PROCESSO ADMINISTRATIVO
0436
ASSINADO ELETRONICAMENTE

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO GONÇALO DO AMARANTE

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 043.2024-DIV

OBJETO: Registro de preços para futuras e eventuais aquisições de gêneros alimentícios para a manutenção das diversas secretarias, bem como dos programas e serviços gerenciados pelo fundo municipal de assistência social do município de São Gonçalo do Amarante/Ce.

ÓRGÃO GERENCIADOR: Secretaria de Assistencia Social.

ÓRGÃO PARTICIPANTES: Secretaria do Governo; Secretaria de Planejamento, Administracao e Gestao; Secretaria de Financas; Secretaria de Controladoria. Ouvidoria e Transparencia; Secretaria de Desenvolvimento Economico Sustentavel; Fundo Municipal de Assistencia Social; Secretaria da Infraestrutura; Secretaria do Desenv Agrario e Rural; Secretaria de Cultura; Secretaria do Meio Ambiente e Urbanismo; Secretaria Regional do Pecem; Autarquia Mun. de Transito,Transp. Rodovia; Secretaria Municipal de Segurança Publica e Defesa Social.

CATEGORIA DO OBJETO: O objeto a ser contratado enquadra-se como aquisição de que trata a Lei N° 14.133/2021 e o Decreto Nº 6904/2024, DE 06 DE MAIO DE 2024, que regulamenta a Lei Nº 14.133/2021 no Município de São Gonçalo do Amarante/CE.

01. INTRODUÇÃO

O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) é elaborado com o propósito de fundamentar a fase preparatória para o processo de registro de preços, voltado às futuras e eventuais aquisições de gêneros alimentícios para a manutenção das diversas secretarias, bem como dos programas e serviços gerenciados pelo fundo municipal de assistência social do município de São Gonçalo do Amarante/Ce.

A elaboração deste ETP está alinhada aos princípios estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021, garantindo a legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, entre outros, no processo de contratação pública. Destina-se a certificar que todas as etapas do processo sejam conduzidas de forma transparente, conferindo a melhor aplicação dos recursos públicos e assegurando o atendimento das diversas secretarias mantendo os orgãos com os os Gêneros alimenticios.

Este documento propõe-se a caracterizar detalhadamente o interesse público envolvido, apresentando uma análise criteriosa das soluções disponíveis no mercado. Visa assim, promover uma contratação que não somente atenda de maneira eficiente e eficaz às demandas atuais, mas também ofereça sustentabilidade e flexibilidade para o atendimento

de demandas futuras.

02. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A presente contratação justifica-se pela necessidade de aquisição dos gêneros para assistência social, direito do cidadão e dever do Estado, é Política de Seguridade Social não contributiva, provê os mínimos sociais, realizada através de um conjunto integrado de ações de iniciativa pública e da sociedade, para garantir o atendimento às necessidades básicas. Com o objetivo de garantir o direito à proteção social para todos os indivíduos, bem como a qualidade das ações executadas através da política de Assistência Social foram criados os serviços, programas, projetos e benefícios socioassistenciais através da Norma Operacional Básica – NOB 2005. Eles são ofertados conforme o nível de proteção social que se enquadra o usuário, podendo ser Básica ou Especial. A estruturação pelo nível de proteção fez-se necessária, pois de acordo com a vulnerabilidade e o risco social do indivíduo ou família, as ações precisam ser pensadas conforme a realidade do usuário, e com estratégias diferentes para cada situação. A partir das ofertas dos serviços, programas, projetos e benefícios pelas equipes de referência nos equipamentos públicos do SUAS, notou-se um salto expressivo nos resultados da política, ainda que existam inúmeros, desafios e dúvidas sobre como trabalhá-los e quais suas diferenças.

Ademais o Conselho Nacional de Assistência Social - CNAS, por meio da Resolução nº 109, de 11 de novembro de 2009, institui a Tipificação Nacional dos Serviços Socioassistenciais. Está normativa possibilitou a padronização em todo território nacional dos serviços de Proteção Social Básica e Especial, estabelecendo seus conteúdos essenciais, público a ser atendido, propósito de cada um deles e os resultados esperados para a garantia dos direitos socioassistenciais.

Com a instituição dessa Normativa são definidos os Centros de Convivências da Assistência Social como unidade pública de assistência social, destinada ao atendimento de famílias e indivíduos em situação de vulnerabilidade e risco social, promovem atividades em grupo e estão vinculados aos Centros de Referência de Assistência Social - CRAS e trabalham com a garantia da segurança de convívio, acolhida e sobrevivência, ou seja, buscam construir coletivamente alternativas de enfrentamento das situações de vulnerabilidade e risco social, atendendo grupos de crianças, adolescentes e idosos.

Nessa perspectiva dos atendimentos desses dos usuários do SUAS se faz necessário a contratação de empresas especializadas no fornecimento de gêneros alimentícios para atender as necessidades da Secretaria de Assistência Social, bem como, o Fundo Municipal de Assistência Social – FMAS, para fornecimento de lanches e refeições, ofertadas aos usuários dos Programas, Serviços e Projetos, tanto na zona rural quanto urbana, conforme preceitua a legislação vigente. A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos

usuários, garantindo melhoria do rendimento das atividades e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção especifica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

Os Órgão participantes, incluiram suas demandas para de gêneros (café e açucar) são necessários para ser servido em diversos setores, proporcionando estimulos e satisfações no ambiente de trabalho bem como os usuários das secretaria e demais visitantes.

Caminhando ao final dessas primeiras linhas, o presente fundamenta-se, também, na homenagem aos princípios da eficiência, legalidade e os demais princípios e regras que norteiam a Administração Pública.

03. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A presente contratação ainda não está incluída no Plano de Contratações Anual em razão de sua superveniência, contudo, será encaminhada para inclusão, a autoridade competente. Vale ressaltar que a contratação se compatibiliza com os demais instrumentos de planejamento.

04. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

O licitante deve proporcionar entrega de Gêneros Alimentícios, para atender as necessidades da Secretaria contratante, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas neste instrumento e também estabelecidas no Termo de Referência. O contratado deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues.

O contratado deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

O contratado deverá fornecer gêneros produzidos de acordo com as normas vigentes, especialmente as sanitárias, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado. Os itens deverão possuir garantia contra não conformidades de fabricação, a contar do recebimento definitivo dos mesmos, sendo esta garantia de sua total responsabilidade, inclusive os custos no que tange o transporte da CONTRATANTE à CONTRATADA e seu devido retorno a CONTRATANTE.

O contratado deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados,

relacionados com as características dos gêneros fornecidos. O contratado deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento dos gêneros, sem qualquer ônus para a municipalidade. O contratado deverá repetir procedimentos às suas próprias custas para correção de falhas verificadas, principalmente na hipótese de aquisição do objeto em desacordo com as condições pactuadas.

Os riscos de impactos ocasionados devido a produção nas indústrias, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, em como as lei e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades. 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.

APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS:

Exigência de amostras ou certificados que comprovem a conformidade dos produtos com os requisitos nutricionais e de segurança alimentar.

Amostra: dos Licitantes arrematantes do presente do certame, será solicitado 01 (uma) amostra de cada produto dentro do prazo de validade e compatível com as especificações do edital e da proposta vencedora, devendo apresentar da seguinte forma:

I – As amostras deverão ser apresentadas para análise em até 120 (cento e vinte) horas, a contar da solicitação do Agente de contratação/Pregoeiro(a) no sistema eletrônico.

II - É competência dos fornecedores a responsabilidade pela qualidade físico-química, sanitária dos produtos licitados;

III - Das amostras apresentadas à rotulagem, inclusive a nutricional, deverá estar de conformidade com a legislação em vigor;

IV - A Análise das amostras apresentadas será promovida pelo órgão gerenciador, podendo o mesmo ser auxiliado por um(a) profissional nutricionista, que poderá emitir parecer técnico de análise das amostras.

V - Critérios de avaliação das amostras: será avaliado dentre outros a qualidade do produto, bem como se o produto corresponde ao descrito na proposta.

É fundamental que todos os requisitos listados sejam estritamente observados, sem adição de exigências supérfluas, para assegurar a competição leal e justa no processo licitatório. A pontualidade na entrega, a capacidade de fornecimento e a qualidade dos gêneros

alimentícios são aspectos essenciais para satisfazer as necessidades do programa, promovendo o bem-estar e a saúde dos beneficiários, conforme o interesse público que orienta esta contratação.

05. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES:

ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QTD.
1	ARROZ BENEFICIADO	ARROZ BENEFICIADO, TIPO: PARBOILIZADO, SUBGRUPO: INTEGRAL, CLASSE: LONGO FINO, QUALIDADE: TIPO 1	QUILOGRAMA	2050
2	ARROZ BENEFICIADO	ARROZ BENEFICIADO, TIPO: AGULHINHA, BRANCO, SUBGRUPO: POLIDO, CLASSE: LONGO FINO, QUALIDADE: TIPO 1	QUILOGRAMA	4630
3	AÇÚCAR	AÇÚCAR, TIPO: CRISTAL	QUILOGRAMA	7400
4	LEGUMINOSA	LEGUMINOSA, VARIEDADE: FEIJÃO CARIOCA, TIPO: TIPO 1	QUILOGRAMA	1050
5	LEGUMINOSA	LEGUMINOSA, VARIEDADE: FEIJÃO DE CORDA, TIPO: TIPO 1	QUILOGRAMA	1050
6	LEGUMINOSA	LEGUMINOSA, VARIEDADE: FEIJÃO PRETO, TIPO: TIPO 1	QUILOGRAMA	260
7	FARINHA DE TRIGO	FARINHA DE TRIGO, GRUPO: DOMÉSTICO, TIPO: TIPO 1, ESPECIAL, INGREDIENTE ADICIONAL: FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO	QUILOGRAMA	1400
8	FARINHA DE MILHO	FARINHA DE MILHO, GRÃO: AMARELO, TIPO: FLOCADA, APRESENTAÇÃO: PRÉ-COZIDA, CARACTERÍSTICA ADICIONAL: NÃO TRANSGÊNICO	EMBALAGEM 500 G	3750
9	CAFÉ	CAFÉ, APRESENTAÇÃO: TORRADO MOÍDO, INTENSIDADE: MÉDIA, TIPO: SUPERIOR, EMPACOTAMENTO: VÁCUO	PACOTE 500 G	5620
10	SAL	SAL, TIPO: REFINADO, APLICAÇÃO: ALIMENTÍCIA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TEOR MÍNIMO CLORETO DE SÓDIO 98,5%	QUILOGRAMA	820
11	LEITE EM PÓ	LEITE EM PÓ, ORIGEM: DE VACA, TEOR GORDURA: INTEGRAL, SOLUBILIDADE: INSTANTÂNEO	EMBALAGEM 400 G	4550
12	MINGAU INSTANTÂNEO	MINGAU INSTANTÂNEO, APRESENTAÇÃO: FLOCOS FINOS, COMPONENTES: FARINHA MILHO, AÇÚCAR, AMIDO, SAL, MINERAIS, VITA	LATA 400 G	500
13	MINGAU INSTANTÂNEO	MINGAU INSTANTÂNEO, APRESENTAÇÃO: FLOCOS FINOS, COMPONENTES: FARINHA ARROZ, AÇÚCAR, VITAMINAS, SAIS MINERAIS -	LATA 400 G	500
14	CREME DE LEITE	CREME DE LEITE, TEOR GORDURA: 21 A 40% DE GORDURA, PROCESSAMENTO: UHT, TRATAMENTO: HOMOGENEIZADO	EMBALAGEM 200 G	2325
15	LEITE CONDENSADO	LEITE CONDENSADO, TIPO: INTEGRAL, INGREDIENTE BÁSICO: LEITE IN NATURA, PRAZO VALIDADE MÍNIMO: 12 MESES	CAIXA 395 G	1385
16	"MILHO"	"MILHO", TIPO: GRÃO, APLICAÇÃO: MUNGUNZÁ (CANJICA)	PACOTE 500 G	360
17	MILHO DE PIPOCA	MILHO DE PIPOCA, GRUPO: DURO, CLASSE: AMARELA, QUALIDADE: TIPO 1, FORMATO ESTOURADO: TIPO IRREGULAR/BUTTERFLY	GRAMA 500 G	400
18	LEGUME EM CONSERVA	LEGUME EM CONSERVA, TIPO: MILHO VERDE	EMBALAGEM 170 G	840
19	LEGUME EM CONSERVA	LEGUME EM CONSERVA, TIPO: ERVILHA	EMBALAGEM 170 G	364
20	BISCOITO	BISCOITO, APRESENTAÇÃO: QUADRADO, CLASSIFICAÇÃO: SALGADO, TIPO: CREAM CRACKER, PACOTE DE 350 GRAMAS	PACOTE	4300
21	GORDURA VEGETAL	GORDURA VEGETAL, TIPO: MARGARINA, SUBTIPO: CREMOSA, COMPOSIÇÃO BÁSICA: MÍNIMO DE 80% DE GORDURA, SABOR: COM SAL	EMBALAGEM 500 G	1250
22	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, TIPO: PURO, ESPÉCIE VEGETAL: SOJA, TIPO QUALIDADE: TIPO 1	EMBALAGEM 900 ML	1520
23	ACHOCOLATADO	ACHOCOLATADO, APRESENTAÇÃO: PÓ, SABOR: TRADICIONAL, PRAZO VALIDADE MÍNIMO: 18 MESES, CARACTERÍSTICA ADICIONAL: A BASE DE EXTRATO DE MALTE, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 700 GRAMAS	EMBALAGEM	940
24	BISCOITO	BISCOITO, APRESENTAÇÃO: REDONDO, SABOR: NÃO APLICÁVEL, CLASSIFICAÇÃO: DOCE, CARACTERÍSTICAS	PACOTE	4300

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0441 ASSINADO ELETRONICAMENTE

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO GONÇALO DO AMARANTE

		ADICIONAIS: SEM RECHEIO, TIPO: MARIA, PACOTE COM 350 GRAMAS		
25	BOMBOM	BOMBOM, COBERTURA: CHOCOLATE PRETO, RECHEIO: COM RECHEIO, SABOR: DIVERSOS; EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 825 GRAMAS E COM 50 UNIDADES.	EMBALAGEM	330
26	CONDIMENTO	CONDIMENTO, TIPO: URUCUM, APRESENTAÇÃO: PÓ	EMBALAGEM 500 G	550
27	MASSA DE TOMATE	MASSA DE TOMATE, TIPO: TOMATE PELADO, COMPOSIÇÃO: TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO: LÍQUIDO	EMBALAGEM 300 G	500
28	LEITE FLUIDO	LEITE FLUIDO, ORIGEM: DE VACA, TIPO: A, TEOR GORDURA: INTEGRAL, PROCESSAMENTO: UHT, EMBALAGEM CONTENDO 1 LITRO.	LITRO	300
29	MAIONESE	MAIONESE, TIPO: TRADICIONAL, APLICAÇÃO: USO CULINÁRIO	POTE 500 G	240
30	PÃO	PÃO, BASE: DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, TIPO: SEMI-DOCE, TIPO ADICIONAL: HAMBURGER, REDONDO	EMBALAGEM 400 G	800
31	PÃO	PÃO, BASE: DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, TIPO: SEMI-DOCE, TIPO ADICIONAL: BISNAGUINHA	EMBALAGEM 400 G	700
32	PÃO	PÃO, BASE: DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, TIPO: SEMI-DOCE, TIPO ADICIONAL: BISNAGA, CACHORRO QUENTE	EMBALAGEM 400 G	450
33	REFRIGERANTE	REFRIGERANTE, MATERIAL: ÁGUA GASOSA, XAROPE, SABOR: VARIADO	GARRAFA 02 L	1200
34	TEMPERO	TEMPERO, TIPO: COMPLETO SEM PIMENTA, APRESENTAÇÃO: PASTA, APLICAÇÃO: USO CULINÁRIO	EMBALAGEM 300 G	400
35	TEMPERO	TEMPERO, APRESENTAÇÃO: TABLETE, APLICAÇÃO: USO CULINÁRIO, SABOR: GALINHA	CAIXA 114 G	350
36	TEMPERO	TEMPERO, APRESENTAÇÃO: TABLETE, APLICAÇÃO: USO CULINÁRIO, SABOR: CARNE	CAIXA 114 G	350
37	VINAGRE	VINAGRE, MATÉRIA-PRIMA: ÁLCOOL DE CEREAIS, TIPO: NEUTRO, ACIDEZ: 4,20 PER, ASPECTO FÍSICO: LÍQUIDO, ASPECTO VISUAL: LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS	FRASCO 750 ML	700
38	MACARRÃO	MACARRÃO, TEOR DE UMIDADE: MASSA SECA, BASE DA MASSA: DE FARINHA DE TRIGO, APRESENTAÇÃO: ESPAGUETE; EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 400 GRAMAS	EMBALAGEM	3300
39	PEIXE EM CONSERVA	PEIXE EM CONSERVA, VARIEDADE: SARDINHA, APRESENTAÇÃO: FILÉ, MEIO DE COBERTURA: COM ÓLEO COMESTÍVEL	EMBALAGEM 125 G	1050
40	POLPA DE FRUTA	POLPA DE FRUTA, TIPO: ABACAXI, APRESENTAÇÃO: CONGELADA	QUILOGRAMA	1400
41	POLPA DE FRUTA	POLPA DE FRUTA, TIPO: MARACUJÁ, APRESENTAÇÃO: CONGELADA	QUILOGRAMA	1400
42	POLPA DE FRUTA	POLPA DE FRUTA, TIPO: CAJÁ, APRESENTAÇÃO: CONGELADA	QUILOGRAMA	600
43	POLPA DE FRUTA	POLPA DE FRUTA, TIPO: ACEROLA, APRESENTAÇÃO: CONGELADA	QUILOGRAMA	1400
44	POLPA DE FRUTA	POLPA DE FRUTA, TIPO: GRAVIOLA, APRESENTAÇÃO: CONGELADA	QUILOGRAMA	800
45	POLPA DE FRUTA	POLPA DE FRUTA, TIPO: GOIABA VERMELHA, APRESENTAÇÃO: CONGELADA	QUILOGRAMA	1400
46	POLPA DE FRUTA	POLPA DE FRUTA, TIPO: CAJU, APRESENTAÇÃO: CONGELADA	QUILOGRAMA	1400
47	FRUTA	FRUTA, TIPO: ABACAXI PÉROLA, APRESENTAÇÃO: NATURAL	UNIDADE	2800
48	FRUTA	FRUTA, TIPO: BANANA PRATA , BANANA BRANCA, APRESENTAÇÃO: NATURAL	QUILOGRAMA	2800
49	MAÇÃ IN NATURA	MAÇÃ IN NATURA, TIPO: NACIONAL, ESPÉCIE: FUJI, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CAIXA COM 80 A 150 UNIDADES	QUILOGRAMA	3200
50	FRUTA	FRUTA, TIPO: UVA ITÁLIA, APRESENTAÇÃO: NATURAL	QUILOGRAMA	3200
51	FRUTA	FRUTA, TIPO: MELÃO CANTALOUPE, APRESENTAÇÃO: NATURAL	QUILOGRAMA	2400
52	FRUTA	FRUTA, TIPO: MELANCIA VERMELHA, APRESENTAÇÃO: NATURAL	QUILOGRAMA	9600
53	FRUTA	FRUTA, TIPO: MAMÃO FORMOSA, APRESENTAÇÃO: NATURAL	QUILOGRAMA	2400

54	FRUTA	FRUTA, TIPO: ABACATE AVOCADO , ABACATE HASS, APRESENTAÇÃO: NATURAL	QUILOGRAMA	3200
55	CARNE PROCESSADA	CARNE PROCESSADA, VARIEDADE: HAMBURGUER, TIPO: BOVINO, SABOR: TEMPERADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	CAIXA 36 UN	60
56	EMBUTIDO	EMBUTIDO, TIPO: LINGUIÇA CALABRESA, TAMANHO: GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO: DEFUMADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	QUILOGRAMA	38
57	EMBUTIDO	EMBUTIDO, TIPO: SALSICHA HOT DOG, TIPO PREPARAÇÃO: COZIDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	EMBALAGEM 05 KG	36
58	CARNE BOVINA IN NATURA	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: ACÉM, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, PROCESSAMENTO: SEM OSSO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	QUILOGRAMA	300
59	CARNE DE AVE IN NATURA	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: COXA E SOBRECOXA, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: COM PELE, COM OSSO	QUILOGRAMA	200
60	CARNE DE AVE IN NATURA	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: FILÉ DE PEITO, APRESENTAÇÃO: FATIADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: SEM PELE, SEM OSSO	QUILOGRAMA	300
61	BALA	BALA, TIPO: PIRULITO, SABOR: VARIADO	UNIDADE 50 UN	250
62	FARINHA DE TRIGO	FARINHA DE TRIGO, GRUPO: DOMÉSTICO, TIPO: TIPO 1, ESPECIAL, INGREDIENTE ADICIONAL: FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, SEM FERMENTO	QUILOGRAMA	1000
63	FARINHA DE MANDIOCA	FARINHA DE MANDIOCA, GRUPO: SECA, SUBGRUPO: BRANCA, CLASSE: FINA, ASPECTO FÍSICO: TIPO 1, ACIDEZ: BAIXA ACIDEZ	QUILOGRAMA	800
64	AMIDO	AMIDO, BASE: DE MANDIOCA, GRUPO: TAPIOCA, SUBGRUPO: GOMA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: MASSA FRESCA PARA TAPIOCA, COM SABOR	QUILOGRAMA	900

06. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo o ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido.

Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da municipalidade. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar. Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa.

Logo, a aquisição de material de limpeza, produtos de higienização e afins, objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas.

07. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

Para a estimativa dos preços referenciais da contratação, foi utilizada como parâmetros as disposições contidas no art. 52. do Decreto Nº 6904, de 06 de maio de 2024, que regulamenta a Lei Nº 14.133/2021 no Município de São Gonçalo do Amarante;

A pesquisa de preço foi realizada utilizando-se, como parâmetros no Decreto 6904 em conformidade com as disposições do supracitado normativo, para obtenção do preço de referência.

As contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente;

ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QTD.	VR. UNT.	VR. TOTAL
1	ARROZ BENEFICIADO	ARROZ BENEFICIADO, TIPO: PARBOILIZADO, SUBGRUPO: INTEGRAL, CLASSE: LONGO FINO, QUALIDADE: TIPO 1	QUILOGRAMA	2050	7,27	14 903,50
2	ARROZ BENEFICIADO	ARROZ BENEFICIADO, TIPO: AGULHINHA, BRANCO, SUBGRUPO: POLIDO, CLASSE: LONGO FINO, QUALIDADE: TIPO 1	QUILOGRAMA	4630	6,01	27 826,30
3	AÇÚCAR	AÇÚCAR, TIPO: CRISTAL	QUILOGRAMA	7400	5,80	42 920,00
4	LEGUMINOSA	LEGUMINOSA, VARIEDADE: FEIJÃO CARIOCA, TIPO: TIPO 1	QUILOGRAMA	1050	8,21	8 620,50
5	LEGUMINOSA	LEGUMINOSA, VARIEDADE: FEIJÃO DE CORDA, TIPO: TIPO 1	QUILOGRAMA	1050	8,20	8 610,00
6	LEGUMINOSA	LEGUMINOSA, VARIEDADE: FEIJÃO PRETO, TIPO: TIPO 1	QUILOGRAMA	260	8,43	2 191,80
7	FARINHA DE TRIGO	FARINHA DE TRIGO, GRUPO: DOMÉSTICO, TIPO: TIPO 1, ESPECIAL, INGREDIENTE ADICIONAL: FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO	QUILOGRAMA	1400	6,70	9 380,00
8	FARINHA DE MILHO	FARINHA DE MILHO, GRÃO: AMARELO, TIPO: FLOCADA, APRESENTAÇÃO: PRÉ-COZIDA, CARACTERÍSTICA ADICIONAL: NÃO TRANSGÊNICO	EMBALAGEM 500 G	3750	2,63	9 862,50
9	CAFÉ	CAFÉ, APRESENTAÇÃO: TORRADO MOÍDO, INTENSIDADE: MÉDIA, TIPO: SUPERIOR, EMPACOTAMENTO: VÁCUO	PACOTE 500 G	5620	9,60	53 952,00
10	SAL	SAL, TIPO: REFINADO, APLICAÇÃO: ALIMENTÍCIA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TEOR MÍNIMO CLORETO DE SÓDIO 98,5%	QUILOGRAMA	820	1,16	951,20
11	LEITE EM PÓ	LEITE EM PÓ, ORIGEM: DE VACA, TEOR GORDURA: INTEGRAL, SOLUBILIDADE: INSTANTÂNEO	EMBALAGEM 400 G	4550	10,96	49 868,00
12	MINGAU INSTANTÂNEO	MINGAU INSTANTÂNEO, APRESENTAÇÃO: FLOCOS FINOS, COMPONENTES: FARINHA MILHO, AÇÚCAR, AMIDO, SAL, MINERAIS, VITA	LATA 400 G	500	11,67	5 835,00
13	MINGAU INSTANTÂNEO	MINGAU INSTANTÂNEO, APRESENTAÇÃO: FLOCOS FINOS, COMPONENTES: FARINHA ARROZ, AÇÚCAR,	LATA 400 G	500	10,84	5 420,00

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0444 ASSINADO ELETRONICAMENTE

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO GONÇALO DO AMARANTE

		VITAMINAS, SAIS MINERAIS -				
14	CREME DE LEITE	CREME DE LEITE, TEOR GORDURA: 21 A 40% DE GORDURA, PROCESSAMENTO: UHT, TRATAMENTO: HOMOGENEIZADO	EMBALAGEM 200 G	2325	4,10	9 532,50
15	LEITE CONDENSADO	LEITE CONDENSADO, TIPO: INTEGRAL, INGREDIENTE BÁSICO: LEITE IN NATURA, PRAZO VALIDADE MÍNIMO: 12 MESES	CAIXA 395 G	1385	6,53	9 044,05
16	"MILHO"	"MILHO", TIPO: GRÃO, APLICAÇÃO: MUNGUNZÁ (CANJICA)	PACOTE 500 G	360	5,26	1 893,60
17	MILHO DE PIPOCA	MILHO DE PIPOCA, GRUPO: DURO, CLASSE: AMARELA, QUALIDADE: TIPO 1, FORMATO ESTOURADO: TIPO IRREGULAR/BUTTERFLY	GRAMA 500 G	400	4,47	1 788,00
18	LEGUME EM CONSERVA	LEGUME EM CONSERVA, TIPO: MILHO VERDE	EMBALAGEM 170 G	840	3,99	3 351,60
19	LEGUME EM CONSERVA	LEGUME EM CONSERVA, TIPO: ERVILHA	EMBALAGEM 170 G	364	3,86	1 405,04
20	BISCOITO	BISCOITO, APRESENTAÇÃO: QUADRADO, CLASSIFICAÇÃO: SALGADO, TIPO: CREAM CRACKER, PACOTE DE 350 GRAMAS	PACOTE	4300	6,83	29 369,00
21	GORDURA VEGETAL	GORDURA VEGETAL, TIPO: MARGARINA, SUBTIPO: CREMOSA, COMPOSIÇÃO BÁSICA: MÍNIMO DE 80% DE GORDURA, SABOR: COM SAL	EMBALAGEM 500 G	1250	7,68	9 600,00
22	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, TIPO: PURO, ESPÉCIE VEGETAL: SOJA, TIPO QUALIDADE: TIPO 1	EMBALAGEM 900 ML	1520	9,30	14 136,00
23	ACHOCOLATADO	ACHOCOLATADO, APRESENTAÇÃO: PÓ, SABOR: TRADICIONAL, PRAZO VALIDADE MÍNIMO: 18 MESES, CARACTERÍSTICA ADICIONAL: A BASE DE EXTRATO DE MALTE, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 700 GRAMAS	EMBALAGEM	940	15,04	14 137,60
24	BISCOITO	BISCOITO, APRESENTAÇÃO: REDONDO, SABOR: NÃO APLICÁVEL, CLASSIFICAÇÃO: DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM RECHEIO, TIPO: MARIA, PACOTE COM 350 GRAMAS	PACOTE	4300	7,51	32 293,00
25	BOMBOM	BOMBOM, COBERTURA: CHOCOLATE PRETO, RECHEIO: COM RECHEIO, SABOR: DIVERSOS; EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 825 GRAMAS E COM 50 UNIDADES.	EMBALAGEM	330	37,02	12 216,60
26	CONDIMENTO	CONDIMENTO, TIPO: URUCUM, APRESENTAÇÃO: PÓ	EMBALAGEM 500 G	550	5,80	3 190,00
27	MASSA DE TOMATE	MASSA DE TOMATE, TIPO: TOMATE PELADO, COMPOSIÇÃO: TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO: LÍQUIDO	EMBALAGEM 300 G	500	4,97	2 485,00

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0445 ASSINADO ELETRONICAMENTE

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO GONÇALO DO AMARANTE

28	LEITE FLUIDO	LEITE FLUIDO, ORIGEM: DE VACA, TIPO: A, TEOR GORDURA: INTEGRAL, PROCESSAMENTO: UHT, EMBALAGEM CONTENDO 1 LITRO.	LITRO	300	6,41	1 923,00
29	MAIONESE	MAIONESE, TIPO: TRADICIONAL, APLICAÇÃO: USO CULINÁRIO	POTE 500 G	240	6,75	1 620,00
30	PÃO	PÃO, BASE: DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, TIPO: SEMI-DOCE, TIPO ADICIONAL: HAMBURGER, REDONDO	EMBALAGEM 400 G	800	7,49	5 992,00
31	PÃO	PÃO, BASE: DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, TIPO: SEMI-DOCE, TIPO ADICIONAL: BISNAGUINHA	EMBALAGEM 400 G	700	6,48	4 536,00
32	PÃO	PÃO, BASE: DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, TIPO: SEMI-DOCE, TIPO ADICIONAL: BISNAGA, CACHORRO QUENTE	EMBALAGEM 400 G	450	5,67	2 551,50
33	REFRIGERANTE	REFRIGERANTE, MATERIAL: ÁGUA GASOSA, XAROPE, SABOR: VARIADO	GARRAFA 02 L	1200	6,38	7 656,00
34	TEMPERO	TEMPERO, TIPO: COMPLETO SEM PIMENTA, APRESENTAÇÃO: PASTA, APLICAÇÃO: USO CULINÁRIO	EMBALAGEM 300 G	400	4,60	1 840,00
35	TEMPERO	TEMPERO, APRESENTAÇÃO: TABLETE, APLICAÇÃO: USO CULINÁRIO, SABOR: GALINHA	CAIXA 114 G	350	8,50	2 975,00
36	TEMPERO	TEMPERO, APRESENTAÇÃO: TABLETE, APLICAÇÃO: USO CULINÁRIO, SABOR: CARNE	CAIXA 114 G	350	9,34	3 269,00
37	VINAGRE	VINAGRE, MATÉRIA-PRIMA: ÁLCOOL DE CEREAIS, TIPO: NEUTRO, ACIDEZ: 4,20 PER, ASPECTO FÍSICO: LÍQUIDO, ASPECTO VISUAL: LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS	FRASCO 750 ML	700	2,79	1 953,00
38	MACARRÃO	MACARRÃO, TEOR DE UMIDADE: MASSA SECA, BASE DA MASSA: DE FARINHA DE TRIGO, APRESENTAÇÃO: ESPAGUETE; EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 400 GRAMAS	EMBALAGEM	3300	3,94	13 002,00
39	PEIXE EM CONSERVA	PEIXE EM CONSERVA, VARIEDADE: SARDINHA, APRESENTAÇÃO: FILÉ, MEIO DE COBERTURA: COM ÓLEO COMESTÍVEL	EMBALAGEM 125 G	1050	4,12	4 326,00
40	POLPA DE FRUTA	POLPA DE FRUTA, TIPO: ABACAXI, APRESENTAÇÃO: CONGELADA	QUILOGRAMA	1400	9,23	12 922,00
41	POLPA DE FRUTA	POLPA DE FRUTA, TIPO: MARACUJÁ, APRESENTAÇÃO: CONGELADA	QUILOGRAMA	1400	14,96	20 944,00
42	POLPA DE FRUTA	POLPA DE FRUTA, TIPO: CAJÁ, APRESENTAÇÃO: CONGELADA	QUILOGRAMA	600	11,84	7 104,00
43	POLPA DE FRUTA	POLPA DE FRUTA, TIPO: ACEROLA, APRESENTAÇÃO: CONGELADA	QUILOGRAMA	1400	9,45	13 230,00
44	POLPA DE FRUTA	POLPA DE FRUTA, TIPO: GRAVIOLA, APRESENTAÇÃO:	QUILOGRAMA	800	9,93	7 944,00

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0446 ASSINADO ELETRONICAMENTE

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO GONÇALO DO AMARANTE

		CONGELADA				
45	POLPA DE FRUTA	POLPA DE FRUTA, TIPO: GOIABA VERMELHA, APRESENTAÇÃO: CONGELADA	QUILOGRAMA	1400	9,11	12 754,00
46	POLPA DE FRUTA	POLPA DE FRUTA, TIPO: CAJU, APRESENTAÇÃO: CONGELADA	QUILOGRAMA	1400	7,10	9 940,00
47	FRUTA	FRUTA, TIPO: ABACAXI PÉROLA, APRESENTAÇÃO: NATURAL	UNIDADE	2800	5,88	16 464,00
48	FRUTA	FRUTA, TIPO: BANANA PRATA , BANANA BRANCA, APRESENTAÇÃO: NATURAL	QUILOGRAMA	2800	4,29	12 012,00
49	MAÇÃ IN NATURA	MAÇÃ IN NATURA, TIPO: NACIONAL, ESPÉCIE: FUJI, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CAIXA COM 80 A 150 UNIDADES	QUILOGRAMA	3200	9,50	30 400,00
50	FRUTA	FRUTA, TIPO: UVA ITÁLIA, APRESENTAÇÃO: NATURAL	QUILOGRAMA	3200	10,53	33 696,00
51	FRUTA	FRUTA, TIPO: MELÃO CANTALOUPE, APRESENTAÇÃO: NATURAL	QUILOGRAMA	2400	7,17	17 208,00
52	FRUTA	FRUTA, TIPO: MELANCIA VERMELHA, APRESENTAÇÃO: NATURAL	QUILOGRAMA	9600	6,63	63 648,00
53	FRUTA	FRUTA, TIPO: MAMÃO FORMOSA, APRESENTAÇÃO: NATURAL	QUILOGRAMA	2400	5,85	14 040,00
54	FRUTA	FRUTA, TIPO: ABACATE AVOCADO , ABACATE HASS, APRESENTAÇÃO: NATURAL	QUILOGRAMA	3200	6,73	21 536,00
55	CARNE PROCESSADA	CARNE PROCESSADA, VARIEDADE: HAMBURGUER, TIPO: BOVINO, SABOR: TEMPERADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	CAIXA 36 UN	60	28,73	1 723,80
56	EMBUTIDO	EMBUTIDO, TIPO: LINGUIÇA CALABRESA, TAMANHO: GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO: DEFUMADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	QUILOGRAMA	38	25,32	962,16
57	EMBUTIDO	EMBUTIDO, TIPO: SALSICHA HOT DOG, TIPO PREPARAÇÃO: COZIDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	EMBALAGEM 05 KG	36	35,39	1 274,04
58	CARNE BOVINA IN NATURA	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: ACÉM, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, PROCESSAMENTO: SEM OSSO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	QUILOGRAMA	300	28,87	8 661,00
59	CARNE DE AVE IN NATURA	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: COXA E SOBRECOXA, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: COM PELE, COM OSSO	QUILOGRAMA	200	18,06	3 612,00
60	CARNE DE AVE IN NATURA	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO	QUILOGRAMA	300	22,11	6 633,00

		CORTE: FILÉ DE PEITO, APRESENTAÇÃO: FATIADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: SEM PELE, SEM OSSO				
61	BALA	BALA, TIPO: PIRULITO, SABOR: VARIADO	UNIDADE 50 UN	250	11,45	2 862,50
62	FARINHA DE TRIGO	FARINHA DE TRIGO, GRUPO: DOMÉSTICO, TIPO: TIPO 1, ESPECIAL, INGREDIENTE ADICIONAL: FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, SEM FERMENTO	QUILOGRAMA	1000	8,44	8 440,00
63	FARINHA DE MANDIOCA	FARINHA DE MANDIOCA, GRUPO: SECA, SUBGRUPO: BRANCA, CLASSE: FINA, ASPECTO FÍSICO: TIPO 1, ACIDEZ: BAIXA ACIDEZ	QUILOGRAMA	800	5,53	4 424,00
64	AMIDO	AMIDO, BASE: DE MANDIOCA, GRUPO: TAPIOCA, SUBGRUPO: GOMA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: MASSA FRESCA PARA TAPIOCA, COM SABOR	QUILOGRAMA	900	7,86	7 074,00
						775.934,79

O custo estimado total da contratação é de R$ 775.934,79 (setecentos e setenta e cinco mil novecentos e trinta e quatro reais e setenta e nove centavos)

08. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta envolve a aquisição de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**, todos os demais elementos necessários ao atendimento à demanda estarão dispostos no Termo de Referência, entre eles as obrigações e responsabilidades da contratada e demais especificidades do objeto.

09. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do art. 40 da Lei n.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividadesem perda da economia de escala.

O objeto deverá ser entregue em parcelas, mediante a expedição de solicitação de fornecimento pela Secretaria Ccontratante.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Os resultados pretendidos com as Aquisições são:

- **Em relação à eficácia**: atendimento de todas as demandas da aquisição de gêneros alimentícios, no suporte à atividade finalística do órgão;

- **Quanto à eficiência**: assegurar a continuidade e a manutenção dos materiais em tela, aos órgão contratantes, bem como o uso racional dos recursos financeiros;

- Assegurar o recebimento dos alimentos com qualidade consequentemente aferindo melhorias no desempenho das atividade de cada setor.

Desta forma, a instituição poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo alimentos de qualidade, com o melhor aproveitamento possível dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive, observando-se as políticas de responsabilidade ambiental.

11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

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

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não se verifica a necessidade de contratações correlatas e/ou interdependentes.

13. IMPACTOS AMBIENTAIS

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.

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

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, de forma a garantir

amáxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

14. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

O presente Estudo Técnico Preliminar foi elaborado com o objetivo de contratar empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios para a manutenção das diversas secretarias, bem como dos programas e serviços gerenciados pelo fundo municipal de assistência social do município de São Gonçalo do Amarante/Ce.

Ante todo o exposto, opinamos pela viabilidade técnica e econômica da presente contratação, dentro dos moldes estabelecidos no presente estudo, para o bom funcionamento dos serviços da Secretaria de Assistencia Social e dos demais órgaos.

São Gonçalo do Amarante / CE, 28 de maio de 2024

COMISSÃO DE PLANEJAMENTO

Maria Fabiola Alves Castro
Presidente da comissão de planejamento

Wyllian Cristian Nobre de Sousa
Membro

Deisiany Maria Almeida Barbosa
Membro

Alanna de Abreu Rodrigues Rocha
Membro

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0450
ASSINADO ELETRONICAMENTE

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO GONÇALO DO AMARANTE

PORTARIA Nº 001.23.05/2024

O SECRETÁRIO DE GOVERNO, no uso de suas atribuições, conforme lhe confere a Lei Municipal nº 1154/2013, de 27 de fevereiro de 2013, art. 8º, Inciso IV, **RESOLVE designar para compor a Comissão de Planejamento**, conforme a lei 14.133/21 e suas posteriores alterações e o Decreto Municipal Nº. 6513/2023.

PRESIDENTE	**MARIA FABÍOLA ALVES CASTRO**	**011.062.463-73**
APOIO	**ALANNA DE ABREU RODRIGUES ROCHA**	**033.168.873-50**
APOIO	**DEISIANY MARIA ALMEIDA BARBOSA**	**033.891.663-60**
APOIO	**WYLLIAN CRISTIAN NOBRE DE SOUSA**	**019.882.383-58**

Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

PUBLIQUE-SE, REGISTRE-SE e CUMPRA-SE.

GABINETE DO SECRETÁRIO DE GOVERNO, DO MUNICIPIO DE SÃO GONÇALO DO AMARANTE, aos 23 dias do mês de Maio do ano de 2024.

MAX FERREIRA DOS SANTOS
Secretário de Governo (SEGOV)