





ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2024.11.04.001-PE

1. Descrição da Necessidade da Contratação

A contratação para a aquisição de gêneros alimentícios destina-se a atender os programas de distribuição de merenda escolar na rede pública de educação do município de Chorozinho-CE. Essa necessidade é de fundamental importância, uma vez que visa assegurar a alimentação adequada e nutritiva para os alunos, influenciando diretamente no seu desenvolvimento e rendimento escolar.

O problema a ser solucionado com esta contratação é a garantia de um suprimento contínuo e de qualidade de gêneros alimentícios, que atendam às exigências nutricionais e sanitárias, proporcionando às crianças uma alimentação segura e balanceada. Sob a perspectiva do interesse público, a presente contratação busca promover o bem-estar e a saúde dos estudantes, muitos dos quais dependem da merenda escolar como principal refeição diária.

Além disso, a contratação está alinhada aos princípios e diretrizes fundamentais determinados pela Lei 14.133/2021, garantindo transparência, legalidade e a economicidade do processo licitatório. Ao planejar e executar essa compra, o município de Chorozinho está cumprindo seu dever de assegurar o direito básico à alimentação dos estudantes, essencial para sua aprendizagem e desenvolvimento integral.

2. Área requisitante

| Área requisitante | Responsável |
|-----------------------------|----------------------------------|
| Fundo Municipal de Educacao | MARIA CLAUDIANA RIBEIRO DA SILVA |

3. Descrição dos Requisitos da Contratação

Esta seção descreve os requisitos necessários e suficientes para a contratação de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, considerando critérios de sustentabilidade e observância de leis e regulamentos aplicáveis, com padrões mínimos de qualidade e desempenho. Os requisitos estão divididos em categorias gerais, legais, de sustentabilidade e específicos da contratação.

• Requisitos Gerais:

- Atendimento às normas de higiene e segurança alimentar vigentes.
- Qualidade comprovada por meio de certificações reconhecidas no setor alimentício.
- o Garantia de prazo de validade adequado para os produtos entregues,







permitindo consumo seguro até a utilização.

• Requisitos Legais:

- Cumprimento das disposições da Lei 14.133/2021, garantindo transparência e legalidade no processo licitatório.
- Fornecedores devem estar em conformidade com as legislações sanitárias e apresentar documentos de regularidade fiscal e trabalhista.
- Veículos de transporte de alimentos perecíveis devem possuir a devida autorização e adequação para manter a integridade dos produtos.

• Requisitos de Sustentabilidade:

- Preferência por fornecedores que adotem práticas sustentáveis e de baixo impacto ambiental.
- o Utilização de embalagens recicláveis ou biodegradáveis, sempre que possível.
- o Incentivo ao fornecimento de produtos de origem local para redução da pegada de carbono e fomento à economia regional.

• Requisitos da Contratação:

- Transporte e armazenamento adequados, com veículos e locais que preservem as condições de temperatura e umidade conforme especificações para cada alimento.
- Entrega de produtos em conformidade com o cronograma estabelecido, respeitando a demanda escolar e evitando desperdícios.
- o Os produtos devem ser entregues em embalagens seguras, que previnam danos ou contaminação.
- o Fornecimento diversificado de alimentos para garantir uma alimentação balanceada e nutritiva aos estudantes.

Os requisitos listados acima são essenciais para a contratação, visando satisfazer a necessidade especificada de maneira eficiente e competitiva, evitando requisitos desnecessários que possam limitar a participação de potenciais fornecedores.

4. Levantamento de mercado

O levantamento de mercado para a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento dos programas de distribuição de merenda escolar da rede pública de educação do município de Chorozinho-CE foi conduzido com o objetivo de identificar as soluções de contratação disponíveis e encontrar a opção mais adequada às necessidades do município. As principais soluções identificadas incluem:

- Contratação Direta com o Fornecedor: Envolve a compra direta de gêneros alimentícios de fornecedores devidamente qualificados e que apresentem preços competitivos, sem intermediação.
- Contratação através de Terceirização: Inclui a contratação de serviços especializados de empresas terceirizadas para a compra e distribuição dos gêneros alimentícios, garantindo logística, armazenamento e entrega adequados.
- Formas Alternativas de Contratação: Podem incluir parcerias com cooperativas agrícolas locais e regionais para o fornecimento dos produtos, promovendo o desenvolvimento econômico local e a segurança alimentar.

A partir da análise de viabilidade técnica e econômica das soluções levantadas, a contratação direta com fornecedores locais é avaliada como a solução mais adequada. Essa opção atende aos critérios de qualidade e segurança alimentar, além de fomentar a economia local, reduzindo custos logísticos e assegurando entrega em tempo hábil.







Adicionalmente, a contratação direta permite maior controle sobre os requisitos técnicos de armazenamento e transporte dos gêneros alimentícios, garantindo assim a qualidade e a nutrição necessárias para os programas de merenda escolar.

5. Descrição da solução como um todo

A solução proposta para a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento dos programas de distribuição de merenda escolar da rede pública de educação do município de Chorozinho-CE consiste em realizar uma contratação que assegure a regularidade, qualidade e eficiência no fornecimento dos produtos necessários. A escolha dos gêneros alimentícios considerou a variedade nutricional necessária para garantir uma alimentação balanceada aos alunos, abrangendo cereais, legumes, frutas, proteínas, laticínios, derivados de cereais, óleos, açúcares, bebidas e condimentos.

A opção pela presente solução fundamenta-se na análise de mercado e na verificação da capacidade técnica e operacional dos fornecedores em atender às especificações detalhadas na contratação. A pesquisa de mercado indicou que a abordagem de aquisição é compatível com as melhores práticas e padrões estabelecidos no setor, além de atender ao interesse público e às necessidades particulares dos alunos da rede pública de educação, alinhando-se aos princípios de economicidade e eficiência previstos na Lei 14.133/2021.

A solução adotada é, portanto, a mais adequada disponível no mercado, pois combina critérios de qualidade elevada, sustentabilidade logística e atendimento às exigências nutricionais e sanitárias. Desta forma, garante-se que os alimentos fornecidos manterão sua integridade e frescor desde a produção até o consumo final nas escolas, atendendo plenamente aos requisitos técnicos e à legislação vigente.

6. Estimativa das quantidades a serem contratadas

| | • | | | |
|--|---|------------|------------------|--|
| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | |
| 1 | AÇÚCAR CRISTAL BRANCO - Cristal, tipo 1, embalagem plástica de 1kg. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (Noventa por cento) do prazo de validade. | 13.920,000 | Quilograma | |
| | ção: AÇÚCAR CRISTAL BRANCO - Cristal, tipo 1, embalagem plástica de 1 esentar data de fabricação não inferior a 90% (Noventa por cento) do praz | • | trega, o produto | |
| 2 | ADOÇANTE DIÉTÉTICO LÍQUIDO (STÉVIA)- DESCRIÇÃO; Adoçante dietético, líquido. Extraído da planta de stevia, 100% natural, Zero açúcares. Zero lactose, Zero calorias. Composto de edulcorantes natural glicosídeos de esteviol, mínimo de 60 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identifi | 30,000 | Unidade | |
| stevia, 100 esteviol, m informação | Especificação: ADOÇANTE DIÉTÉTICO LÍQUIDO (STÉVIA)- DESCRIÇÃO; Adoçante dietético, líquido. Extraído da planta de stevia, 100% natural, Zero açúcares. Zero lactose, Zero calorias. Composto de edulcorantes natural glicosídeos de esteviol, mínimo de 60 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, número do lote, informação nutricional, data de validade, quantidade do produto. Registrado no Ministério da Agricultura. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (Noventa por cento) do prazo de validade. | | | |
| 3 | ARROZ POLIDO T-1 - Branco, polido, tipo 1, embalagem plástica de 1kg. Registro no Ministério da Agricultura ou despensa do registro. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a | 19.680,000 | Quilograma | |



ITEM



DESCRIÇÃO



UND.

QTD.

| Agricultura | ção: ARROZ POLIDO T-1 - Branco, polido, tipo 1, embalagem plástica o a ou despensa do registro. Com identificação do produto, marca do fab lando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não infe alidade. | oricante, prazo de | validade e peso |
|---|---|--|--|
| 4 | BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER – Embalagem duplamente protetora em três divisórias em pacotes a partir de 350g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (Noventa por | 7.280,000 | Pacote |
| pacotes a p | ção: BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER – Embalagem duplamen partir de 350g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo c a, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (Nov e. | de validade e peso | líquido. Quando |
| 5 | BISCOITO TIPO MARIA – Com composição a base de farinha de trigo e leite. Embalagem duplamente protetora em três divisórias em pacotes a partir de 350g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabrica | 7.280,000 | Pacote |
| protetora e validade e | ção: BISCOITO TIPO MARIA – Com composição a base de farinha de trigo em três divisórias em pacotes a partir de 350g, com identificação do prod o peso líquido. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data por cento) do prazo do prazo de validade. | uto, marca do fab | ricante, prazo de |
| | BISCOITO SALGADO INTEGRAL – deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados ou com caracteres organolépticos anormais. Ingredientes: farinha de trigo | 200,000 | Pacote |
| 6 | enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra de trigo, açúcar, extrato de malte, sal, glic | | 2 2 |
| Especificaç devem est ferro e áci químicos: Embalager embalager identificaçã | enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra de trigo, | matérias primas sa : farinha de trigo e , glicose, soro de co, estabilizante l lupla, transparent contendo no mír ando da entrega, c | enriquecida com leite, fermentos lecitina de soja te, envoltos po nimo 350g com |
| Especificaç devem est ferro e áci químicos: Embalager embalager identificaçã | enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra de trigo, açúcar, extrato de malte, sal, glic ção: BISCOITO SALGADO INTEGRAL – deverá ser fabricado a partir de rar mal assados ou com caracteres organolépticos anormais. Ingredientes ido fólico, gordura vegetal, fibra de trigo, açúcar, extrato de malte, sal, bicabornato de amônio, bicabornato de sódio e fosfato monocíclic devem estar acondicionados em embalagem primária plástica de secundária de polietileno metalizado, atóxico, resistente, lacrado, o do do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Qua | matérias primas sa : farinha de trigo e , glicose, soro de co, estabilizante l lupla, transparent contendo no mír ando da entrega, c | enriquecida com leite, fermentos lecitina de soja te, envoltos po nimo 350g com |
| Especificaç devem est: ferro e áci: químicos: Embalager embalager identificaç; apresentar 7 Especificaç produto, m | enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra de trigo, açúcar, extrato de malte, sal, glic ção: BISCOITO SALGADO INTEGRAL – deverá ser fabricado a partir de nar mal assados ou com caracteres organolépticos anormais. Ingredientes ido fólico, gordura vegetal, fibra de trigo, açúcar, extrato de malte, sal, bicabornato de amônio, bicabornato de sódio e fosfato monocíclic m: devem estar acondicionados em embalagem primária plástica de secundária de polietileno metalizado, atóxico, resistente, lacrado, o a do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Qua data de fabricação não inferior a 90% (Noventa por cento) do prazo de validados. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (Noventa por cento) | matérias primas si farinha de trigo d general de grande la general de grande la lupla, transparent contendo no mír ando da entrega, d zo de validade. | enriquecida com leite, fermentos lecitina de soja te, envoltos pon imo 350g com o produto deverá Pacote identificação do |
| Especificaç devem est: ferro e áci: químicos: Embalager embalager identificaç; apresentar 7 Especificaç produto, m | enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra de trigo, açúcar, extrato de malte, sal, glic ção: BISCOITO SALGADO INTEGRAL – deverá ser fabricado a partir de nar mal assados ou com caracteres organolépticos anormais. Ingredientes fido fólico, gordura vegetal, fibra de trigo, açúcar, extrato de malte, sal, bicabornato de amônio, bicabornato de sódio e fosfato monocíclic m: devem estar acondicionados em embalagem primária plástica de m secundária de polietileno metalizado, atóxico, resistente, lacrado, o año do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Qua data de fabricação não inferior a 90% (Noventa por cento) do prazo do pra FLOCÃO – Pré cozido, 100% natural, sem sal. Embalagem pct de 500g, inviolados. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (Noventa por cento) do prazo do prazo de validade. ção: FLOCÃO – Pré cozido, 100% natural, sem sal. Embalagem pct de 500g narca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega, | matérias primas si farinha de trigo d general de grande la general de grande la lupla, transparent contendo no mír ando da entrega, d zo de validade. | enriquecida com leite, fermentos lecitina de soja te, envoltos pon imo 350g com o produto deverá Pacote identificação do |
| Especificaç devem est: ferro e áci: químicos: Embalager embalager identificaç apresentar 7 Especificaç produto, m de fabricaç 8 Especificaç contendo 5 | enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra de trigo, açúcar, extrato de malte, sal, glic ção: BISCOITO SALGADO INTEGRAL – deverá ser fabricado a partir de rar mal assados ou com caracteres organolépticos anormais. Ingredientes ido fólico, gordura vegetal, fibra de trigo, açúcar, extrato de malte, sal, bicabornato de amônio, bicabornato de sódio e fosfato monocíclic m: devem estar acondicionados em embalagem primária plástica de secundária de polietileno metalizado, atóxico, resistente, lacrado, o año do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Qua data de fabricação não inferior a 90% (Noventa por cento) do prazo do pra FLOCÃO – Pré cozido, 100% natural, sem sal. Embalagem pct de 500g, inviolados. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (Noventa por cento) do prazo do prazo de validade. ção: FLOCÃO – Pré cozido, 100% natural, sem sal. Embalagem pct de 500g narca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega, ção não inferior a 90% (Noventa por cento) do prazo do prazo de validade. PÃO MASSA FINA TIPO HOT-DOC. Embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo 500g do produto com (10 unidades). Com número de registro no MS e validade mínima de 7 | matérias primas si farinha de trigo de general de grande la lupla, transparent contendo no mír ando da entrega, de zo de validade. 20.879,000 g, inviolados. Com o produto deverá | enriquecida com leite, fermentos lecitina de soja te, envoltos pon imo 350g com o produto deverá Pacote identificação do apresentar data Pacote |



Especificação: PÃO FATIADO SEM LEITE-Sem leite e derivados. Informação aos alérgicos. Sem lactose e glúten. Constar rotulagem nutricional, data de fabricação, data de validade, lote impressos na embalagem, e embalados com saco plástico transparente. Embalagem com no mínimo de 350 g. Isento de sujidades, mofo e bolor, insetos e parasitas. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (Noventa por cento) do prazo do prazo de validade.





| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. |
|------------|--|------------|-------|
| 10 | LEITE INTEGRAL – UHT, embalagem: Longa Vida de 1 Litro. Com identificação do produto, marca de produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (Noventa por cento) do prazo do prazo de validade. | 31.172,000 | Litro |
| produto, n | ção: LEITE INTEGRAL – UHT, embalagem: Longa Vida de 1 Litro. Com ic narca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega ção não inferior a 90% (Noventa por cento) do prazo do prazo de validade. | 3 ' | , |
| | LEITE INTEGRAL O LACTOSE – UHT, embalagem: Longa Vida de 1 Litro, ISENTO DE LACTOE OU COM ENZIMA LACTASE. Com identificação do | | |

LEITE INTEGRAL 0 LACTOSE – UHT, embalagem: Longa Vida de 1 Litro, ISENTO DE LACTOE OU COM ENZIMA LACTASE. Com identificação do produto, marca de produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (Nove

Especificação: LEITE INTEGRAL 0 LACTOSE – UHT, embalagem: Longa Vida de 1 Litro, ISENTO DE LACTOE OU COM ENZIMA LACTASE. Com identificação do produto, marca de produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (Noventa por cento) do prazo do prazo de validade.

| 12 | IOGURTE - à base de leite integral ou constituído sabores diversos. Refrigerado com temperaturas entre 0°C a 5°C, mistura homogênea, de consistência pastosa, geléica, lisa e brilhante, sabor fresco, aroma próprio da variedade. Composição nutricional com mínimo 2,9% de proteína; máximo 1% de amido a | 19.250,000 | Pacote |
|----|---|------------|--------|
|----|---|------------|--------|

Especificação: IOGURTE - à base de leite integral ou constituído sabores diversos. Refrigerado com temperaturas entre 0°C a 5°C, mistura homogênea, de consistência pastosa, geléica, lisa e brilhante, sabor fresco, aroma próprio da variedade. Composição nutricional com mínimo 2,9% de proteína; máximo 1% de amido adicionado. Com registro no Ministério da Saúde ou agricultura ou órgão equivalente. Isento de mofo, sem precipitação, acondicionado em embalagem de polietileno de resistente, atóxico, ou garrafa devidamente lacrada, contendo a partir de 900ml, devidamente lacrado. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Identificação de órgão de inspeção sanitária – laudo de análise microbiológica. Transportar em veículo refrigerado ou em caixas térmicas higienizadas.

| 13 | IOGURTE O LACTOSE - à base de leite integral ou constituído, ISENTO DE LACTOE OU COM ENZIM LACTASE sabores diversos. Refrigerado com temperaturas entre 0°C a 5°C, mistura homogênea, de consistência pastosa, geléica, lisa e brilhante, sabor fresco, aroma próprio da variedade. Composição nutricional | 500,000 | Litro | |
|----|--|---------|-------|--|
|----|--|---------|-------|--|

Especificação: IOGURTE O LACTOSE - à base de leite integral ou constituído, ISENTO DE LACTOE OU COM ENZIM LACTASE sabores diversos. Refrigerado com temperaturas entre 0°C a 5°C, mistura homogênea, de consistência pastosa, geléica, lisa e brilhante, sabor fresco, aroma próprio da variedade. Composição nutricional com mínimo 2,5% de proteína; com registro no Ministério da Saúde ou agricultura ou órgão equivalente. Isento de mofo, sem precipitação, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, ou garrafa devidamente lacrada, contendo no mínimo 800ml, devidamente lacrado. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, peso e selo de inspeção do órgão competente. Identificação de órgão de inspeção sanitária – laudo de análise microbiológica. Transportar em veículo refrigerado ou em caixas térmicas higienizadas.

| 1, | CARNE BOVINA MOÍDA DE 1º CONGELADA (COXÃO MOLE) – Coxão mole moído. Embalagem primária plástica transparente à vácuo | 20.050.000 | 0.11 |
|----|--|------------|------------|
| 14 | termo formado em filme PA + PE de alta barreira em pacotes de 1kg, | 20.879,000 | Quilograma |
| | inviolados, íntegros. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Produto com coloração vermelho-esc | | |

Especificação: CARNE BOVINA MOÍDA DE 1º CONGELADA (COXÃO MOLE) – Coxão mole moído. Embalagem primária plástica transparente à vácuo termo formado em filme PA + PE de alta barreira em pacotes de 1kg, inviolados, íntegros. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Produto com coloração vermelho-escura, produzido de acordo com a legislação vigente. Em perfeito estado de conservação, sem odor impróprio ou quaisquer características que inviabilizem o consumo humano. Produto com registro do serviço de inspeção.

| 15 | FRANGO – Filé sem pele, congelado, Embalagem em saco plástico transparente com 1 kg. Em perfeito estado de conservação ou quaisquer características que inviabilizem o consumo humano. Produto com registro do serviço de inspeção | 20.879,000 | Quilograma |
|----|---|------------|------------|
|----|---|------------|------------|

Especificação: FRANGO – Filé sem pele, congelado, Embalagem em saco plástico transparente com 1 kg. Em perfeito estado de conservação ou quaisquer características que inviabilizem o consumo humano. Produto com registro do serviço de inspeção



ITEM

16



DESCRIÇÃO

ÓLEO DE SOJA – Vitaminado, embalagem PET em frasco de 900 ml. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação



UND.

Garrafa

QTD.

3.000,000

| | não inferior a 90% (Noventa por cento) do prazo do prazo de validade. | | |
|---|--|--|---|
| | ação: ÓLEO DE SOJA – Vitaminado, embalagem PET em frasco de 900 m presentar data de fabricação não inferior a 90% (Noventa por cento) do prazo | | |
| 17 | COLORÍFICO – Sem sal (colorau), à base de fubá e/ou urucum. Pacote de 100g. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (Noventa por cento) do prazo do prazo de validade. | 10.000,000 | Pacote |
| | ação: COLORÍFICO – Sem sal (colorau), à base de fubá e/ou urucum. Pacot deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (Noventa por cento) o | | |
| 18 | EXTRATO DE TOMATE – Extrato de tomate embalado em caixas de 1 litro, com o número de registro no Ministério da Saúde, constando prazo de validade. | 8.260,000 | Litro |
| | ação: EXTRATO DE TOMATE - Extrato de tomate embalado em caixas de 1 li o da Saúde, constando prazo de validade. | itro, com o núme | ro de registro no |
| 19 | ALHO - Bulbo inteiro, de 1ª qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, devendo estar bem desenvolvido, sadio. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Embalagem: Caixa de papelão resistente, conforme quantidade solicitada, | 3.150,000 | Quilograma |
| estar ber superfície | ação: ALHO - Bulbo inteiro, de 1ª qualidade, firme e intacto, sem lesões de or m desenvolvido, sadio. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades c e. Embalagem: Caixa de papelão resistente, conforme quantidade solicitad de pesagem. | ou corpos estran | hos aderentes à |
| | BATATA INGLESA - Batatas in natura, frescas, íntegras e firmes. Sem pontos amolecidos, esmagados, perfurados ou apodrecidos, isentas de | | |
| 20 | odor pútrido ou fermentados. Transportadas de acordo com legislação vigente. | 5.040,000 | Quilograma |
| Especific | odor pútrido ou fermentados. Transportadas de acordo com legislação | n pontos amolec | dos, esmagados |
| Especific | odor pútrido ou fermentados. Transportadas de acordo com legislação vigente. ação: BATATA INGLESA - Batatas in natura, frescas, íntegras e firmes. Sem | n pontos amolec | dos, esmagados |
| Especifica perfurado 21 Especifica mecânica | odor pútrido ou fermentados. Transportadas de acordo com legislação vigente. ação: BATATA INGLESA - Batatas in natura, frescas, íntegras e firmes. Sem os ou apodrecidos, isentas de odor pútrido ou fermentados. Transportadas de CEBOLA - in natura, seca, branca, de qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. | n pontos amolecie acordo com legi 5.040,000 , sem lesões de | dos, esmagados slação vigente. Quilograma origem física ou |
| Especifica perfurado 21 Especifica mecânica | odor pútrido ou fermentados. Transportadas de acordo com legislação vigente. ação: BATATA INGLESA - Batatas in natura, frescas, íntegras e firmes. Sem os ou apodrecidos, isentas de odor pútrido ou fermentados. Transportadas de CEBOLA - in natura, seca, branca, de qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em caixas próprias. ação: CEBOLA - in natura, seca, branca, de qualidade, compacta e firme, a, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, | n pontos amolecie acordo com legi 5.040,000 , sem lesões de | dos, esmagados slação vigente. Quilograma origem física ou |
| Especifica perfurado 21 Especifica mecânica em caixa 22 Especifica | odor pútrido ou fermentados. Transportadas de acordo com legislação vigente. ação: BATATA INGLESA - Batatas in natura, frescas, íntegras e firmes. Sem os ou apodrecidos, isentas de odor pútrido ou fermentados. Transportadas de CEBOLA - in natura, seca, branca, de qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em caixas próprias. ação: CEBOLA - in natura, seca, branca, de qualidade, compacta e firme, a, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, s próprias. CENOURA - Extra A, in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isentos de sujidades, | 5.040,000 tal que lhe per | dos, esmagados slação vigente. Quilograma origem física ou . Acondicionada Quilograma |

Especificação: ROSQUINHA DE COCO SEM LACTOSE – Produto sem leite, sem ovos e sem outros derivados de animais. De 1ª qualidade, enriquecido com vitaminas, livre de gorduras trans e sem recheio, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiço, . Embalagem primaria em pacotes de plástico transparente, resistente e atóxico, lacrados com identificação do produto e do fabricante, informação nutricional por porção data de embalagem e prazo de validade; peso liquido a partir 300g. Apresentar ficha técnica e laudos de analise físico-químico e microbiológico do produto. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (Noventa por cento) do prazo do prazo de validade.







| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. |
|---|---|-----------------|--------|
| 24 | MACARRÃO – Espaguete a base de sêmola, enriquecido com ferro e ácido fólico, embalagem plástica a partir de 400g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (Noventa por ce | 20.879,000 | Pacote |
| Especificação: MACARRÃO – Espaguete a base de sêmola, enriquecido com ferro e ácido fólico, embalagem plástica partir de 400g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando d entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (Noventa por cento) do prazo do validade. | | uido. Quando da | |
| 25 | LEITE DE SOJA:- LEITE DE SOJA: produto original, sem sabor, acondicionado em embalagem tetrapak esterilizada e | 500,000 | Litro |

| 25 | LEITE DE SOJA:- LEITE DE SOJA: produto original, sem sabor, acondicionado em embalagem tetrapak esterilizada e hermeticamente fechada, contendo 1 litro. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Contendo na embalagem a identificação do pr | 500,000 | Litro |
|----|---|---------|-------|
|----|---|---------|-------|

Especificação: LEITE DE SOJA: produto original, sem sabor, acondicionado em embalagem tetrapak esterilizada e hermeticamente fechada, contendo 1 litro. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Identificação de órgão de inspeção sanitária - laudo de análise microbiológica. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (Noventa por cento) do prazo do prazo de validade.

| FÓRMULA INFANTIL ESPECIAL- Destinado a lactentes e crianças com intolerância/alergia, ao leite de vaca, composto de 100% proteína isolada de soja, isento de sacarose e lactose, contendo proteínas de 10 a 15%; hc de 48 a 55%, lipídeos de 25 a 40% do VCT, vitaminas e minerais de acordo com RDA. embal | 100,000 | Lata |
|---|---------|------|
|---|---------|------|

Especificação: FÓRMULA INFANTIL ESPECIAL- Destinado a lactentes e crianças com intolerância/alergia, ao leite de vaca, composto de 100% proteína isolada de soja, isento de sacarose e lactose, contendo proteínas de 10 a 15%; hc de 48 a 55%, lipídeos de 25 a 40% do VCT, vitaminas e minerais de acordo com RDA. embalagem 800 gramas. referência aptamil soja ou nan soja ou similar de 0 a 3 anos. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (Noventa por cento) do prazo do prazo de validade

| | SAL – Composto de cristais brancos, com granulação uniforme, fino. Com ante umectante, contendo sal de iodo não tóxico de acordo com | | |
|----|---|-----------|------------|
| 27 | a legislação vigente federal específica. Livre de impurezas. Validade | 4.180,000 | Quilograma |
| | mínima de 24 meses. Embalagem: saco de polietileno atóxico, | | |
| | resistente, termos soldado contendo | | |

Especificação: SAL - Composto de cristais brancos, com granulação uniforme, fino. Com ante umectante, contendo sal de iodo não tóxico de acordo com a legislação vigente federal específica. Livre de impurezas. Validade mínima de 24 meses. Embalagem: saco de polietileno atóxico, resistente, termos soldado contendo peso líquido de 1 kg.

| 28 | TEMPERO COMPLETO – Á base de alho e sal, sem pimenta. Embalagem plástica de 300g. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (Noventa por cento) do prazo do prazo de validade | 3.150,000 | Pacote |
|----|---|-----------|--------|
|----|---|-----------|--------|

Especificação: TEMPERO COMPLETO - Á base de alho e sal, sem pimenta. Embalagem plástica de 300g. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (Noventa por cento) do prazo do prazo de validade

7. Estimativa do valor da contratação

| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|------|---|------------|------------|------------------|----------------|
| 1 | AÇÚCAR CRISTAL BRANCO - Cristal, tipo 1, embalagem plástica de 1kg. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (Noventa por cento) do prazo de validade. | 13.920,000 | Quilograma | 4,76 | 66.259,20 |

Especificação: AÇÚCAR CRISTAL BRANCO - Cristal, tipo 1, embalagem plástica de 1kg. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (Noventa por cento) do prazo de validade.









| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|------|---|--------|---------|------------------|----------------|
| 2 | ADOÇANTE DIÉTÉTICO LÍQUIDO (STÉVIA)- DESCRIÇÃO; Adoçante dietético, líquido. Extraído da planta de stevia, 100% natural, Zero açúcares. Zero lactose, Zero calorias. Composto de edulcorantes natural glicosídeos de esteviol, mínimo de 60 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identifi | 30,000 | Unidade | 13,81 | 414,30 |

Especificação: ADOÇANTE DIÉTÉTICO LÍQUIDO (STÉVIA)- DESCRIÇÃO; Adoçante dietético, líquido. Extraído da planta de stevia, 100% natural, Zero açúcares. Zero lactose, Zero calorias. Composto de edulcorantes natural glicosídeos de esteviol, mínimo de 60 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, número do lote, informação nutricional, data de validade, quantidade do produto. Registrado no Ministério da Agricultura. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (Noventa por cento) do prazo de validade.

Especificação: ARROZ POLIDO T-1 - Branco, polido, tipo 1, embalagem plástica de 1kg. Registro no Ministério da Agricultura ou despensa do registro. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (Noventa por cento) do prazo de validade.

Especificação: BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER – Embalagem duplamente protetora em três divisórias em pacotes a partir de 350g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (Noventa por cento) do prazo de validade

| BISCOITO TIPO MARIA – Com composição a base de farinha de trigo e leite. Embalagem duplamente protetora em três divisórias em pacotes a partir de 350g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabrica | 7.280,000 | Pacote | 8,16 | 59.404,80 |
|---|-----------|--------|------|-----------|
|---|-----------|--------|------|-----------|

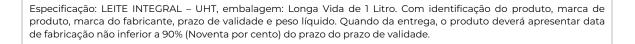
Especificação: BISCOITO TIPO MARIA – Com composição a base de farinha de trigo e leite. Embalagem duplamente protetora em três divisórias em pacotes a partir de 350g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (Noventa por cento) do prazo do prazo de validade.







| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) | | |
|---|---|---------------------|----------------------|------------------|----------------|--|--|
| devem es ferro e á químicos Embalag embalag identifica | Especificação: BISCOITO SALGADO INTEGRAL – deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados ou com caracteres organolépticos anormais. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra de trigo, açúcar, extrato de malte, sal, glicose, soro de leite, fermentos químicos: bicabornato de amônio, bicabornato de sódio e fosfato monocíclico, estabilizante lecitina de soja. Embalagem: devem estar acondicionados em embalagem primária plástica dupla, transparente, envoltos por embalagem secundária de polietileno metalizado, atóxico, resistente, lacrado, contendo no mínimo 350g com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (Noventa por cento) do prazo de validade. | | | | | | |
| 7 | FLOCÃO – Pré cozido, 100% natural, sem sal. Embalagem pct de 500g, inviolados. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (Noventa por cento) do prazo do prazo de validade. | 20.879,000 | Pacote | 2,34 | 48.856,86 | | |
| produto, | ação: FLOCÃO – Pré cozido, 100% natural, marca do fabricante, prazo de validade e _l ação não inferior a 90% (Noventa por cento | peso líquido. Quand | do da entrega, o pro | | | | |
| 8 | PÃO MASSA FINA TIPO HOT-DOG. Embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo 500g do produto com (10 unidades). Com número de registro no MS e validade mínima de 7 dias. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. | 20.879,000 | Pacote | 7,33 | 153.043,07 | | |
| contendo | ação: PÃO MASSA FINA TIPO HOT-DOG. o 500g do produto com (10 unidades). Com o com as normas da ANVISA. | | | | | | |
| 9 | PÃO FATIADO SEM LEITE-Sem leite e derivados. Informação aos alérgicos. Sem lactose e glúten. Constar rotulagem nutricional, data de fabricação, data de validade, lote impressos na embalagem, e embalados com saco plástico transparente. Embalagem com no mínimo de 350 g. Isento de sujidades, mofo e bo | 80,000 | Pacote | 12,77 | 1.021,60 | | |
| Especificação: PÃO FATIADO SEM LEITE-Sem leite e derivados. Informação aos alérgicos. Sem lactose e glúten. Constar rotulagem nutricional, data de fabricação, data de validade, lote impressos na embalagem, e embalados com saco plástico transparente. Embalagem com no mínimo de 350 g. Isento de sujidades, mofo e bolor, insetos e parasitas. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (Noventa por cento) do prazo do prazo de validade. | | | | | | | |
| 10 | LEITE INTEGRAL – UHT, embalagem: Longa Vida de 1 Litro. Com identificação do produto, marca de produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (Noventa por cento) | 31.172,000 | Litro | 6,60 | 205.735,20 | | |



do prazo do prazo de validade.







| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|------|---|---------|-------|------------------|----------------|
| 11 | LEITE INTEGRAL O LACTOSE – UHT, embalagem: Longa Vida de 1 Litro, ISENTO DE LACTOE OU COM ENZIMA LACTASE. Com identificação do produto, marca de produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (Nove | 500,000 | Litro | 7,11 | 3.555,00 |

Especificação: LEITE INTEGRAL 0 LACTOSE – UHT, embalagem: Longa Vida de 1 Litro, ISENTO DE LACTOE OU COM ENZIMA LACTASE. Com identificação do produto, marca de produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (Noventa por cento) do prazo do prazo de validade.

| 12 | IOGURTE - à base de leite integral ou constituído sabores diversos. Refrigerado com temperaturas entre 0°C a 5°C, mistura homogênea, de consistência pastosa, geléica, lisa e | 19.250,000 | Pacote | 12,36 | 237.930,00 |
|----|---|------------|--------|-------|------------|
| | brilhante, sabor fresco, aroma próprio da variedade. Composição nutricional com mínimo 2,9% de proteína; máximo 1% de amido a | | | | |

Especificação: IOGURTE - à base de leite integral ou constituído sabores diversos. Refrigerado com temperaturas entre 0°C a 5°C, mistura homogênea, de consistência pastosa, geléica, lisa e brilhante, sabor fresco, aroma próprio da variedade. Composição nutricional com mínimo 2,9% de proteína; máximo 1% de amido adicionado. Com registro no Ministério da Saúde ou agricultura ou órgão equivalente. Isento de mofo, sem precipitação, acondicionado em embalagem de polietileno de resistente, atóxico, ou garrafa devidamente lacrada, contendo a partir de 900ml, devidamente lacrado. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Identificação de órgão de inspeção sanitária – laudo de análise microbiológica. Transportar em veículo refrigerado ou em caixas térmicas higienizadas.

| IOGURTE O LACTOSE - à base de leite integral ou constituído, ISENTO DE LACTOE OU COM ENZIM LACTASE sabores diversos. Refrigerado com temperaturas entre 0°C a 5°C, mistura homogênea, de consistência pastosa, geléica, lisa e brilhante, sabor fresco, aroma próprio da variedade. Composição nutricional | 500,000 | Litro | 13,70 | 6.850,00 |
|--|---------|-------|-------|----------|
|--|---------|-------|-------|----------|

Especificação: IOGURTE O LACTOSE - à base de leite integral ou constituído, ISENTO DE LACTOE OU COM ENZIM LACTASE sabores diversos. Refrigerado com temperaturas entre 0°C a 5°C, mistura homogênea, de consistência pastosa, geléica, lisa e brilhante, sabor fresco, aroma próprio da variedade. Composição nutricional com mínimo 2,5% de proteína; com registro no Ministério da Saúde ou agricultura ou órgão equivalente. Isento de mofo, sem precipitação, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, ou garrafa devidamente lacrada, contendo no mínimo 800ml, devidamente lacrado. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, peso e selo de inspeção do órgão competente. Identificação de órgão de inspeção sanitária – laudo de análise microbiológica. Transportar em veículo refrigerado ou em caixas térmicas higienizadas.

Especificação: CARNE BOVINA MOÍDA DE 1º CONGELADA (COXÃO MOLE) – Coxão mole moído. Embalagem primária plástica transparente à vácuo termo formado em filme PA + PE de alta barreira em pacotes de 1kg, inviolados, íntegros. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Produto com coloração vermelho-escura, produzido de acordo com a legislação vigente. Em perfeito estado de conservação, sem odor impróprio ou quaisquer características que inviabilizem o consumo humano. Produto com registro do serviço de inspeção.





ITEM

15

DESCRIÇÃO

FRANGO – Filé sem pele, congelado, Embalagem em saco plástico transparente com 1 kg. Em perfeito

estado de conservação ou quaisquer

características que inviabilizem o



QTD.

20.879,000



V. TOTAL (R\$)

453.283,09

V. UNIT

21,71

(R\$)

UND.

Quilograma

| | consumo humano. Produto com registro do serviço de inspeção | | | | |
|----------------------|---|--------------------|------------------------|--------------|------------------|
| estado (| cação: FRANGO – Filé sem pele, congelado de conservação ou quaisquer característica de inspeção | _ | | | |
| 16 | ÓLEO DE SOJA – Vitaminado, embalagem PET em frasco de 900 ml. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (Noventa por cento) do prazo do prazo de validade. | 3.000,000 | Garrafa | 8,71 | 26.130,00 |
| | cação: ÓLEO DE SOJA – Vitaminado, emba apresentar data de fabricação não inferior a l | | | | |
| 17 | COLORÍFICO – Sem sal (colorau), à base de fubá e/ou urucum. Pacote de 100g. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (Noventa por cento) do prazo do prazo de validade. | 10.000,000 | Pacote | 2,09 | 20.900,00 |
| | cação: COLORÍFICO – Sem sal (colorau), à l o deverá apresentar data de fabricação não il | | | - | _ |
| 18 | EXTRATO DE TOMATE – Extrato de tomate embalado em caixas de 1 litro, com o número de registro no Ministério da Saúde, constando prazo de validade. | 8.260,000 | Litro | 7,51 | 62.032,60 |
| | cação: EXTRATO DE TOMATE – Extrato de to rio da Saúde, constando prazo de validade. | omate embalado e | m caixas de 1 litro, c | om o núme | ro de registro r |
| 19 | ALHO - Bulbo inteiro, de 1ª qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, devendo estar bem desenvolvido, sadio. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Embalagem: Caixa de papelão resistente, conforme quantidade solicitada, | 3.150,000 | Quilograma | 35,16 | 110.754,00 |
| estar be superfíc | cação: ALHO - Bulbo inteiro, de 1ª qualidade em desenvolvido, sadio. Não deve conter :ie. Embalagem: Caixa de papelão resisten a de pesagem. | substâncias terros | as, sujidades ou co | rpos estranl | nos aderentes |
| 20 | BATATA INGLESA - Batatas in natura, frescas, íntegras e firmes. Sem pontos amolecidos, esmagados, perfurados ou apodrecidos, isentas de odor pútrido ou fermentados. Transportadas de acordo com legislação vigente. | 5.040,000 | Quilograma | 7,86 | 39.614,40 |
| - | cação: BATATA INGLESA - Batatas in natur dos ou apodrecidos, isentas de odor pútrido | _ | · | | _ |
| 21 | CEBOLA – in natura, seca, branca, de qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. | 5.040,000 | Quilograma | 4,80 | 24.192,00 |





| | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (RS |
|--|--|--|---|--|---|
| mecânic | ação: CEBOLA – in natura, seca, branca, a, perfurações e cortes, tamanho e coloraçê s próprias. | · | · | | - |
| 22 | CENOURA – Extra A, in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isentos de sujidades, parasitos e larvas | 5.040,000 | Quilograma | 4,61 | 23.234,40 |
| | ação: CENOURA – Extra A, in natura ap ação, o transporte e a conservação em cond | _ | • | | • |
| 23 | ROSQUINHA DE COCO SEM LACTOSE – Produto sem leite, sem ovos e sem outros derivados de animais. De 1ª qualidade, enriquecido com vitaminas, livre de gorduras trans e sem recheio, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso | 500,000 | Pacote | 5,49 | 2.745,00 |
| De 1ª qu cozidos, | alidade, enriquecido com vitaminas, livre queimados e de caracteres organoléptico ar quebradiço, . Embalagem primaria em p | de gorduras tran os anormais, não | podendo apresenta | r excesso d | e dureza e ner |
| cozidos, apresent identifica peso liqu Quando | alidade, enriquecido com vitaminas, livre queimados e de caracteres organoléptico | de gorduras tran os anormais, não pacotes de plástico ão nutricional por l a e laudos de ana | podendo apresenta o transparente, resist porção data de emb llise físico-químico e | r excesso d ente e atóxi palagem e p e microbioló | e dureza e ner co, lacrados cor razo de validad gico do produt |
| De 1ª qu cozidos, apresent identifica peso liqu Quando | alidade, enriquecido com vitaminas, livre queimados e de caracteres organoléptico ar quebradiço, . Embalagem primaria em pação do produto e do fabricante, informaçuido a partir 300g. Apresentar ficha técnico da entrega, o produto deverá apresentar da validade. MACARRÃO – Espaguete a base de sêmola, enriquecido com ferro e ácido fólico, embalagem plástica a partir de 400g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (Noventa | de gorduras tran os anormais, não pacotes de plástico ão nutricional por l a e laudos de ana | podendo apresenta o transparente, resist porção data de emb llise físico-químico e | r excesso d ente e atóxi palagem e p e microbioló | e dureza e nei co, lacrados coi razo de validad gico do produt |
| De 1ª qui cozidos, apresent identifica peso liqui Quando e prazo de 24 Especifici partir de | alidade, enriquecido com vitaminas, livre queimados e de caracteres organoléptico ar quebradiço, . Embalagem primaria em pação do produto e do fabricante, informaçá ido a partir 300g. Apresentar ficha técnico da entrega, o produto deverá apresentar da validade. MACARRÃO – Espaguete a base de sêmola, enriquecido com ferro e ácido fólico, embalagem plástica a partir de 400g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (Noventa por ce | de gorduras tran os anormais, não oacotes de plástico ão nutricional por a e laudos de ana ata de fabricação no 20.879,000 | podendo apresenta o transparente, resist porção data de emb lise físico-químico e ão inferior a 90% (No Pacote | r excesso di cente e atóxi palagem e p e microbioló eventa por ce 4,81 fólico, emba e peso líqu | e dureza e ner co, lacrados cor razo de validad gico do produt ento) do prazo d 100.427,99 alagem plástica uido. Quando o |

hermeticamente fechada, contendo 1 litro. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Identificação de órgão de inspeção sanitária - laudo de análise microbiológica. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (Noventa por cento) do prazo do prazo de validade.







| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|------|---|---------|------|------------------|----------------|
| 26 | FÓRMULA INFANTIL ESPECIAL- Destinado a lactentes e crianças com intolerância/alergia, ao leite de vaca, composto de 100% proteína isolada de soja, isento de sacarose e lactose, contendo proteínas de 10 a 15%; hc de 48 a 55%, lipídeos de 25 a 40% do VCT, vitaminas e minerais de acordo com RDA. embal | 100,000 | Lata | 61,14 | 6.114,00 |

Especificação: FÓRMULA INFANTIL ESPECIAL- Destinado a lactentes e crianças com intolerância/alergia, ao leite de vaca, composto de 100% proteína isolada de soja, isento de sacarose e lactose, contendo proteínas de 10 a 15%; hc de 48 a 55%, lipídeos de 25 a 40% do VCT, vitaminas e minerais de acordo com RDA. embalagem 800 gramas. referência aptamil soja ou nan soja ou similar de 0 a 3 anos. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (Noventa por cento) do prazo do prazo de validade

Especificação: SAL – Composto de cristais brancos, com granulação uniforme, fino. Com ante umectante, contendo sal de iodo não tóxico de acordo com a legislação vigente federal específica. Livre de impurezas. Validade mínima de 24 meses. Embalagem: saco de polietileno atóxico, resistente, termos soldado contendo peso líquido de 1 kg.

| TEMPERO COMPLETO – Á base de alho e sal, sem pimenta. Embalagem plástica de 300g. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (Noventa por cento) do prazo do prazo de validade | 3.150,000 | Pacote | 5,17 | 16.285,50 |
|--|-----------|--------|------|-----------|
|--|-----------|--------|------|-----------|

Especificação: TEMPERO COMPLETO – Á base de alho e sal, sem pimenta. Embalagem plástica de 300g. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (Noventa por cento) do prazo de validade

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\$ 2.733.539,84 (dois milhões, setecentos e trinta e três mil, quinhentos e trinta e nove reais e oitenta e quatro centavos)

8. Justificativas para o parcelamento ou não da solução

A decisão pelo parcelamento da aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento dos programas de merenda escolar da rede pública de educação do município de Chorozinho-CE foi tomada com base na análise dos seguintes aspectos:

- Avaliação da Divisibilidade do Objeto: Os gêneros alimentícios são tecnicamente divisíveis, permitindo a aquisição em diferentes categorias, como cereais, legumes, frutas, proteínas, laticínios, entre outros, sem comprometimento da qualidade ou dos resultados pretendidos.
- Viabilidade Técnica e Econômica: A divisão dos itens em lotes revelou-se tecnicamente e economicamente viável, garantindo que a eficácia e a qualidade dos alimentos sejam mantidas, ao mesmo tempo que possibilita um melhor gerenciamento de recursos.
- Economia de Escala: Embora o parcelamento possa, em alguns casos, reduzir a economia de escala, neste cenário, a análise demonstrou que essa divisão não







provoca um aumento desproporcional nos custos, graças à ampla oferta de fornecedores no mercado.

- Competitividade e Aproveitamento do Mercado: A divisão proporciona uma maior competitividade no certame, estimulando a ampla participação de fornecedores, incluindo pequenas e médias empresas, o que é benéfico para dinamizar o mercado local e regional.
- Consideração de Lotes: Optou-se pela criação de lotes distintos para grupos de alimentos, como forma de permitir a participação de fornecedores especializados em determinadas categorias, sem prejudicar a vantagem econômica esperada da contratação como um todo.
- Análise do Mercado: A análise de mercado indicou que o parcelamento está alinhado com as práticas econômicas do setor, permitindo uma seleção diversificada e competitiva de fornecedores, o que justifica a decisão em termos de estratégia de aquisição.

Com base nas considerações acima e em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, a estratégia de parcelamento foi adotada como a solução mais vantajosa para a Administração Pública, assegurando o alinhamento com o interesse público e a otimização dos recursos disponíveis.

9. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação para a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento dos programas de distribuição de merenda escolar da rede pública de educação do município de Chorozinho-CE está plenamente alinhada com o Plano de Contratações Anual da entidade para o exercício financeiro vigente. Esta conformidade garante que a aquisição está em acordo com o planejamento estratégico e orçamentário da Prefeitura Municipal de Chorozinho, assegurando a aplicação eficaz dos recursos públicos e o pleno atendimento das necessidades nutricionais dos alunos da rede pública de educação. O planejamento anual considera todas as diretrizes e previsões orçamentárias necessárias para a realização dessa contratação, promovendo economicidade e a adequada execução dos programas educacionais do município.

10. Resultados pretendidos

O processo de aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento dos programas de merenda escolar da rede pública de educação do município de Chorozinho-CE visa alcançar os seguintes resultados:

- 1. Garantir a oferta de uma alimentação escolar balanceada e nutricionalmente adequada para os alunos, contribuindo para o seu pleno desenvolvimento cognitivo e físico.
- 2. Assegurar o cumprimento das diretrizes e normas estabelecidas pela Lei 14.133/2021, promovendo transparência, eficiência e economicidade no uso dos recursos públicos destinados à alimentação escolar.
- 3. Fortalecer a economia local através da possibilidade de participação de fornecedores regionais, estimulando o desenvolvimento sustentável e a geração de empregos no município.
- 4. Minimizar desperdícios e evitar desabastecimento por meio de um planejamento







- adequado e eficiente da logística de entrega e armazenamento dos alimentos.
- 5. Garantir a qualidade e a segurança dos gêneros alimentícios fornecidos, com a exigência de certificações e cumprimento de normas sanitárias.
- 6. Contribuir para a redução de desigualdades sociais, proporcionando oportunidades de acesso a uma alimentação de qualidade para todos os estudantes, especialmente aqueles em situações de vulnerabilidade.

11. Providências a serem adotadas

- Designação de Responsáveis: Nomear servidores que acompanharão e supervisionarão todo o processo de contratação, desde a licitação até a entrega dos gêneros alimentícios.
- Capacitação de Servidores: Promover treinamentos para que os responsáveis estejam aptos a fiscalizar e gerir o contrato, garantindo a correta execução do processo.
- Elaboração de Critérios de Avaliação: Definir critérios claros e objetivos para a avaliação das propostas recebidas, assegurando a seleção da melhor proposta conforme os princípios da economicidade e da adequação ao interesse público.
- Inspeção e Controle de Qualidade: Estabelecer procedimentos para verificação da qualidade dos alimentos desde a entrega até o armazenamento, assegurando o cumprimento das normas sanitárias e de segurança alimentar.
- Adequação Logística: Planejar a logística de entrega e armazenamento dos produtos para garantir que os alimentos cheguem em condições adequadas às escolas, minimizando riscos de desperdício ou deterioração.
- Acompanhamento Orçamentário: Monitorar a execução orçamentária do contrato, garantindo que os gastos estejam de acordo com a previsão estabelecida e dentro dos limites orçamentários do município.
- Comunicação com Fornecedores: Manter um canal de comunicação eficiente com os fornecedores para resolução rápida de eventuais problemas ou necessidade de ajustes durante a execução do contrato.

12. Justificativa para adoção do registro de preços

A decisão de não adotar o sistema de registro de preços para a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento dos programas de distribuição de merenda escolar da rede pública de educação do município de Chorozinho-CE foi fundamentada conforme os critérios estabelecidos pela Lei 14.133/2021. A seguir estão as justificativas detalhadas:

- Necessidade Específica e Temporária: Essa aquisição destina-se a atender uma necessidade específica e temporária, com demandas claras e definidas, que não justificam a adoção de um sistema contínuo que o registro de preços proporcionaria.
- Quantidade Definida: As quantidades dos gêneros alimentícios a serem adquiridos estão claramente especificadas, não havendo necessidade de flexibilidade quanto aos quantitativos oferecida pelo registro de preços, conforme determina o art. 40, inciso III da Lei 14.133.
- Modelo de Contratação Simples: A aquisição de alimentos não configura um sistema único e integrado que requeriria um envolvimento contínuo para o qual o registro de preços poderia ser mais adequado.







- Contratação Encontrada mais Oportuna: A adoção de uma licitação direta foi considerada mais adequada para obter a proposta mais vantajosa para a administração em relação ao preço e condições de fornecimento, atendendo aos princípios de economicidade e eficiência descritos no art. 5°.
- Economia de Escala Não Relevante: Não se identificou potencial de economia de escala que justificasse a centralização de compras por meio do registro de preços, visto que as condições locais, como o contexto econômico e logístico, sugerem que compras separadas poderiam ser mais vantajosas.
- Interação Limitada com Outros Órgãos: O contexto de aquisição não demanda interação com outros órgãos ou entidades que poderia viabilizar o sistema de registro de preços como mecanismo de cooperação e melhor negociação, conforme art. 86.

Considerando essas razões e o alinhamento com a Lei 14.133/2021, optou-se pela realização da licitação na modalidade de Pregão Eletrônico, sem a adoção do sistema de registro de preços.

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

A vedação da participação de empresas na forma de consórcio para a presente contratação visa garantir maior eficiência e celeridade ao processo licitatório, em consonância com as diretrizes estabelecidas pela Lei 14.133/2021. A formação de consórcios pode potencialmente gerar complexidades adicionais na gestão e execução do contrato, uma vez que envolve múltiplas entidades e uma coordenação mais intricada dos papéis e responsabilidades.

O artigo 15 da Lei 14.133/2021 regulamenta as condições em que o consórcio pode participar de licitações, porém, no contexto específico desta aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar, opta-se por não permitir tal forma de participação. Esta decisão se alinha com a busca pela eficiência operacional, pois evita a necessidade de gerenciamento conjunto e obrigações solidárias entre os consorciados, que podem aumentar o risco de execução fragmentada e dificuldades de comunicação.

Ao vedar a participação em forma de consórcio, espera-se que as empresas concorrentes apresentem propostas de forma isolada, garantindo que cada uma delas seja totalmente responsável pela execução de suas obrigações, sem a depender de outras partes para o cumprimento de compromissos contratuais. Essa abordagem pode facilitar o controle e fiscalização pela administração pública, assegurando melhor qualidade na entrega dos produtos e serviços contratados.

Portanto, fundamentando-se na razoabilidade e visando o melhor interesse público, a proibição de consórcios neste processo busca otimizar os resultados do contrato, promovendo uma gestão mais ágil e direta, bem como a obtenção de propostas mais competitivas e eficientes por parte das empresas participantes.

14. Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras

A contratação para a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento dos programas de distribuição de merenda escolar pode ter os seguintes possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, em alinhamento com a Lei







14.133:

- Impacto no Transporte: A utilização de veículos para o transporte de alimentos pode resultar em emissões de poluentes atmosféricos.
 - o Medida Mitigadora: Priorizar fornecedores que utilizem veículos com tecnologias menos poluentes e adotem práticas de logística otimizada para reduzir a pegada de carbono, além da priorização de fornecedores locais para diminuir distâncias de transporte.
- Impacto no Desperdício de Alimentos: O excedente ou manejo inadequado pode gerar resíduos que afetam o meio ambiente.
 - o Medida Mitigadora: Implementar práticas de gestão de compras e estoque que visem a redução do desperdício e a doação de excedentes para organizações comunitárias locais.
- Impacto no Consumo de Recursos Naturais: A produção dos gêneros alimentícios pode demandar alto consumo de água e energia.
 - Mitigadora: Selecionar fornecedores que adotem sustentáveis na sua produção, como o uso eficiente da água e a adoção de fontes renováveis de energia.
- Impacto no Uso de Embalagens: O uso de materiais não recicláveis ou de difícil degradação pode contribuir para a poluição ambiental.
 - o Medida Mitigadora: Incentivar o uso de embalagens recicláveis ou biodegradáveis por parte dos fornecedores e implementar programas de reciclagem e descarte correto de embalagens nas escolas.
- Impacto na Biodiversidade: A aquisição de alimentos pode estar associada a práticas agrícolas que afetam negativamente a biodiversidade.
 - o Medida Mitigadora: Dar preferência a fornecedores que usem práticas agrícolas sustentáveis e certificadas, como a agricultura orgânica e o manejo integrado de pragas.

Estas medidas buscam não apenas cumprir os preceitos da Lei nº 14.133/2021 no que tange à sustentabilidade, mas também promover um ambiente saudável e sustentável para a comunidade do município de Chorozinho-CE.

15. Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação

A contratação para a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento dos programas de distribuição de merenda escolar da rede pública de educação do município de Chorozinho-CE, conforme delineado no presente Estudo Técnico Preliminar, demonstra-se viável e razoável. Com base na análise dos requisitos estabelecidos pela Lei 14.133/2021, verifica-se que:

- Interesse Público: Esta contratação atende diretamente ao interesse público, garantindo a nutrição adequada dos alunos e promovendo o bem-estar e o desenvolvimento saudável das crianças e adolescentes matriculados na rede pública de educação.
- Planejamento Orçamentário: A previsão orçamentária destinada a essa aquisição está em conformidade com o planejamento anual do município, garantindo a disponibilidade de recursos necessários para a execução da contratação sem impactar negativamente outras áreas.
- Requisitos e Normas: Estão atendidos os requisitos técnicos e as normas de segurança alimentar, incluindo transporte e armazenamento, assegurando que











os alimentos fornecidos cumpram com as especificações de qualidade e segurança exigidas por lei.

- Levantamento de Mercado: A análise de mercado reflete que existem fornecedores locais e nacionais capazes de atender a demanda, o que promove a competitividade e a potencial economia de escala, alinhando-se aos preceitos de economicidade preconizados pela legislação.
- Benefícios Sociais: A contratação favorece a economia local mediante a potencial participação de fornecedores regionais, colaborando para o desenvolvimento econômico sustentável do município.

Assim, a contratação proposta é inteiramente viável e razoável, estando alinhada com os princípios da Lei 14.133/2021, e é fortemente recomendada para suprir as necessidades dos programas de merenda escolar do Município de Chorozinho-CE.

Chorozinho / CE, 22 de novembro de 2024

EQUIPE DE PLANEJAMENTO

assinado eletronicamente IGOR DA SILVA ALBANO PRESIDENTE

assinado eletronicamente MAYARD SAVIO DE LIMA GOMES MEMBRO

assinado eletronicamente
GLAILSON SALDANHA MACIEL
MEMBRO

