada e planejada.
- Segurança no Fornecimento: O registro de preços garante um preço fixo por um período determinado, promovendo segurança orçamentária e previsibilidade nos custos, o que é fundamental para a continuidade do fornecimento de refeições para o público-alvo, pessoas carentes do município.
- Facilidade de Aderência a Mudanças na Demanda: O modelo permite rápida adaptação às mudanças na demanda por refeições, que pode variar por motivos sazonais ou emergenciais, assegurando que o programa possa atender adequadamente a população.
- Transparência e Competitividade: O processo de registro de preços, por meio de pregão eletrônico, aumenta a transparência e a competitividade, assegurando que os custos refletem os valores de mercado e promovem a justa competição conforme os princípios estabelecidos pela Lei 14.133/2021.

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 372-639-6212
PÁGINA: 10 DE 12 - PREFEITURA MUNICIPAL DE IPAPORANGA - CNPJ: 10.462.364/0001-47

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

A participação de empresas na forma de consórcio na licitação para a aquisição de gêneros alimentícios e insumos destinados ao Programa Cozinha Comunitária da Prefeitura Municipal de Ipaporanga será vedada. Essa decisão baseia-se na busca por garantir uma competição justa e isonômica entre os licitantes, evitando práticas que possam dar vantagens indevidas ou concentrar o mercado, conforme princípios orientadores da Lei nº 14.133/2021.

- 1. Considerando o princípio da competitividade, a vedação impede que empresas se unam em consórcio para manipular preços ou parâmetros do certame, assegurando a proposta mais vantajosa para a Administração.
- 2. Alinhado à economicidade e probidade, é fundamental que cada proponente apresente individualmente sua capacidade técnica e preço, o que facilita a avaliação objetiva pela Comissão de Licitação.
- 3. Adicionalmente, a decisão de vedar consórcios está coadunada com o interesse público e a segurança jurídica, visando prevenir desafios legais que possam atrasar ou invalidar o processo licitatório.

Assim, esta abordagem está ancorada nos dispositivos da Lei nº 14.133/2021, refletindo a necessidade de proteger os princípios legais e administrativos subjacentes ao processo de licitação.

14. Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras

De acordo com a Lei 14.133/2021, especialmente com base nos princípios de desenvolvimento nacional sustentável, competitividade e economicidade, a contratação deve considerar aspectos relacionados ao meio ambiente e adotar medidas mitigadoras adequadas para minimizar possíveis impactos ambientais. As práticas de aquisição e consumo consciente, bem como a implementação de políticas de sustentabilidade, são fundamentais para assegurar que o fornecimento de gêneros alimentícios e insumos cause o menor impacto ambiental possível. As medidas mitigadoras incluem, mas não se limitam a:

- Incentivar o uso de embalagens recicláveis e biodegradáveis para os insumos de acondicionamento dos alimentos.
- Promover a aquisição de produtos locais, reduzindo a emissão de carbono associada ao transporte e apoiando a economia local.
- Implementar um sistema de logística reversa para a coleta e reciclagem de embalagens e resíduos gerados pelo programa.
- Incentivar práticas agrícolas sustentáveis entre os fornecedores, como o uso reduzido de agrotóxicos e técnicas de cultivo ecológicas.
- Estabelecer normas de descarte seguro para resíduos alimentares, aumentando o reaproveitamento para compostagem ou biogás, sempre que possível.
- Garantir a conformidade com legislação ambiental local e nacional, promovendo uma política de compras que respeite os critérios ambientais.
- Incorporar critérios de sustentabilidade nas especificações técnicas dos gêneros alimentícios e insumos contratados.

Essas medidas são essenciais para mitigar os impactos ambientais potenciais associados à implementação do Programa Cozinha Comunitária em Ipaporanga, de modo a garantir que a contratação e a execução do fornecimento sejam realizadas de forma sustentável e

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 372-639-6212
PÁGINA: 11 DE 12 - PREFEITURA MUNICIPAL DE IPAPORANGA - CNPJ: 10.462.364/0001-47

responsável.

15. Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação

Após a análise detalhada dos elementos contidos no presente Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação para a aquisição de gêneros alimentícios e insumos para o Programa Cozinha Comunitária é plenamente viável e razoável. Fundamentado na Lei nº 14.133/2021, art. 18, §1º, inciso XIII, destaca-se que o processo licitatório visa garantir a adequada provisão de refeições prontas a pessoas em situação de vulnerabilidade social em Ipaporanga, atendendo diretamente ao interesse público e promovendo a segurança alimentar.

O planejamento cuidadoso e o levantamento de necessidades locais indicam uma demanda clara e justificada para a execução do programa, alinhando-se com as estratégias sociais do município. O uso da modalidade de Pregão Eletrônico e do sistema de registro de preços oferece uma solução econômica, pautada nos princípios de eficiência, economicidade e desenvolvimento nacional sustentável pelo art. 5º da mesma lei.

Considerando as condicionantes locais e sazonais que podem impactar a aquisição e fornecimento, a abordagem proposta pelo presente estudo minimiza riscos e maximiza a eficácia na distribuição dos recursos, cumprindo com as diretrizes preconizadas para contratações públicas.

Portanto, aprova-se este posicionamento como favorável à contratação, visto que a proposta responde adequadamente às necessidades identificadas e reflete a busca por resultados de nomeação socialmente relevantes, conforme os princípios regidos pela legislação vigente.

Ipaporanga / CE, 17 de dezembro de 2024

EQUIPE DE PLANEJAMENTO

assinado eletronicamente
Antonio Gustavo Gomes de Sousa
PRESIDENTE

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 372-639-6212
PÁGINA: 12 DE 12 - PREFEITURA MUNICIPAL DE IPAPORANGA - CNPJ: 10.462.364/0001-47