

**ANEXO I - MINUTA DE TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2601.02-24-PE
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00012401/24**

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios destinados à atender as necessidades da Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social e distribuição gratuita a pessoas reconhecidamente carentes deste município, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	ARROZ BRANCO	200.0	KG		
ARROZ BRANCO: Beneficiado, polido, tipo 1, umidade entre 12 - 14%. Embalagem primária de 1 quilo (Kg), acondicionado em fardos de 30 quilos (Kg). Livre de insetos e/ou impurezas que comprometam o consumo ou o armazenamento. Validade mínima de 120 dias da data de entrega.					
2	ARROZ PARBORIZADO	300.0	KG		
ARROZ PARBORIZADO - longo fino tipo 1, constituído de grãos inteiros, isento de sujidades, materiais estranhos, toxinas, parasitas e larvas. Pacotes transparentes com identificação do produto e peso líquido de 1Kg, acondicionados em fardos de plástico resistente, de 15 a 30kg, conter na embalagem data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses, a partir da data do recebimento.					
3	FARINHA DE MANDIOCA	100.0	KG		
FARINHA DE MANDIOCA - seca, fina, beneficiada, branca, tipo 2, com umidade inferior a 13%, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e fragmentos estranhos. Embalada em pacotes plásticos de 1Kg, transparentes, resistentes, acondicionados em fardos de 15 a 30Kg. A embalagem deverá conter os dados de identificação do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de fabricação.					
4	FEIJÃO DE CORDA	100.0	KG		
FEIJÃO DE CORDA - tipo 1, umidade entre 12 e 14%, embalado em saco plástico de polietileno transparente, pacotes de 1Kg, acondicionados em fardos de 30Kg; data de validade de no mínimo 12 meses, cultivada dentro dos princípios da agricultura agroecológica.					
5	MACARRÃO ESPAGUETTE	300.0	PCT		
MACARRÃO LONGO FINO: tipo espagete, composição mínima ; semola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ,corante natural de urucum e curcuma , embalagem primária a partir de 350 g a 500g, acondicionado em fardos de 5kg, conter na embalagem prazo de validade e lote					
6	LEITE UHT INTEGRAL	150.0	LT		
LEITE UHT INTEGRAL - leite de vaca, uht, integral, embalagem tetra pack, com selo de inspeção federal (sif) ou equivalente sie ou sim. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Embalagem da entrega: caixas de 1.000ml, acondicionadas em caixa de papelão com 12 litros. Validade mínima de 04 meses a partir da entrega do produto.					
7	MARGARINA	100.0	POT		
MARGARINA: vegetal, cremosa, com sal, no mínimo de 80% de lipídios e 0% de gordura trans. Embalagem primária mínima de 500g, embalagem secundária caixa com 12 potes de 500g.					
8	TEMPERO COMPELTO	100.0	GRR		
TEMPERO COMPELTO; gua, vinagre, cebola, cominho, alho, sal, açúcar, pimenta-do-reino, cravo, estabilizante goma xantana, amido de milho, corante caramelo e conservador benzoato de sódio. Embalagem e Validade: Garrafa PET de 490ml, com validade de 12 meses a partir da data de fabricação.					
9	CARNE MOIDA	200.0	KG		
CARNE BOVINA MOIDA (coxão mole) de 1ª qualidade - congelada, produto sem osso, coloração vermelha escura, sem pele, sem sebo, nervura ou pelanca, no máximo 10% de gordura, sem pontas e abas. Embalagem da entrega: Primária: embalagem transparente, à vácuo, em pacotes de 1 kg, inviolados, íntegros e não deve conter cristais de gelo no interior. Na etiqueta deverá conter a identificação do fornecedor, data de validade (mínimo de 06 meses a partir da data de entrega), informações nutricionais do produto, nº do registro do SIF, SIE OU SIM. Secundária: caixas de papelão.					
10	PEITO DE FRANGO	300.0	KG		
PEITO DE FRANGO: congelado, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo peso líquido de 1kg. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, registro do SIF,SIE ou SIM, prazo de validade mínimo de 180 dias a partir da data de entrega.					

11	SAL	100.0	KG		
SAL: refinado, iodado. Cloreto de sódio, sais de iodo, livre de qualquer sujidade. Embalagem primária de 1 quilo (Kg), Validade mínima de 120 dias da data de entrega.					
12	CAFÉ EM PÓ	500.0	PCT		
CAFÉ EM PÓ - Torrado e moído, procedente de grãos, limpos e isentos de impurezas. Acondicionado em pacote aluminizado alto vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, selo de pureza ABIC. O produto deverá apresentar validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega. Embalagem primária de 250g.					
13	AÇÚCAR	400.0	KG		
AÇÚCAR: tipo cristal branco de origem vegetal, constituído da sacarose da cana de açúcar. Isento de matéria terrosa, fragmentos estranhos e livre de umidade e não deve ser empedrado. Embalagem da entrega: embalagem primária saco de polietileno atóxico contendo informação nutricional, prazo de validade (mínimo de 6 meses), número de lote, peso líquido de 1 kg.					
14	CARNE SUÍNA	150.0	KG		
CARNE SUÍNA : Carne magra, sem gordura aparente, sem osso, em cubos, cada cubo pensando mínimo de 30g. 1ª qualidade, congelado, apresentando cor e odor característico. Livre de parasitas micróbios e qualquer substância nociva. Deve chegar congelada a temperatura de -12°C.A embalagem deve estar intacta, de polietileno, pet +pe atóxica, contendo 1 kg. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, com registro de inspeção no SIF ou SIE.					
15	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA	400.0	PCT		
BISCOITO DOCE TIPO MAISENA de 1ª qualidade - biscoito doce, ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro açúcar, amido de milho, sal gordura vegetal, edulcorantes naturais de xilitol, creme de milho, fermentos químicos lecitina de soja, embalagem da entrega: primária saco de polietileno atóxico contendo informações do fornecedor, informações nutricionais, data de fabricação, validade, lote, peso líquido individual mínimo de (140g) Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA, validade de no mínimo 05 meses a 01 ano.					
Secundária caixas de papelão, validade de no mínimo 05 meses a 01 ano."					
16	CARNE BOVINA	150.0	KG		
CARNE BOVINA: congelada, em cubos, embalagem primária plástica transparente a vácuo, embalagem 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: I. N 83 de 21.11.2003 do M.A (3% de água e 4% de gordura no máximo) em perfeito estado de conservação, sem odor impróprio ou quaisquer característica que viabilizem o consumo humano, produto deve ser transportado em carro refrigerado e chegar congelado ao local de entrega, produto com registro do serviço de inspeção Sle.					
17	BISCOITO DOCE	400.0	PCT		
BISCOITO DOCE TIPO MARIA de 1ª qualidade - biscoito doce tipo Maria. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, e fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), emulsificante lecitina de soja e aromatizantes, embalagem da entrega: embalagem primária saco de polietileno atóxico contendo informações do fornecedor, informações nutricionais com sódio mínimo de 70 mg e 2,5g de proteína por cada 30g do produto, data de fabricação, validade, lote, peso líquido mínimo de (350g). Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA, validade de no mínimo 05 meses a 01 ano. Embalagem secundária: caixas de papelão, validade de no mínimo 05 meses a 01 ano.					
18	BISCOITO SALGADO	400.0	PCT		
BISCOITO SALGADO: - ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, amido milho, sal, fermentos químicos e aditivos alimentares, com mínimo de 6g de proteínas por porção de 60 g e 490 mg de sodio por porção de 100 g do produto, embalagem da entrega: primária saco de polietileno atóxico contendo informações do fornecedor, informações nutricionais, data de fabricação, validade, lote, peso líquido mínimo de (300g). Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA, validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.					
Secundária caixas de papelão, validade de no mínimo 05 meses a 01 ano.					
19	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL	120.0	GRR		
ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL: refinado, de soja, com vitamina E, 0% de colesterol. Embalagem plástica ou lata com 900 mililitros (mL), Não amassadas, rasgadas ou danificadas e com validade mínima de 120 dias da data de entrega.					
20	COLORÍFICO	40.0	KG		
COLORÍFICO: ingredientes básicos: tempero á base de urucum, sem sal, apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. embalagem primária de 100g, acondicionados em fardos de 1 quilo (Kg). Livre de impurezas e validade mínima de 180 dias da data de entrega.					
21	AMIDO DE MILHO	200.0	UND		
AMIDO DE MILHO -roduto amiláceo extraído de milho, fabricado a partir de matérias primas são e isentas de materiais terrosos e parasitas, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem da entrega: caixas de papelão ou saco de polietileno atóxico contendo informações nutricionais, prazo de validade (mínimo de 6 meses), número de lote com peso líquido de 500g. Embalagem secundária caixas de papelão.					
22	CEREAL INFANTIL	300.0	UND		
CEREAL INFANTIL - cereal infantil multicereais, tipo mucilon lácteo, de preparo instantâneo, preparado a partir de matérias primas são, limpas, enriquecido com vitaminas. Embalagem: em polietileno, bem vedada, com 230g do produto					
23	ACHOCOLATADO EM PÓ	400.0	KG		
ACHOCOLATADO EM PÓ - constituído de açúcar, cacau em pó, (lecitina de soja) e aromatizantes , deverá ser obtidas de matérias primas são e limpas, isentas de matérias terrosas, de parasitas e detritos animais ou vegetais. Pó homogêneo, cor própria do tipo, cheiro característico, sabor doce. Com vitaminas A, D3, B1, B2, B3, B5, B6, B7, B9, B12 e ferro. Embalagem primária, sachê					

aluminizado conteúdo de 1Kg.					
24	OVO DE GALINHA	120.0	BDJ		
OVO DE GALINHA: branco, pequeno, peso igual ou superior a 45 gramas (g). Embalagem primária (BANDEJAS COM 30 UNIDADE). inteiros, sem rachaduras, livre impureza e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Com prazo de validade mínimo de 20 dias da data da entrega da amostra .					
25	SALSICHAS	150.0	KG		
SALSICHAS TIPO HOT DOG produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais/aves adicionado de ingredientes e condimentos,e submetido a um processo térmico adequado. embalagem plástica transparente contendo mínimo de 1kg do produto com especificações nutricionais, data de validade e composição. respeitando a legislação em vigor, para o consumo humano					
26	FARINHA DE MILHO FOCADA.	300.0	PCT		
FARINHA DE MILHO FOCADA de 1ª qualidade - tipo flocão, ingrediente: farinha de milho , tipo flocão, sem adição de sal, 100% natural, embalagem da entrega, embalagem primária sacos plásticos com 500g, contendo prazo de validade (mínimo de 6 meses), número de lote, informações nutricionais.					
27	GOMA DE TAPIOCA	100.0	KG		
GOMA DE TAPIOCA; mistura para preparo de tapioca, fécula de mandioca, agua, sorbato de potássio, limpo livre de impurezas produto de boa qualidade e conservação.					
28	BISCOITO RECHEADO	200.0	PCT		
BISCOITO RECHEADO, sabores variados morango/chocolate embalagem contendo no mínimo 40g informações do produto diretamente na embalagem com data de fabricação,					
29	PAO PARA CACHORRO QUENTE	500.0	PCT		
PAO PARA CACHORRO QUENTE: composição minima farinha de trigo e batata doce, Embalagem primária contendo 10 und de 50 g, boa qualidade com milo branco e casca de cor dourada, brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados ou características organolepticas anormais. Deve apresentar validade mionima de 10 dias a partir da data de entrega do produto.					
30	PÃO DE COCO	15000.0	PCT		
PÃO DE COCO: Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, coco ralado, leite condensado, açúcar cristal, óleo de soja, ovo pasteurizado, fermento biológico, sal e conservante: propionato de cálcio. *%Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, embalagem transparente com 02 unidades em media de 350g cada pacote.					
31	POLPA DE FRUTA NATURAL	600.0	KG		
POLPA DE FRUTA NATURAL - congelada sem adição de água, nos sabores variados sem conservante, embalagem plástica inviolada, pacotes de 500g. Sabor, goiaba, acerola e abacaxi.					
32	BATATA INGLESA	100.0	KG		
BATATA INGLESA: de 1ª qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, tamanho médio, acondicionadas em embalagem de alta resistência em kg em sacos de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem.					
33	CENOURA	100.0	KG		
CENOURA: Embalagem primária de quilo (Kg), livre de impurezas e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Com prazo de validade da data de entrega.					
34	TOMATE	100.0	KG		
TOMATE - de 1ª qualidade, de tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem fermentos ou defeitos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho, acondicionados em embalagens de 1Kg em sacos de polietileno frestados, com etiqueta de pesagem.					
35	BETERRABA	100.0	KG		
CENOURA: Embalagem primária de quilo (Kg), livre de impurezas e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Com prazo de validade da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura					
36	CEBOLA BRANCA	100.0	KG		
CEBOLA BRANCA 1ª qualidade: não brotada, com casca protetora, tenras e com brilho, tamanho médio, íntegra, firme, intacta, isenta de lesões físicas ou mecânicas Embalagem primária de quilo (Kg), livre impurezas e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Com prazo de validade da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura.					
37	CHEIRO VERDE	400.0	MLH		
CHEIRO VERDE- Coentro e cebolinha, livre de impurezas e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Cultivado dentro dos princípios da agricultura agroecológica.					
38	ALHO	100.0	KG		
ALHO: De 1ª qualidade branco ou roxo, novo, íntegro, firme, intacto, isento de lesões físicas ou memânicas, livres de perfurações e cortes e sujidades. Com prazo de validade da data de entrega.					
39	CHUCHU	100.0	KG		
CHUCHU: Embalagem primária de quilo (kg), livre de impuresas e/ou isentos que torne imprópriopara o consumo humano. Com prazo de validade da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura					

40	PIMENTÃO VERDE	100.0	KG		
PIMENTÃO VERDE de 1ª qualidade, íntegros e frescos, com casca sã, sem ruptura, acondicionados em embalagem 1kg em sacos de polietileno, com etiqueta de pesagem					
41	MAMÃO	100.0	KG		
MAMÃO - casca fina, lisa, íntegro e firme, sem manchas ou perfurações. Cultivada dentro dos princípios da agricultura agroecológica.					
42	ABACAXI	100.0	UND		
ABACAXI: de 1ª qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes.					
43	UVA	100.0	KG		
UVA: de 1ª qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes.					
44	MAÇÃ	100.0	KG		
MAÇA NACIONAL - tamanho grande (superior a 60g), de boa qualidade, sem manchas, sem furos, sem vestígios de insetos. Pronta para o consumo, não pode estar verde nem passada, nem machucada. O produto deve estar intacto					
45	BANANA PRATA	100.0	KG		
BANANA PRATA - de 1ª qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes. Tamanho médio, sendo 1Kg					

1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo.

1.3. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de de 11 meses, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de

1.4.1. O fornecimento de bens é enquadrado como continuado, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.

1.5. O custo estimado total da contratação é de R\$ R\$ 162.011,40 (cento e sessenta e dois mil e onze reais e quarenta centavos)

1.6. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. DA FUNDAMENTAÇÃO E DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E DA ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A descrição dos requisitos da contratação encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação.

5. DO MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

5.1. O prazo de entrega do(s) item(ns) é de 05 (cinco) dias, contado da emissão de Requisição formalizada pelo Contratante, em quantitativo especificado pelo Contratante.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data avençada, o contratado deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 dias de antecedência para que o pleito de prorrogação de prazo seja analisado pela contratante, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: .

6. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (caput do art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021).

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (§ 5º do art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021).

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e o contratado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante do Contratado para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do termo de contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade convocará o representante do contratado para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.



6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (caput do art. 117 da Lei nº 14.133, de 2021).

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;

6.7.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;

6.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.8.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

6.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.9.1. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.



6.9.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.9.3. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.9.4. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.10. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

6.11. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

7. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 03 (três) dias, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 15 (quinze) dias, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 10 (dez) dias).

7.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.



7.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.7. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

7.9. Recebida a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

7.9.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.10. Para fins de liquidação, quando cabível, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.11. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

7.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta junto ao cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.13. A Administração deverá realizar consulta ao o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) para:



- a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;
- b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.14. Constatando-se, junto o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.15. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.16. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.17. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

7.18. Em atendimento ao inciso VI do art. 92 da Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021, o pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

7.19. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) de correção monetária.

7.20. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

7.21. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.22. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.22.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.23. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento

ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

7.24.A antecipação de pagamento somente será permitida se propiciar sensível economia de recursos ou se representar condição indispensável para a obtenção do bem ou para a prestação do serviço, conforme determina o § 1º do art. 145 da lei Federal nº 14.133/21.

8. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade pregão, sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo Menor Preço, por Lote.

8.2. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação Jurídica

8.3. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.4. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.5. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

8.6. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal - SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.7. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME nº 77, de 18 de março de 2020.

8.8. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.9. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz



8.10. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

8.11. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do §2º do art. 4º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

8.12. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS - CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos dos arts. 17 a 19 e 165 da Instrução Normativa RFB nº 971, de 13 de novembro de 2009.

8.13. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista

8.14. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;

8.15. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.16. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.17. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.18. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Municipal/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.19. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Municipal/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.20. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais/municipais ou distritais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.21. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº

123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

8.22. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física (alínea "c" do inciso II do art. 5º da IN Seges/ME nº 116, de 2021) ou de sociedade simples;

8.23. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante (inciso II do art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021);

8.24. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

8.24.1. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um, obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

I - Liquidez Geral (LG) = $(\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}) \div (\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante})$;

II - Solvência Geral (SG) = $(\text{Ativo Total}) \div (\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo não Circulante})$; e

III - Liquidez Corrente (LC) = $(\text{Ativo Circulante}) \div (\text{Passivo Circulante})$;

8.2.4.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

8.2.4.3. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

8.2.4.4. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

8.25. Caso o licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo OU patrimônio líquido mínimo de 5% (cinco por cento) do valor total estimado da contratação.

8.26. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

8.27. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos (§ 6º do art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021).

8.27.1. No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigida da microempresa ou da empresa de pequeno porte a apresentação de balanço patrimonial do último exercício social

8.28. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo licitante.

Qualificação Técnica

8.29. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta

contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

8.30. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

8.31. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

9. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento, na(s) dotação(ões) 18.001.1801.08.244.0237.2.081 - Gestão Administrativa e Operacional da - Stdsc, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo33903201 - Material, Bem ou Serviço para Distribuição Gratuita; 18.002.1802.08.244.0237.2.090 - Bloco da Gestão do Programa Bolsa Família e do Cadastro Único, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo33903201 - Material, Bem ou Serviço para Distribuição Gratuita; 18.002.1802.08.244.0231.2.088 - Gestão do Bloco da Proteção Social Básica, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo33903201 - Material, Bem ou Serviço para Distribuição Gratuita; .

9.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

Barreira/CE, 30 de janeiro de 2024

ANEXO 1.1

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00012401/24

1. Descrição da Necessidade da Contratação

A contratação para aquisição de gêneros alimentícios destinados à atender as necessidades da Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social e distribuição gratuita a pessoas reconhecidamente carentes deste município, em face da necessidade de contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios em geral para atender as necessidades desta secretaria, justifica a abertura do presente procedimento licitatório, para manter os trabalhos administrativos e operacionais rotineiros dos setores. Bem como, manter os serviços públicos em níveis aceitáveis ao funcionamento dos trabalhos, para o cumprimento de sua finalidade com eficiência, continuidade e economia.

2. Área requisitante

Área requisitante	Responsável
Fundo Municipal de Assistência Social	Valdeci Raulino do Nascimento

3. Descrição dos Requisitos da Contratação

A adequada seleção da proposta para fornecimento de gêneros alimentícios é pautada em requisitos que abrangem a qualidade e o desempenho dos produtos, conformidade com legislações e regulamentações aplicáveis, práticas de sustentabilidade e economicidade, em alinhamento com os objetivos da Lei 14.133/2021 e princípios de desenvolvimento nacional sustentável.

- Requisitos Gerais:
 - o Os gêneros alimentícios devem ser apropriados para o consumo, com atenção especial na segurança alimentar e nutricional.
 - o Os produtos devem ser adquiridos preferencialmente em seu estado natural, processamento mínimo ou com tecnologias que preservem o valor nutritivo. O fornecedor deverá garantir o fornecimento regular e contínuo dos produtos, conforme a demanda e cronograma estabelecidos pela Secretaria.
- Requisitos Legais:
 - o Cumprimento integral das normativas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais legislações específicas ao fornecimento de alimentos, incluindo rótulos e embalagens.



- o Obediência às legislações trabalhistas e fiscais em vigência, assim como a ausência de sanções que impeçam a participação no processo licitatório.
- Requisitos de Sustentabilidade:
 - o Adoção de práticas agrícolas sustentáveis na produção dos alimentos e comprometimento com a redução do impacto ambiental.
 - o Embalagens recicláveis ou biodegradáveis, com o intuito de promover a responsabilidade ambiental e a redução de resíduos.
 - o Estímulo à economia local, através da preferência de aquisição de produtos oriundos da agricultura familiar e de produtores locais, de acordo com a Lei 14.133/2021.
- Requisitos da Contratação:
 - o Conformidade com as especificações técnicas e nutricionais estipuladas pela equipe de nutricionistas da Secretaria, assegurando uma alimentação saudável e balanceada.
 - o Apresentação de certificações que atestem a qualidade e a procedência dos gêneros alimentícios.

As condições e os critérios acima são fundamentais para atender diretamente na necessidade do objeto da contratação, garantindo a promoção de uma alimentação que contribua para o desenvolvimento saudável. Ao evitar o estabelecimento de especificações excessivamente detalhadas ou desnecessárias, assegura-se que o processo licitatório se mantenha competitivo e inclusivo, em conformidade com os princípios da Lei de Licitações vigente, sem restringir a participação de possíveis fornecedores que atendam a todos os requisitos essenciais especificados.

4. Levantamentodemercado

ParaatendimentodasnecessidadesdaSecretariado Trabalho e Desenvolvimento Social doMunicípiodeBarreira/CE quanto naaquisição de gêneros alimentícios destinados a está secretaria,consideramosasseguintessoluçõesdecontrataçãoentre fornecedoreseórgãospúblicos:

- Contratação direta com o fornecedor: onde a administração pública contratadiretamentecomoprodutoroufornecedorparaaentregadosgênerosalimentícios,garantindoproximidadecomoprodutorepossibilidadedenegociaçãoodepreçose condições;
- Contrataçãoatravésdeterceirização:envolveaseleçãodeumaempresaespecializad aqueforneceráe,muitasvezes,gerenciaráofornecimentodosalimentos,incluindopossíveisserviçosedelogísticaedistribuição;
- Formasalternativasdecontratação,taiscomo:
 - o Compracompartilhadaemconsórciospúblicos,valorizandoeconomiadeescal a e redução de custos;
 - o Aproveitamento de atas de registro de preço de outros órgãos, se amparado por estudo de viabilidade econômica e legal;
 - o Utilização de contratos de fornecimento com cláusulas de ajuste quantitativo, visando maior flexibilidade conforme a demanda real;

- Parcerias público-privadas voltadas para o projeto de fornecimento de alimentação, com a possibilidade de incluir serviços agregados como nutricionistas e educadores alimentares;
- Contratação dentro de programas de alimentação do Governo Federal que possam ofertar condições vantajosas e alinhadas às políticas de nutrição.

Diante das opções disponíveis, a solução mais adequada para atendimento das necessidades dessa contratação seria a contratação direta com os fornecedores locais, considerando os seguintes fatores:

- Possibilidade de negociação direta para obtenção de preços mais vantajosos e ajustáveis à realidade orçamentária municipal;
- Agilidade no processo de aquisição e na logística de entrega, assegurando alimentos sempre frescos para os estudantes;
- Favorecimento da economia local ao incentivar a agricultura familiar e pequenos produtores da região;
- Maior facilidade na gestão do contrato e na fiscalização da qualidade e da periodicidade das entregas;
- Flexibilidade operacional para atender eventuais mudanças de cardápio ou adequações às necessidades nutricionais e dietéticas específicas dos alunos.

5. Descrição da solução como um todo

Fundamentada nas disposições da Lei 14.133/2021, que rege as licitações e contratos administrativos, a solução proposta para a aquisição de gêneros alimentícios é considerada a mais adequada existente no mercado, atendendo às exigências legais, técnicas e nutricionais estabelecidas pelo Município de Barreira/CE. A legislação em vigor, comumente conhecida como a nova Lei de Licitações, estabelece princípios e diretrizes voltados para a eficiência e eficácia das contratações públicas, incluindo a obtenção de propostas mais vantajosas e o tratamento isonômico de licitantes.

A Lei 14.133/2021, em seu Art. 23, prescreve que o valor previamente estimado da contratação deve ser compatível com os valores praticados pelo mercado, e a escolha por esta solução de aquisição em lotes está em consonância com essa determinação. Ademais, o Art. 40 da referida lei salienta a importância de se considerar as condições de aquisição e pagamento, bem como a guarda e armazenamento dos produtos adquiridos, fatores esses que foram criteriosamente analisados durante a elaboração deste Estudo Técnico Preliminar (ETP).

O objeto deste ETP consiste na oferta de uma variedade de gêneros alimentícios, contemplando alimentos in natura e processados que atendem aos requisitos nutricionais das diferentes faixas etárias dos estudantes, assim como as necessidades específicas como dietas restritivas e levando em conta alergias e intolerâncias alimentares. A solução propõe o fornecimento de alimentos que permitem a composição de cardápios balanceados e diversificados, em alinhamento com as diretrizes da alimentação, e a valorização dos produtos locais, em conformidade com o inciso I do Art. 26 da Lei, que incentiva bens produzidos conforme as normas técnicas brasileiras.

Além disso, ao longo do planejamento desta solução, considerou-se o impacto ambiental, incluindo-se providências para a minimização de resíduos e promoção da

sustentabilidade, tal qual o Art. 12 da Lei nº 14.133/2021 exige. Assim, é possível concluir que a solução ora apresentada não somente é a mais adequada disponível no mercado como também está alinhada com as melhores práticas e requisitos legais presentes na nova Lei de Licitações, planejada para gerar resultados eficientes e sustentáveis para a alimentação no Município de Barreira/CE.

6. Estimativa das quantidades a serem contratadas

Para a compra dos referidos materiais foi utilizado as séries históricas das aquisições de exercícios anteriores como parâmetro para calcular o quantitativo a ser necessário nessa aquisição.

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
01	ARROZ BRANCO	200	KG
Beneficiado, polido, tipo 1, umidade entre 12 – 14%. Embalagem primária de 1 quilo (Kg), acondicionado em fardos de 30 quilos (Kg). Livre de insetos e/ou impurezas que comprometam o consumo ou o armazenamento. Validade mínima de 120 dias da data de entrega.			

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
02	ARROZ PARBOLIZADO	300	KG
Longo fino tipo 1, constituído de grãos inteiros, isento de sujidades, materiais estranhos, toxinas, parasitas e larvas. Pacotes transparentes com identificação do produto e peso líquido de 1Kg, acondicionados em fardos de plástico resistente, de 15 a 30kg, conter na embalagem data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses, a partir da data do recebimento			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
03	FARINHA DE MANDIOCA	100	KG
Seca, fina, beneficiada, branca, tipo 2, com umidade inferior a 13%, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e fragmentos estranhos. Embalada em pacotes plásticos de 1Kg, transparentes, resistentes, acondicionados em fardos de 15 a 30Kg. A embalagem deverá conter os dados de identificação do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de fabricação.			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
04	FEIJÃO DE CORDA	100	KG
Tipo 1, umidade entre 12 e 14%, embalado em saco plástico de polietileno transparente, pacotes de 1Kg, acondicionados em fardos de 30Kg; data de validade de no mínimo 12 meses, cultivada dentro dos princípios da agricultura agroecológica.			

ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
05	MACARRÃO ESPAGUETTE	300	PAC
MACARRÃO LONGO FINO: tipo espaguete, composição mínima ; semola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum e curcuma, embalagem primária a partir de 350 g a 500g, acondicionado em fardos de 5kg, conter na embalagem prazo de validade e lote			
ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
06	LEITE UHT INTEGRAL	150	LITRO
leite de vaca, uht, integral, embalagem tetra pack, com selo de inspeção federal (sif) ou equivalente sie ou sim. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Embalagem da entrega: caixas de 1.000ml, acondicionadas em caixa de papelão com 12 litros. Validade mínima de 04 meses a partir da entrega do produto.			
ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
07	MARGARINA	100	UNID
Vegetal, cremosa, com sal, no mínimo de 80% de lipídios e 0% de gordura trans. Embalagem primária mínima de 500g, embalagem secundária caixa com 12 potes de 500g.			
ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
08	TEMPERO COMPLETO	100	UND
Água, vinagre, cebola, cominho, alho, sal, açúcar, pimenta-do-reino, cravo, estabilizante goma xantana, amido de milho, corante caramelo e conservador benzoato de sódio. Embalagem e Validade: Garrafa PET de 490ml, com validade de 12 meses a partir da data de fabricação.			
ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
09	CARNE MOIDA	200	KG
CARNE BOVINA MOÍDA (coxão mole) de 1ª qualidade - congelada, produto sem osso, coloração vermelha escura, sem pele, sem sebo, nervura ou pelanca, no máximo 10% de gordura, sem pontas e abas. Embalagem da entrega: Primária: embalagem transparente, à vácuo, em pacotes de 1 kg, inviolados, íntegros e não deve conter cristais de gelo no interior. Na etiqueta deverá conter a identificação do fornecedor, data de validade (mínimo de 06 meses a partir da data de entrega), informações nutricionais do produto, nº do registro do SIF, SIE OU SIM. Secundária: caixas de papelão.			
ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
10	PEITO DE FRANGO	300	KG
Congelado, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a			

integridade do produto até o momento do consumo, contendo peso líquido de 1kg, Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, registro do SIF, SIE ou SIM, prazo de validade mínimo de 180 dias a partir da data de entrega.

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
11	SAL	100	KG

Refinado, iodado. Cloreto de sódio, sais de iodo, livre de qualquer sujidade. Embalagem primária de 1 quilo (Kg), Validade mínima de 120 dias da data de entrega.

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
12	CAFÉ EM PÓ	500	UNID

Torrado e moído, procedente de grãos, limpos e isentos de impurezas. Acondicionado em pacote aluminizado alto vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, selo de pureza ABIC. O produto deverá apresentar validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega. Embalagem primária de 250g.

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
13	AÇÚCAR	400	KG

Tipo cristal branco de origem vegetal, constituído da sacarose da cana de açúcar. Isento de matéria terrosa, fragmentos estranhos e livre de umidade e não deve ser empedrado. Embalagem da entrega: embalagem primária saco de polietileno atóxico contendo informação nutricional, prazo de validade (mínimo de 6 meses), número de lote, peso líquido de 1 kg.

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
14	CARNE SUÍNA	150	KG

Carne magra, sem gordura aparente, sem osso, em cubos, cada cubo pensando mínimo de 30g. 1ª qualidade. congelado, apresentando cor e odor característico. Livre de parasitas micróbios e qualquer substância nociva. Deve chegar congelada a temperatura de -12°C. A embalagem deve estar intacta, de polietileno, pet +pe atóxica, contendo 1 kg. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, com registro de inspeção no SIF ou SIE.

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
15	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA	400	UND.

BISCOITO DOCE TIPO MAISENA de 1ª qualidade - biscoito doce, ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro açúcar, amido de milho, sal gordura vegetal, edulcorantes naturais de xilitol, creme de milho, fermentos químicos lecitina de soja, embalagem da entrega: primária saco de polietileno atóxico contendo informações do fornecedor, informações nutricionais, data de fabricação, validade, lote, peso líquido individual mínimo

de (140g). Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA, validade de no mínimo 05 meses a 01 ano. Secundária caixas de papelão, validade de no mínimo 05 meses a 01 ano.

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
16	CARNE BOVINA	150	KG

congelada, em cubos, embalagem primária plástica transparente a vácuo, embalagem 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: I. N 83 de 21.11.2003 do M.A (3% de água e 4% de gordura no máximo) em perfeito estado de conservação, sem odor impróprio ou quaisquer característica que viabilizem o consumo humano, produto deve ser transportado em carro refrigerado e chegar congelado ao local de entrega, produto com registro do serviço de inspeção Sie.

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
17	BISCOITO DOCE	400	UND

BISCOITO DOCE TIPO MARIA de 1ª qualidade - biscoito doce tipo Maria. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, e fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), emulsificante lecitina de soja e aromatizantes, embalagem da entrega: embalagem primária saco de polietileno atóxico contendo informações do fornecedor, informações nutricionais com sódio mínimo de 70mg e 2,5g de proteína por cada 30g do produto, data de fabricação, validade, lote, peso líquido mínimo de (350g). Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA, validade de no mínimo 05 meses a 01 ano. Embalagem secundária: caixas de papelão, validade de no mínimo 05 meses a 01 ano

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
18	BISCOITO SALGADO	400	UND.

BISCOITO SALGADO: - ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, amido milho, sal, fermentos químicos e aditivos alimentares, com mínimo de 6g de proteínas por porção de 60 g e 490 mg de sódio por porção de 100 g do produto, embalagem da entrega: primária saco de polietileno atóxico contendo informações do fornecedor, informações nutricionais, data de fabricação, validade, lote, peso líquido mínimo de (300g). Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA, validade de no mínimo 06 meses a 01 ano. Secundária caixas de papelão, validade de no mínimo 05 meses a 01 ano.

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
19	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL	120	UND

Refinado, de soja, com vitamina E, 0% de colesterol. Embalagem plástica ou lata com 900 mililitros (mL), Não amassadas, rasgadas ou danificadas e com validade mínima de 120 dias da data de entrega

ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
----------	-----------	------	------



20	COLORÍFICO	40	KG
COLORÍFICO: ingrediendes básicos: tempero á base de urucum, sem sal, apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Embalagem primária de 100g, acondicionados em fardos de 1 quilo (Kg). Livre de impurezas e validade mínima de 180 dias da data de entrega.			
ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
21	AMIDO DE MILHO	200	UND
AMIDO DE MILHO - Produto amiláceo extraído de milho, fabricado a partir de matérias primas sã e isentas de materiais terrosos e parasitas, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem da entrega: caixas de papelão ou saco de polietileno atóxico contendo informações nutricionais, prazo de validade (mínimo de 6 meses), número de lote com peso líquido de 500g. Embalagem secundária caixas de papelão.			
ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
22	CEREAL INFANTIL	300	UND
cereal infantil multicereais, tipo mucilon lácteo, de preparo instantâneo, preparado a partir de matérias primas sãs, limpas, enriquecido com vitaminas. Embalagem: em polietileno, bem vedada, com 230g do produto			
ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
23	ACHOCOLATADO EM PÓ	400	UND
constituído de açúcar, cacau em pó, (lecitina de soja) e aromatizantes , deverá ser obtidas de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de parasitas e detritos animais ou vegetais. Pó homogêneo, cor própria do tipo, cheiro característico, sabor doce. Com vitaminas A, D3, B1, B2, B3, B5, B6, B7, B9, B12 e ferro. Embalagem primária, sachê aluminizado conteúdo de 1Kg.			
ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
24	OVO DE GALINHA	120	BDJ
Branco, pequeno, peso igual ou superior a 45 gramas (g). Embalagem primária (BANDEJAS COM 30 UNIDADE). inteiros, sem rachaduras, livre impureza e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Com prazo de validade minimo de 20 dias da data da entrega da amostra			
ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
25	SALSICHAS	150	KG-
SALSICHAS TIPO HOT DOG produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais/aves adicionado de ingredientes e condimentos,e submetido a um processo térmico adequado. embalagem plástica transparente contendo minimo de 1kg do produto com especificações nutricionais, data de validade e composição. respeitando a legislação em vigor, para o consumo humano.			

ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
26	FARINHA DE MILHO FLOCADA	300	UND
FARINHA DE MILHO FOCADA de 1ª qualidade - tipo flocão, ingrediente: farinha de milho, tipo flocão, sem adição de sal, 100% natural, embalagem da entrega, embalagem primária sacos plásticos com 500g, contendo prazo de validade (mínimo de 6 meses), número de lote, informações nutricionais.			
ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
27	GOMA DE TAPIOCA	100	KG
GOMA DE TAPIOCA; mistura para preparo de tapioca, fécula de mandioca, água, sorbato de potássio, limpo livre de impurezas produto de boa qualidade e conservação.			
ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
28	BISCOITO RECHEADO	200	UND
BISCOITO RECHEADO, sabores variados morango/chocolate embalagem contendo no mínimo 40g informações do produto diretamente na embalagem com data de fabricação.			

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
29	PAO PARA CACHORRO QUENTE	500	PCT
PAO PARA CACHORRO QUENTE: composição mínima farinha de trigo e batata doce, Embalagem primária contendo 10 und de 50 g, boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada, brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados ou características organolépticas anormais. Deve apresentar validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega do produto.			

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
30	PÃO DE COCO	2000	UND
PÃO DE COCO: Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, coco ralado, leite condensado, açúcar cristal, óleo de soja, ovo pasteurizado, fermento biológico, sal e conservante: propionato de cálcio. * %Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, embalagem transparente com 02 unidades em média de 350g cada pacote			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
31	POLPA DE FRUTA NATURAL	600	KG
POLPA DE FRUTA NATURAL – congelada sem adição de água, nos sabores variados sem conservante, embalagem plástica inviolada, pacotes de 500g. Sabor, goiaba, acerola e abacaxi.			

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
32	BATATA INGLESA	100	KG
BATATA INGLESA: de 1ª qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, tamanho médio, acondicionadas em embalagem de alta resistência em kg em sacos de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem.			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
33	CENOURA	100	KG
CENOURA: Embalagem primária de quilo (Kg), livre de impurezas e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Com prazo de validade da data de entrega			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
34	TOMATE	100	KG
TOMATE - de 1ª qualidade, de tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem fermentos ou defeitos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho, acondicionados em embalagens de 1Kg em sacos de polietileno frestados, com etiqueta de pesagem			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
35	BETERRABA	100	KG
Embalagem primária de quilo (Kg), livre de impurezas e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Com prazo de validade da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
36	CEBOLA BRANCA	100	KG
CEBOLA BRANCA 1ª qualidade: não brotada, com casca protetora, tenras e com brilho, tamanho médio, íntegra, firme, intacta, isenta de lesões físicas ou mecânicas Embalagem primária de quilo (Kg), livre impurezas e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Com prazo de validade da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura.			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
37	CHEIRO VERDE	400	UND
CHEIRO VERDE- Coentro e cebolinha, livre de impurezas e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Cultivado dentro dos princípios da agricultura agroecológica.			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
38	ALHO	100	KG
ALHO: De 1ª qualidade branco ou roxo, novo, íntegro, firme, intacto, isento de lesões físicas ou memânicas, livres de perfurações e cortes e sujidades. Com prazo de validade da data de entrega.			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
39	CHUCHU	100	KG
CHUCHU: Embalagem primária de quilo (kg), livre de impuresas e/ou isentos			

que torne impróprio para o consumo humano. Com prazo de validade da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura.

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
40	PIMENTAL VERDE	100	KG

PIMENTÃO VERDE de 1ª qualidade, íntegros e frescos, com casca sã, sem ruptura, acondicionados em embalagem 1kg em sacos de polietileno, com etiqueta de pesagem

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
41	MAMÃO	100	KG

MAMÃO - casca fina, lisa, íntegro e firme, sem manchas ou perfurações. Cultivada dentro dos princípios da agricultura agroecológica.

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
42	ABACAXI	100	UND

ABACAXI: de 1ª qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes.

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
43	UVA	100	KG

UVA: de 1ª qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes.

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
44	MAÇÃ	100	KG

MAÇA NACIONAL - tamanho grande (superior a 60g), de boa qualidade, sem manchas, sem furos, sem vestígios de insetos. Pronta para o consumo, não pode estar verde nem passada, nem machucada. O produto deve estar intacto.

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
45	BANANA PRATA	100	KG

BANANA PRATA - de 1ª qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes. Tamanho médio, sendo 1Kg

7. Estimativa do valor da contratação

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
01	ARROZ BRANCO	200	KG	5,98	1.196,00

Beneficiado, polido, tipo 1, umidade entre 12 – 14%. Embalagem primária de 1 quilo (Kg), acondicionado em fardos de 30 quilos (Kg). Livre de insetos e/ou impurezas que comprometam o consumo ou o armazenamento. Validade mínima de 120 dias da data de entrega.

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
02	ARROZ PARBOLIZADO	300	KG	7,00	589,00

Longo fino tipo 1, constituído de grãos inteiros, isento de sujidades,

materiais estranhos, toxinas, parasitas e larvas. Pacotes transparentes com identificação do produto e peso líquido de 1Kg, acondicionados em fardos de plástico resistente, de 15 a 30kg, conter na embalagem data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses, a partir da data do recebimento

ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
03	FARINHA DE MANDIOCA	100	KG	12,48	1.248,00

Seca, fina, beneficiada, branca, tipo 2, com umidade inferior a 13%, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e fragmentos estranhos. Embalada em pacotes plásticos de 1Kg, transparentes, resistentes, acondicionados em fardos de 15 a 30Kg. A embalagem deverá conter os dados de identificação do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de fabricação.

ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
04	FEIJÃO DE CORDA	100	KG	12,48	1.248,00

Tipo 1, umidade entre 12 e 14%, embalado em saco plástico de polietileno transparente, pacotes de 1Kg, acondicionados em fardos de 30Kg; data de validade de no mínimo 12 meses, cultivada dentro dos princípios da agricultura agroecológica.

ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
05	MACARRÃO ESPAGUETTE	300	PAC	5,26	1.578,00

MACARRÃO LONGO FINO: tipo espagete, composição mínima ; semola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum e curcuma, embalagem primária a partir de 350 g a 500g, acondicionado em fardos de 5kg, conter na embalagem prazo de validade e lote

ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
06	LEITE UHT INTEGRAL	150	LITRO	9,25	1.387,50

leite de vaca, uht, integral, embalagem tetra pack, com selo de inspeção federal (sif) ou equivalente sie ou sim. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Embalagem da entrega: caixas de 1.000ml, acondicionadas em caixa de papelão com 12 litros. Validade mínima de 04 meses a partir da entrega do produto.

ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
07	MARGARINA	100	UNID	6,20	620,00

Vegetal, cremosa, com sal, no mínimo de 80% de lipídios e 0% de gordura trans. Embalagem primária mínima de 500g, embalagem secundária caixa com 12 potes de 500g.

ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
08	TEMPERO COMPLETO	100	UND		
Água, vinagre, cebola, cominho, alho, sal, açúcar, pimenta-do-reino, cravo, estabilizante goma xantana, amido de milho, corante caramelo e conservador benzoato do sódio. Embalagem e Validade: Garrafa PET de 490ml, com validade de 12 meses a partir da data de fabricação.					
ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
09	CARNE MOIDA	200	KG	34,38	6.876,00
CARNE BOVINA MOÍDA (coxão mole) de 1ª qualidade - congelada, produto sem osso, coloração vermelha escura, sem pele, sem sebo, nervura ou pelanca, no máximo 10% de gordura, sem pontas e abas. Embalagem da entrega: Primária: embalagem transparente, à vácuo, em pacotes de 1 kg, inviolados, íntegros e não deve conter cristais de gelo no interior. Na etiqueta deverá conter a identificação do fornecedor, data de validade (mínimo de 06 meses a partir da data de entrega), informações nutricionais do produto, nº do registro do SIF, SIE OU SIM. Secundária: caixas de papelão.					
ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
10	PEITO DE FRANGO	300	KG	27,61	8.283,00
Congelado, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo peso líquido de 1kg, Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, registro do SIF, SIE ou SIM, prazo de validade mínimo de 180 dias a partir da data de entrega.					
ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
11	SAL	100	KG	1,25	125,00
Refinado, iodado. Cloreto de sódio, sais de iodo, livre de qualquer sujidade. Embalagem primária de 1 quilo (Kg), Validade mínima de 120 dias da data de entrega.					
ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
12	CAFÉ EM PÓ	500	UNID	10,20	5,100,00
Torrado e moído, procedente de grãos, limpos e isentos de impurezas. Acondicionado em pacote aluminizado alto vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, selo de pureza ABIC. O					



produto deverá apresentar validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega. Embalagem primária de 250g.

ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
13	AÇÚCAR	400	KG	5,90	2.360,00

Tipo cristal branco de origem vegetal, constituído da sacarose da cana de açúcar. Isento de matéria terrosa, fragmentos estranhos e livre de umidade e não deve ser empedrado. Embalagem da entrega: embalagem primária saco de polietileno atóxico contendo informação nutricional, prazo de validade (mínimo de 6 meses), número de lote, peso líquido de 1 kg.

ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
14	CARNE SUÍNA	150	KG	41,59	6.238,50

Carne magra, sem gordura aparente, sem osso, em cubos, cada cubo pensando mínimo de 30g. 1ª qualidade. congelado, apresentando cor e odor característico. Livre de parasitas micróbios e qualquer substância nociva. Deve chegar congelada a temperatura de -12°C. A embalagem deve estar intacta, de polietileno, pet +pe atóxica, contendo 1 kg. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, com resgistro de inspeção no SIF ou SIE.

ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
15	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA	400	UND.	7,50	3.000,00

BISCOITO DOCE TIPO MAISENA de 1ª qualidade - biscoito doce, ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro açúcar, amido de milho, sal gordura vegetal, edulcorantes naturais de xilitol, creme de milho, fermentos químicos lecitina de soja, embalagem da entrega: primária saco de polietileno atóxico contendo informações do fornecedor, informações nutricionais, data de fabricação, validade, lote, peso líquido individual mínimo de (140g). Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA, validade de no mínimo 05 meses a 01 ano. Secundária caixas de papelão, validade de no mínimo 05 meses a 01 ano.

ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
16	CARNE BOVINA	150	KG	46,40	6,960,00

congelada, em cubos, embalagem primária plástica transparente a vácuo, embalagem 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: I. N 83 de 21.11.2003 do M.A (3% de água e 4% de gordura no máximo) em perfeito estado de conservação, sem odor impróprio ou quaisquer característica que viabilizem o consumo humano, produto deve ser transportado em carro refrigerado e chegar congelado ao local de entrega, produto com registro do serviço de inspeção Sie.

ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
17	BISCOITO DOCE	400	UND	5,80	2.320,00
BISCOITO DOCE TIPO MARIA de 1ª qualidade - biscoito doce tipo Maria. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, e fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), emulsificante lecitina de soja e aromatizantes, embalagem da entrega: embalagem primária saco de polietileno atóxico contendo informações do fornecedor, informações nutricionais com sódio mínimo de 70mg e 2,5g de proteína por cada 30g do produto, data de fabricação, validade, lote, peso líquido mínimo de (350g). Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA, validade de no mínimo 05 meses a 01 ano. Embalagem secundária: caixas de papelão, validade de no mínimo 05 meses a 01 ano					
ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
18	BISCOITO SALGADO	400	UND.	6,53	2.612,00
BISCOITO SALGADO: - ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, amido milho, sal, fermentos químicos e aditivos alimentares, com mínimo de 6g de proteínas por porção de 60 g e 490 mg de sódio por porção de 100 g do produto, embalagem da entrega: primária saco de polietileno atóxico contendo informações do fornecedor, informações nutricionais, data de fabricação, validade, lote, peso líquido mínimo de (300g). Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA, validade de no mínimo 06 meses a 01 ano. Secundária caixas de papelão, validade de no mínimo 05 meses a 01 ano.					
ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
19	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL	120	UND	13,70	1.644,00
Refinado, de soja, com vitamina E, 0% de colesterol. Embalagem plástica ou lata com 900 mililitros (mL), Não amassadas, rasgadas ou danificadas e com validade mínima de 120 dias da data de entrega					
ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
20	COLORÍFICO	40	KG	13,40	536,00
COLORÍFICO: ingrediendes básicos: tempero á base de urucum, sem sal, apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Embalagem primária de 100g, acondicionados em fardos de 1 quilo (Kg). Livre de impurezas e validade mínima de 180 dias da data de entrega.					
ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
21	AMIDO DE MILHO	200	UND	10,36	2.072,00
AMIDO DE MILHO - Produto amiláceo extraído de milho, fabricado a partir de matérias primas sã e isentas de materiais terrosos e parasitas, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem da entrega: caixas de					

papelão ou saco de polietileno atóxico contendo informações nutricionais, prazo de validade (mínimo de 6 meses), número de lote com peso líquido de 500g. Embalagem secundária caixas de papelão.

ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
22	CEREAL INFANTIL	300	UND	10,85	3.255,00

cereal infantil multicereais, tipo mucilon lácteo, de preparo instantâneo, preparado a partir de matérias primas sãs, limpas, enriquecido com vitaminas. Embalagem: em polietileno, bem vedada, com 230g do produto

ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
23	ACHOCOLATADO EM PÓ	400	UND	18,89	7,556,00

constituído de açúcar, cacau em pó, (lecitina de soja) e aromatizantes, deverá ser obtidas de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de parasitas e detritos animais ou vegetais. Pó homogêneo, cor própria do tipo, cheiro característico, sabor doce. Com vitaminas A, D3, B1, B2, B3, B5, B6, B7, B9, B12 e ferro. Embalagem primária, sachê aluminizado conteúdo de 1Kg.

ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
24	OVO DE GALINHA	120	BDJ	25,62	3.074,40

Branco, pequeno, peso igual ou superior a 45 gramas (g). Embalagem primária (BANDEJAS COM 30 UNIDADE). inteiros, sem rachaduras, livre impureza e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Com prazo de validade mínimo de 20 dias da data da entrega da amostra

ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
25	SALSICHAS	150	KG-	16,46	2.469,00

SALSICHAS TIPO HOT DOG produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais/aves adicionado de ingredientes e condimentos, e submetido a um processo térmico adequado. embalagem plástica transparente contendo mínimo de 1kg do produto com especificações nutricionais, data de validade e composição. respeitando a legislação em vigor, para o consumo humano.

ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
26	FARINHA DE MILHO FLOCADA	300	UND	2,22	666,00

FARINHA DE MILHO FOCADA de 1ª qualidade - tipo flocão, ingrediente: farinha de milho, tipo flocão, sem adição de sal, 100% natural, embalagem da entrega, embalagem primária sacos plásticos com 500g, contendo prazo de validade (mínimo de 6 meses), número de lote, informações nutricionais.

ITE	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT	V. TOTAL
-----	-----------	------	------	---------	----------



M				(R\$)	(R\$)
27	GOMA DE TAPIOCA	100	KG	8,28	828,00
GOMA DE TAPIOCA; mistura para preparo de tapioca, fécula de mandioca, água, sorbato de potássio, limpo livre de impurezas produto de boa qualidade e conservação.					
ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
28	BISCOITO RECHEADO	200	UND	2,33	466,00
BISCOITO RECHEADO, sabores variados morango/chocolate embalagem contendo no mínimo 40g informações do produto diretamente na embalagem com data de fabricação.					
ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
29	PAO PARA CACHORRO QUENTE	500	PCT	8,08	4.040,00
PAO PARA CACHORRO QUENTE: composição minima farinha de trigo e batata doce, Embalagem primária contendo 10 und de 50 g, boa qualidade com milo branco e casca de cor dourada, brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassado, achatados ou características organolepticas anormais. Deve apresentar validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega do produto.					
ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
30	PÃO DE COCO	2000	UND	3,99	59.850,00
PÃO DE COCO: Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, coco ralado, leite condensado, açúcar cristal, óleo de soja, ovo pasteurizado, fermento biológico, sal e conservante: propionato de cálcio. *%Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, embalagem transparente com 02 unidades em media de 350g cada pacote					
ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
31	POLPA DE FRUTA NATURAL	600	KG	13,59	8.154,00
POLPA DE FRUTA NATURAL – congelada sem adição de água, nos sabores variados sem conservante, embalagem plástica inviolada, pacotes de 500g. Sabor, goiaba, acerola e abacaxi.					
ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
32	BATATA INGLESA	100	KG	7,12	712,00
BATATA INGLESA: de 1ª qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, tamanho médio, acondicionadas em embalagem de alta resistência em kg em sacos de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem.					

ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
33	CENOURA	100	KG	7,22	722,00
CENOURA: Embalagem primária de quilo (Kg), livre de impurezas e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Com prazo de validade da data de entrega					
ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
34	TOMATE	100	KG	9,40	940,00
TOMATE - de 1ª qualidade, de tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem fermentos ou defeitos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho, acondicionados em embalagens de 1Kg em sacos de polietileno frestados, com etiqueta de pesagem					
ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
35	BETERRABA	100	KG	7,71	771,00
Embalagem primária de quilo (Kg), livre de impurezas e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Com prazo de validade da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura					
ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
36	CEBOLA BRANCA	100	KG	8,20	820,00
CEBOLA BRANCA 1ª qualidade: não brotada, com casca protetora, tenras e com brilho, tamanho médio, íntegra, firme, intacta, isenta de lesões físicas ou mecânicas Embalagem primária de quilo (Kg), livre impurezas e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Com prazo de validade da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura.					
ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
37	CHEIRO VERDE	400	UND	2,87	1.148,00
CHEIRO VERDE- Coentro e cebolinha, livre de impurezas e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Cultivado dentro dos princípios da agricultura agroecológica.					
ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
38	ALHO	100	KG	36,30	3.630,00
ALHO: De 1ª qualidade branco ou roxo, novo, íntegro, firme, intacto, isento de lesões físicas ou mecânicas, livres de perfurações e cortes e sujidades. Com prazo de validade da data de entrega.					
ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
39	CHUCHU	100	KG	7,69	769,00
CHUCHU: Embalagem primária de quilo (kg), livre de impurezas e/ou isentos que torne impróprio para o consumo humano. Com prazo de validade da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura.					

ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
40	PIMENTAL VERDE	100	KG	9,11	911,00
PIMENTÃO VERDE de 1ª qualidade, íntegros e frescos, com casca sã, sem ruptura, acondicionados em embalagem 1kg em sacos de polietileno, com etiqueta de pesagem					
ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
41	MAMÃO	100	KG	4,83	483,00
MAMÃO - casca fina, lisa, íntegro e firme, sem manchas ou perfurações. Cultivada dentro dos princípios da agricultura agroecológica.					
ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
42	ABACAXI	100	UND	5,39	539,00
ABACAXI: de 1ª qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes.					
ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
43	UVA	100	KG	11,83	1.183,00
UVA: de 1ª qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes.					
ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
44	MAÇÃ	100	KG	9,63	963,00
MAÇA NACIONAL - tamanho grande (superior a 60g), de boa qualidade, sem manchas, sem furos, sem vestígios de insetos. Pronta para o consumo, não pode estar verde nem passada, nem machucada. O produto deve estar intacto.					
ITE M	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
45	BANANA PRATA	100	KG	5,42	542,00
BANANA PRATA - de 1ª qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes. Tamanho médio, sendo 1Kg					

Deste modo, como tendo como parâmetro as pesquisas de preços realizadas, tem-se que o valor médio estimado, conforme dados demonstrados acima, totalizam a monta de R\$ 162.011,40, (cento e sessenta e dois mil e onze reais e quarenta centavos).

8. Justificativas para o parcelamento ou não da solução

Após análise detalhada das condições de mercado e considerando as diretrizes estabelecidas pela Lei 14.133/2021, a administração posiciona-se favoravelmente quanto ao parcelamento da aquisição de gêneros alimentícios pelos seguintes motivos:

- Atendimento ao princípio da competitividade e busca da proposta mais vantajosa para a Administração, conforme estabelece o art. 5º da Lei 14.133, que pode ser otimizado através do parcelamento em lotes, ampliando a participação de fornecedores de diferentes portes;
- Conformidade com o art. 23 da Lei 14.133, que orienta o valor estimado da contratação a ser compatível com os valores praticados pelo mercado, beneficiando-se da potencial economia de escala, especialmente relevante quando o parcelamento contribui para a redução do preço final;
- Observância ao art. 40, incisos II e V, que recomendam o parcelamento quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com a finalidade de atender aos princípios da padronização e responsabilidade fiscal;
- Alinhamento com o inciso III do § 2º do art. 40, que propõe o aproveitamento das peculiaridades do mercado local, incentivando o desenvolvimento regional e valorizando os fornecedores locais;
- Possibilitação, nos termos do inciso III do art. 40, de evitar riscos associados na concentração do fornecimento em um único prestador, diluindo assim os riscos contratuais;
- Respeito ao princípio do desenvolvimento nacional sustentável, como preconizado pelo art. 5º da Lei 14.133, viabilizando a participação de pequenas e médias empresas locais, fortalecendo a economia local e promovendo a geração de empregos.

9. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O processo de aquisição de gêneros alimentícios destinados a atender às necessidades da Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social do Município de Barreira/CE está em pleno alinhamento com o Plano de Contratações Anual da entidade para o determinado exercício financeiro. Este alinhamento confirma o compromisso da administração pública com o planejamento estratégico e orçamentário, bem como com a gestão eficiente dos recursos disponíveis para atendimento das políticas nutricionais.

A inclusão deste processo no Plano de Contratações Anual reflete a devida antecipação e preparação para a contratação, alinhadas às previsões orçamentárias e ao cronograma de execução. Deste modo, confirma-se também o atendimento ao Art. 7º da Lei 14.133, que preconiza a gestão por competências e exige que os planejamentos das contratações estejam articulados com as leis que regem a matéria orçamentária.

Este alinhamento estratégico garante que os recursos financeiros destinados para a aquisição dos gêneros alimentícios estejam de acordo com o que foi estabelecido no orçamento, otimizando o uso do capital público e garantindo o atendimento adequado ao interesse social, conforme prescreve o inciso I do Art. 12 da referida lei, que versa sobre a elaboração do plano de contratações anual.

Por fim, destaca-se que a ação de contratação dos gêneros alimentícios encontra respaldo nos princípios da eficiência e eficácia, além de correlacionar-se diretamente com o objetivo de garantir a adequada nutrição das pessoas atendidas, em observância à governança das contratações estabelecida pelo Art. 11 da Lei 14.133.



10. Resultados pretendidos

Os resultados pretendidos com a contratação para aquisição de gêneros alimentícios são detalhados a seguir:

- Assegurar que os gêneros alimentícios atendam aos perfis nutricionais e às restrições alimentares específicas das pessoas, incluindo aqueles com intolerância à lactose, alergia ao glúten, diabetes e outras condições que demandem atenção especial.
- Fomentar o desenvolvimento da agricultura familiar local, mediante a aquisição de produtos locais e sazonais, apoiando a economia do município e a sustentabilidade ambiental.

11. Providências a serem adotadas

Com vistas à aquisição de gêneros alimentícios para a Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social do Município de Barreira/CE, são necessárias as seguintes providências detalhadas:

- Elaboração de um termo de referência detalhado, que descreva especificações técnicas dos gêneros alimentícios, baseado nas diretrizes de nutrição e na legislação vigente.
- Planejamento e estabelecimento de cronogramas para os processos de licitação e de entrega dos produtos, garantindo a continuidade do fornecimento para os programas e a adequada distribuição no período.
- Realização de capacitação para os membros da equipe de nutrição, responsáveis pela elaboração dos cardápios e pelo controle de qualidade dos alimentos.
- Definição e implementação de métodos de controle de qualidade que assegurem que os alimentos fornecidos estejam dentro dos padrões exigidos de segurança alimentar.
- Estabelecimento de procedimentos para acompanhamento e fiscalização das entregas, verificando a conformidade com o contratado quanto à qualidade, quantidade e prazos estabelecidos.
- Adequar procedimentos de gestão de contratos, incluindo a designação de fiscais de contrato treinados e capazes de assegurar a execução das cláusulas contratuais.
- Implementação de um sistema de gestão informatizado para monitoramento do contrato, permitindo rastrear pedidos, entregas, pagamentos e a satisfação dos usuários com os produtos recebidos.
- Preparar a documentação necessária para eventuais ajustes contratuais por meio de termos aditivos, caso haja mudanças significativas no número de alunos atendidos ou nos perfis nutricionais que demandem adequações nos tipos e quantidades de gêneros alimentícios fornecidos.
- Manutenção e atualização periódica de um cadastro de fornecedores que atendam às especificações e exigências técnicas necessárias para a participação no processo licitatório.

12. Justificativa para não adoção do registro de preços



A decisão pela não adoção do sistema de registro de preços para a aquisição de gêneros alimentícios para atender às necessidades da Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social do Município de Barreira/CE é fundamentada nas características específicas da contratação em questão e nos preceitos da Lei 14.133 de abril de 2021, também conhecida como a nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos.

- A natureza perecível dos gêneros alimentícios e a necessidade de entrega frequente e em pequenos lotes torna o sistema de registro de preços menos vantajoso, visto que o preço e a demanda para esses itens podem variar consideravelmente em um curto espaço de tempo, o que conflita com a estabilidade necessária para a realização efetiva de um registro de preços.
- Conforme o artigo 23, § 5º da Lei 14.133, o sistema de registro de preços deve ser precedido de ampla pesquisa de mercado e atualização periódica dos preços registrados. Tais requisitos podem não ser totalmente atendíveis dada a volatilidade dos preços dos alimentos e a necessidade de garantir o abastecimento constante e imediato.
- O artigo 83 da Lei 14.133 destaca que a existência de preços registrados não obriga a Administração a contratar, permitindo a realização de licitações específicas quando mais vantajosas. Dada a especificidade dos itens a serem fornecidos e a dificuldade em se estabelecer um preço fixo a longo prazo para gêneros alimentícios, a flexibilidade de realizar licitações conforme a necessidade apresenta-se como uma alternativa mais adequada.
- O artigo 85 ressalta que para a contratação pelo sistema de registro de preços é necessário que haja uma necessidade permanente ou frequente de obras ou serviços. No caso da merenda escolar, embora haja a necessidade frequente de fornecimento, a variação sazonal e as necessidades dietéticas específicas de cada período justificam a escolha por licitações pontuais que atendam a demandas específicas de maneira mais eficiente.
- A adesão ao sistema de registro de preços poderia acarretar entraves na gestão de contratos, tendo em vista o artigo 84, que determina o prazo de vigência da ata de registro de preços de um ano com possibilidade de prorrogação.
- Diante do exposto, conclui-se que a não adoção do sistema de registro de preços está alinhada com os princípios de eficiência, economicidade e interesse público, buscando assegurar a adequação entre o ciclo de vida dos alimentos e a eficiência administrativa, de forma a garantir o fornecimento de gêneros alimentícios que atendam às necessidades nutricionais de maneira tempestiva e ajustada a realidade local.

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

Em conformidade com os princípios e disposições da Lei 14.133 de abril de 2021, que regulamenta as licitações e contratos da Administração Pública, esta seção fundamenta a vedação da participação de empresas na forma de consórcio no processo licitatório em questão, para a aquisição de gêneros alimentícios do Município de Barreira/CE.

Considerando as especificidades do objeto licitado, bem como os seguintes aspectos da Lei 14.133:



- O Art. 15 da Lei 14.133 permite a participação de licitantes na forma de consórcio, contudo essa participação deve ser avaliada diante das especificidades de cada contratação. No presente caso, a natureza do objeto e a capacidade operacional requerida não justificam a formação de consórcios.
- De acordo com o Art. 15, § 1º, a formação de consórcios deve ser justificada pela necessidade de viabilidade técnica ou econômica, o que não se observa neste processo, uma vez que o fornecimento dos gêneros alimentícios não demanda alta complexidade técnica que exceda a capacidade individual de empresas do ramo.
- Além disso, sob a égide do Art. 23, a Administração busca assegurar que o valor estimado da contratação seja compatível com os valores de mercado, e a presença de consórcios poderia distorcer a competição ao permitir que empresas com capacidade individual insuficiente para a execução do contrato se associem, o que poderia levar a uma situação de oferta e demanda desequilibrada.
- Conforme Art. 49, que promove a competitividade no processo licitatório, a exclusividade na capacidade de fornecimento por um único consórcio poderia contrariar tal objetivo, levando a uma concentração de mercado prejudicial a obtenção das melhores condições para a Administração.

Portanto, com base nos princípios de economicidade, eficiência e competitividade, bem como na busca pelo equilíbrio da relação entre custos e benefícios para a Administração Pública, concluímos pela vedação da participação de empresas na forma de consórcio neste processo licitatório, assegurando a seleção da proposta mais vantajosa e a justa competição, conforme direciona o Art. 11, incisos I e II, da Lei 14.133.

14. Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras

Em conformidade com a Lei 14.133/2021, o presente Estudo Técnico Preliminar contempla a análise dos possíveis impactos ambientais decorrentes da aquisição de gêneros alimentícios e as medidas mitigadoras adequadas:

- Avaliação da seleção dos fornecedores quanto às práticas de cultivo e produção sustentáveis, com preferência por alimentos orgânicos e de agricultura familiar local, visando a diminuição dos impactos ligados ao uso intensivo de agrotóxicos e fertilizantes químicos, conforme Art. 5º, inciso do desenvolvimento nacional sustentável.
- Implementação de estratégias de logística reversa para embalagens e resíduos gerados, em sintonia com o Art. 5º, inciso I, buscando soluções que favoreçam a reciclagem e a correta destinação de resíduos, além de contribuir para a educação ambiental na comunidade.
- Identificação dos impactos relacionados ao transporte dos alimentos, com o objetivo de minimizar a emissão de gases de efeito estufa, por meio do planejamento de rotas e escolha de fornecedores locais, alinhados ao princípio da eficiência e do desenvolvimento nacional sustentável, conforme Art. 5º.
- Fomento ao uso de práticas agrícolas que preservem a biodiversidade e conservem os recursos naturais, em alinhamento com os princípios de razoabilidade e proporcionalidade, evitando desmatamento e degradação ambiental, segundo o que preconiza o Art. 5º da Lei.



- Estabelecimento de critérios de contratualização que incluam responsabilidade socioambiental, monitoramento e relatório de impacto como cláusulas obrigatórias, em observância ao Art. 7º, que versa sobre a promoção de um ambiente íntegro e confiável na gestão das contratações públicas.
- Promulgação de programas de educação nutricional que abordem o consumo consciente e a importância da alimentação saudável e sustentável, em coerência com o Art. 11, que visa a efetivação das contratações como instrumento de políticas públicas.

As medidas acima têm por objetivo garantir não apenas a conformidade com os requerimentos da Lei 14.133/2021, mas também promover ações que assegurem a conservação do meio ambiente, a sustentabilidade do processo de aquisição e distribuição dos gêneros alimentícios, e o bem-estar da sociedade como um todo.

15. Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação

Após análise detalhada dos aspectos técnicos, legais e orçamentários relacionados ao processo de aquisição de gêneros alimentícios para o Município de Barreira/CE, e com base nos princípios e jurisprudências estabelecidos pela

- Lei 14.133/2021, posicionamo-nos favoravelmente quanto à viabilidade e razoabilidade da contratação proposta. Destacamos os pontos fundamentais que corroboram este posicionamento:
- Observância dos princípios da administração pública, em especial a legalidade, a impessoalidade, a moralidade, a eficiência e a economicidade, assegurando uma contratação vantajosa para a administração pública e atendendo ao interesse público (conforme Art. 5º da Lei 14.133).
- Compatibilidade do objeto de contratação com o planejamento estratégico da Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social e alinhamento com as leis orçamentárias, assegurando a integração entre as políticas educacionais e nutricionais e o fortalecimento da gestão responsável dos recursos (Art. 7º e Art. 40).
- Adoção do Estudo Técnico Preliminar como instrumento de planejamento, refletindo a viabilidade técnica e econômica da contratação, fundamentado em critérios objetivos e transparentes (Art. 18 e seu §1º).
- Estimativa do valor da contratação fundamentada no levantamento de mercado, que reflete os valores praticados e considera a realidade do Município, em plena consonância com o Art. 23 da Lei 14.133.
- Vedação à participação de empresas em consórcio, em atendimento ao interesse público pela simplificação da gestão contratual e maior eficiência no controle e fiscalização das entregas, evitando a diluição de responsabilidades (Art. 14 e Art. 15).
- Inexistência de impedimentos legais ou conflitos de interesses entre os agentes públicos envolvidos e os possíveis contratados, conforme determina o Art. 14, garantindo a isonomia e a justa competição entre os possíveis licitantes.
- Compromisso com o desenvolvimento nacional sustentável, fomentando a adoção de práticas alimentares saudáveis e educação nutricional e, consequentemente, promovendo saúde e bem-estar conforme os objetivos da Administração Pública (Art. 26).

- Adesão ao regime de execução de contratação de acordo com o Art. 40, atendendo a necessidade de eficiência e eficácia na gestão dos gêneros alimentícios.

A presente contratação é, portanto, não apenas viável, mas necessária e benéfica para o Município de Barreira/CE, tanto sob a perspectiva legal quanto social, contribuindo diretamente para a melhoria da oferta dos serviços públicos e garantindo o suporte nutricional adequado.

Barreira/ CE, 26 de janeiro de 2024

EQUIPE DE PLANEJAMENTO

MONICA MARIA DOS SANTOS DE CASTRO
MEMBRO
MATRICULA Nº 7078

CARLOS EDUARDO SOARES
MEMBRO
MATRICULA Nº 14054

ANTONIO PAZ ROMAO
PRESIDENTE
MATRICULA Nº 0035

