ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00009202410150001 24

1. Descrição da Necessidade da Contratação

A necessidade de contratar a aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar dos alunos da rede pública de ensino do município de Ipaporanga, Ceará, para o ano letivo de 2025, fundamenta-se no compromisso da administração pública em assegurar uma alimentação escolar de qualidade, que atenda aos requisitos nutricionais e sanitários exigidos pela legislação vigente.

A merenda escolar é um componente essencial para a promoção da saúde, bem-estar e desempenho acadêmico dos estudantes. Além de contribuir para o combate à desnutrição e às carências nutricionais, a oferta regular de alimentos saudáveis e seguros incentiva a frequência escolar e potencia o desenvolvimento cognitivo e físico das crianças e adolescentes atendidos.

A Administração Pública de Ipaporanga tem como objetivo atender aproximadamente [insira número] alunos, distribuídos nas diversas escolas municipais. Para isso, faz-se necessário adquirir uma variedade de gêneros alimentícios, conforme especificações e quantidades estabelecidas no Anexo I do Edital. Esta medida visa garantir a composição de cardápios balanceados que contemplem os diferentes grupos alimentares, proporcionando refeições completas e nutritivas.

Desta forma, a contratação alinha-se ao dever do município em prover condições adequadas de aprendizado e desenvolvimento para a população estudantil, atendendo ao interesse público ao assegurar que todos os alunos da rede pública tenham acesso a uma alimentação digna e de qualidade durante o período escolar.

2. Área requisitante

Área requisitante	Responsável
Fundo Municipal de Educacao-FME	Ana Maria Mendes Teodorico

3. Descrição dos Requisitos da Contratação

Conforme previsto no art. 18, §1º, inciso III da Lei nº 14.133/2021, a descrição dos requisitos da contratação é necessária e suficiente à escolha da solução, prevendo critérios e práticas de sustentabilidade, observadas as leis ou regulamentações específicas, bem como padrões mínimos de qualidade e desempenho. Os requisitos devem ser definidos de forma a garantir a economicidade, eficiência, segurança alimentar e qualidade dos gêneros alimentícios a serem adquiridos, de modo a atender às necessidades da merenda escolar dos alunos da rede pública de ensino do município de Ipaporanga para

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 166-012-6904
PÁGINA: 1 DE 20 - PREFEITURA MUNICIPAL DE IPAPORANGA - CNPJ: 10.462.364/0001-47

o ano letivo de 2025.

Requisitos Gerais:

- Aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar.
- Fornecedores deverão ser devidamente registrados e autorizados para fornecimento de alimentos.
- Entrega dos produtos nos termos e condições estabelecidos pela Prefeitura Municipal de Ipaporanga.

Requisitos Legais:

- Os alimentos fornecidos devem estar de acordo com as normas técnicas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).
- Os fornecedores devem estar regularmente registrados nos órgãos competentes e em conformidade com a legislação vigente.
- Os fornecedores devem possuir todas as licenças e autorizações necessárias para a produção e comercialização dos alimentos fornecidos.

Requisitos de Sustentabilidade:

- Priorizar a aquisição de alimentos orgânicos, sempre que possível.
- Reduzir o uso de embalagens plásticas, optando por materiais recicláveis ou biodegradáveis.
- Incentivar a compra de produtos de agricultores locais para promover a sustentabilidade e a economia regional.
- Garantir que os produtos sejam adquiridos de fornecedores que adotem práticas sustentáveis em suas operações.

Requisitos da contratação:

- Os alimentos fornecidos devem ser frescos, com validade mínima de 30 dias na data de entrega.
- Os produtos devem ser transportados e armazenados conforme as normas de higiene e segurança alimentar para prevenir contaminações.
- Entrega dos produtos em locais predeterminados, conforme cronograma da Prefeitura Municipal de Ipaporanga.
- Os gêneros alimentícios devem possuir selos de qualidade e certificações, quando aplicável.

Requisitos Essenciais à Contratação:

- Aquisição de alimentos de alta qualidade, com procedência garantida e que cumpram as exigências legais e sanitárias.
- Adequação às quantidades máximas descritas no Anexo I do edital.
- Garantia de fornecimento contínuo e pontual durante todo o ano letivo de 2025.
- Atendimento a práticas de sustentabilidade para promover a responsabilidade ambiental e social.
- Obtenção de orçamentos de fornecedores diferentes, para assegurar a economicidade e viabilidade do contrato.
- Limitação dos requisitos às necessidades imprescindíveis da merenda escolar, evitando especificações que possam restringir a competitividade do processo

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 166-012-6904
PÁGINA: 2 DE 20 - PREFEITURA MUNICIPAL DE IPAPORANGA - CNPJ: 10.462.364/0001-47

licitatório.

Os requisitos descritos são necessários ao atendimento da necessidade de aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da rede pública de ensino do município de Ipaporanga para o ano letivo de 2025. Esses requisitos visam garantir a qualidade, segurança e sustentabilidade dos alimentos fornecidos, assegurando o interesse público envolvido e proporcionando a melhor solução possível no processo de contratação.

4. Levantamento de mercado

- Principais soluções de contratação do objeto
    - Contratação direta com o fornecedor: Envolve a aquisição direta dos gêneros alimentícios de fornecedores específicos, mediante processo de licitação pública, favorecendo a concorrência e potencialmente obtendo melhores preços e condições.
    - Contratação através de terceirização: Esta modalidade compreende a contratação de uma empresa terceirizada para gerenciar toda a cadeia de fornecimento, incluindo aquisição, armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios para as escolas. Pode simplificar a gestão mas pode envolver custos adicionais.
    - Formas alternativas de contratação: Poderia incluir a formação de consórcios entre municípios para aquisição em maior escala, cooperativas de produtores locais, ou até mesmo parcerias público-privadas que possam oferecer vantagens econômicas e logísticas.

- Análise e avaliação da solução mais adequada

  Após análise detalhada das soluções disponíveis, a contratação direta com o fornecedor se apresenta como a solução mais adequada para atender as necessidades da aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da rede pública de ensino do município de Ipaporanga. Esta modalidade, por meio do Pregão Eletrônico, oferece vantagens significativas, como a ampliação da concorrência, a transparência processual e a potencial redução de custos. Além disso, possibilita um controle direto sobre as especificações, qualidade e condições dos produtos adquiridos, garantindo que os padrões de segurança alimentar sejam rigorosamente cumpridos.

5. Descrição da solução como um todo

A presente contratação visa a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da rede pública de ensino do município de Ipaporanga, conforme especificações e quantidades descritas no Anexo I do Edital. A solução abrange toda a cadeia de suprimento necessária para garantir que os alimentos cheguem às unidades escolares dentro dos padrões de qualidade e segurança alimentar exigidos.

Os gêneros alimentícios a serem adquiridos incluem, mas não se limitam a:

- Arroz, feijão e outros grãos

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 166-012-6904
PÁGINA: 3 DE 20 - PREFEITURA MUNICIPAL DE IPAPORANGA - CNPJ: 10.462.364/0001-47

- Frutas e legumes frescos
- Carnes e proteínas
- Laticínios
- Pães e cereais
- Polpas de frutas e sucos

A solução proposta é fundamentada na jurisprudência estabelecida pela Lei 14.133/2021, a qual rege as licitações e contratos administrativos no Brasil. A fundamentação técnica e econômica desta solução considerou os seguintes pontos:

- **Qualidade e Segurança Alimentar:** Todos os produtos a serem adquiridos obedecerão aos padrões de qualidade e segurança alimentar estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Serão exigidas certificações de qualidade dos fornecedores para garantir a segurança dos alunos.
- **Logística e Armazenamento:** A proposta prevê um plano de logística que inclui a entrega pontual dos alimentos em cada unidade escolar, utilizando métodos de transporte e armazenagem que preservem a integridade dos produtos. A entrega será feita em intervalos regulares e conforme as necessidades das escolas, minimizando desperdícios.
- **Economicidade:** A solução proposta é vantajosa do ponto de vista econômico, uma vez que a compra em grande escala permite a obtenção de preços mais competitivos no mercado. A estimativa de valores foi baseada em pesquisas de mercado e em preços de contratações similares realizadas por outras administrações públicas.
- **Atendimentos às Normas de Sustentabilidade:** A contratação considerará as práticas de sustentabilidade, priorizando a aquisição de produtos que utilizem embalagens biodegradáveis ou recicláveis e a contratação de fornecedores que adotem práticas de responsabilidade ambiental.

Portanto, a solução proposta para a aquisição de gêneros alimentícios é a mais adequada existente no mercado, uma vez que atende às necessidades nutricionais dos alunos, cumpre os requisitos legais e regulamentares, e garante economicidade e sustentabilidade no processo de aquisição.

Dessa forma, esta contratação é justificada, demonstrando claramente a viabilidade técnica e econômica da solução. Esse alinhamento garante que a presente aquisição cumpre o interesse público, sendo essencial para o correto funcionamento da merenda escolar no ano letivo de 2025.

6. Estimativa das quantidades a serem contratadas

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
1	Carne Bovina In Natura	0,000	Quilograma
Especificação: Carne Bovina Acém ou Músculo resfriada ou congelada tipo músculo sem osso com registro no SIF ou SISP. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas			
2	Carne bovina in natura	0,000	Quilograma

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 166-012-6904
PÁGINA: 4 DE 20 - PREFEITURA MUNICIPAL DE IPAPORANGA - CNPJ: 10.462.364/0001-47

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
Especificação: Carne bovina moída COXÃO MOLE, seguido de imediato resfriamento ou congelamento, características: aparência própria, sem resto de vísceras, superfície não pegajosa, sem odor característico e cor própria vermelha sem manchas azuis ou esverdeadas. Temperatura entre 0° e 6° e deverá ser proveniente de animais (bois) abatidos, sadios, sob controle sanitário do SIF. Devem apresentar-se isentos de produtos químicos ou estranhos. Contendo rotulagem nutricional, data de validade e registro da ANVISA e do Ministério da Agricultura. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Embalagem primária plástica transparente, a vácuo termo formada e filme PET + PE de alta barreira em pacote de 1kg invioladas íntegros; não deve ter cristais de gelo no interior da embalagem.			
3	Carne de ave in natura	0,000	Quilograma
Especificação: Carne de frango inteiro, tipo caipira, congelado (carcaça e peito) – pacotes de 2 a 3kg. Aspecto próprio, não amolecido e não pegajoso, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas ou larvas. Embalagem em saco plástico transparente, flexível e resistente, que garanta a integridade do produto consumo.			
4	Carne Suína In Natura	0,000	Quilograma
Especificação: Carne Suína tipo pernil. Especificações: Congelada, cortada. Acondicionada em embalagem primária plástica transparente a vácuo termo formada em filme PET+PE de alta barreira, em pacotes de 1kg, inviolados, íntegros, não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem, produto com coloração natural, característica, sem osso. Embalagem secundária em caixa de papelão.			
5	Carne de ave in natura	0,000	Quilograma
Especificação: Peito de Frango - sem osso, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, sob controle sanitário do SIF, apresentando cor e odor característicos. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.			
6	"ovo"	20.000,000	Bandeja
Especificação: Ovo de Galinha – extra fresco, limpo, pesando aproximadamente 60 gramas cada acomodado em bandejas de papelão com 30 unidade lacrada, limpas, secos, não violadas resistentes, que garantam a integridade do produto até momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de embalagem, data de validade condições de armazenamento quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.			
7	Chocolate	1.200,000	Quilograma
Especificação: Achocolatado em pó - instantâneo, contendo os seguintes ingredientes básicos: açúcar, cacau em pó, soro de leite, aroma natural de chocolate, sem corantes artificiais, sem glúten. Embalagem: pacote de 400 a 1000 gramas, em polietileno atóxico, Transparente, leitosa ou alemanizada, resistente, acondicionado em caixa de papelão, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 08 meses.			
8	Aveia beneficiada	1.000,000	Caixa
Especificação: Aveia – em flocos finos de 1ª qualidade, em caixa de 250g.			
9	Amido	600,000	Pacote
Especificação: Amido de Milho – Produto amiláceo extraído do milho, coloração branca, textura fina. Isento de mofo e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente e acondicionada em caixa padrão, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 01 kg			
10	Cereal preparado	100,000	Pacote
Especificação: CEREAL DE ARROZ. Cereal a base de arroz para alimentação infantil enriquecido com vitaminas e minerais. Mistura homogênea, aspecto flocado, de coloração amarelada e odor característico. Ingredientes básicos: farinha de arroz, açúcar, mix de vitaminas e minerais e aroma artificial de baunilha. Embalagem: sacos de poliéster metalizado laminado, hermeticamente fechado contendo de 200 a 250 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA			
11	Cereal Preparado	200,000	Quilograma
Especificação: CEREAL DE MILHO. Cereal a base de milho para alimentação infantil enriquecido com vitaminas e minerais. Mistura homogênea, aspecto flocado, de coloração amarelada e odor característico. Ingredientes básicos: farinha de arroz, açúcar, mix de vitaminas e minerais e aroma artificial de baunilha. Embalagem: sacos de poliéster metalizado laminado, hermeticamente fechado contendo de 200 a 250 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA			
12	Leite Em Pó	4.000,000	Quilograma
Especificação: LEITE EM PÓ INTEGRAL. Enriquecido com no mínimo 12 vitaminas A, C, B2, B5, B6, B12, D, E, H, PP, B9, ferro, cobre, iodo, zinco, magnésio e manganês e sais minerais. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, registro SIE, ou SIF, validade de 08(oito) meses da data de fabricação e embalagem interna: sachê laminado com 1kg. Externa fardo de papel dupla folha com capacidade de até 10kg.			

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 166-012-6904
PÁGINA: 5 DE 20 - PREFEITURA MUNICIPAL DE IPAPORANGA - CNPJ: 10.462.364/0001-47

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
13	Adoçante	100,000	Unidade
Especificação: ADOÇANTE DIETÉTICO. À base de aspartame. Embalado em frasco plástico transparente contendo 100 mL do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.			
14	Leite soja	50,000	Pacote
Especificação: Leite de soja em pó, sem adição de lactose, sem glúten, em lata de 300g e inviolado. Composição mínima: proteína isolada ou extrato de soja, óleo vegetal, açúcar, maltodextrina, vitaminas e minerais: cálcio, magnésio, ácido ascórbico(vitamina C), zinco, ferro, vitamina B2(riboflavina), vitamina A, vitamina B3(niacina), vitamina B6(piridoxina), vitamina B1(tiamina), vitamina B9(ácido fólico), vitamina D e vitamina B12). Na embalagem deve conter a data de validade do produto mínima de 6 meses a partir da data de entrega da amostra e do produto.			
15	Leite em pó	200,000	Quilograma
Especificação: Leite desnatado - Leite em pó instantâneo, elaborado com grãos de soja acondicionados em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, contendo 300 a400g de peso líquido. Registro no Ministério da Agricultura. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.			
16	Leite em pó	50,000	Quilograma
Especificação: Leite em pó de origem animal para dietas com restrição de lactose - enriquecido com vitaminas. Teor mínimo de proteínas de 18g/100g do produto. Embalagem em sachê de 300g, íntegro, resistente, hermeticamente fechada, em perfeito estado de conservação. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/SIF. Validade mínima de 06 meses da data de entrega da amostra e do produto.			
17	Açúcar	4.000,000	Quilograma
Especificação: AÇÚCAR CRISTAL BRANCO. Cristal de primeira qualidade. Obtido de cana de açúcar. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 271 de 22/09/05 - ANVISA). Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Pó branco fino de fácil escoamento. Não deve ser empedrado. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº. 123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1kg do produto, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses.			
18	Arroz beneficiado	60,000	Quilograma
Especificação: ARROZ INTEGRAL – características técnicas: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.			
19	Arroz beneficiado	12.600,000	Quilograma
Especificação: ARROZ PARBOILIZADO. Grupo: parboilizado. Subgrupo: polido. Classe: longo fino. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1kg do produto, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses, a partir da data do recebimento, com registro do Ministério de Agricultura..			
20	Farinha de mandioca	2.000,000	Quilograma
Especificação: FARINHA DE MANDIOCA QUEBRADINHA. Tipo 01, classe branca, grupo seca. Embalagem primária plástico transparente de 1 Kg, inviolada, livre de insetos, microrganismos ou outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.			
21	Farinha de trigo	250,000	Quilograma
Especificação: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL SEM FERMENTO - Farinha de trigo com fermento. Embalagem primária: saco plástico atóxico transparente contendo 1kg. Embalagem secundária: fardo lacrado de 30 kg. Data de fabricação, validade, registro do empacotador contidos na embalagem. Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impurezas. Prazo mínimo de validade de 6 meses.			
22	"Flocos De Cereal"	6.000,000	Quilograma
Especificação: FLOCOS DE MILHO. Em flocos, pré-cozido. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº 273 de 22/09/05 – ANVISA e RDC nº 263 de 22/09/05 – ANVISA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo ou saco de papelão contendo 10 kg a 30 kg. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.			
23	Milho de pipoca	400,000	Quilograma

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 166-012-6904
PÁGINA: 6 DE 20 - PREFEITURA MUNICIPAL DE IPAPORANGA - CNPJ: 10.462.364/0001-47

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
Especificação: MILHO PARA PIPOCA. Grupo: duro. Classe: amarelo. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade – máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto.			
24	Leguminosa	1.000,000	Quilograma
Especificação: FEIJÃO TIPO CORDA. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade-máximo de 14% -isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 –ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.			
25	Leguminosa	2.700,000	Quilograma
Especificação: FEIJÃO TIPO CARIOQUINHA. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade-máximo de 14% -isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 –ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.			
26	Leguminosa	2.700,000	Quilograma
Especificação: FEIJÃO TIPO BRANCO. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade-máximo de 14% -isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 –ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.			
27	Leguminosa	1.000,000	Quilograma
Especificação: FEIJÃO TIPO PRETO. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade–máximo de 14% -isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 –ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto			
28	Creme De Leite	2.000,000	Caixa
Especificação: CREME DE LEITE. Creme de leite tradicional, contendo no mínimo 200g, em lata ou caixa UHT, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 6 meses.			
29	Extrato alimentício	2.000,000	Sachê
Especificação: EXTRATO DE TOMATE: Tradicional embalagem de 140g (TP) validade mínima de 06 meses.			
30	Legume em conserva	2.000,000	Lata
Especificação: MILHO VERDE. Em conserva, a base de: milho /água / sal. Sem conservantes, acondicionado em embalagem contendo 200g (peso líquido), com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega			
31	Biscoito	10.000,000	Pacote
Especificação: BISCOITO SALGADO - tipo "cream cracker". O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpo, em perfeito estado de conservação, sem apresentar excesso de dureza e nem quebradiço. Embalado em saco plástico, pacotes de 400g (3 x 1) Acondicionados em caixas de papelão. Prazo de validade de no mínimo 08 meses a partir da data do recebimento.			
32	Biscoito	300,000	Pacote
Especificação: BISCOITO SALGADO INTEGRAL. Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream Cracker Integral. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo 350g do produto, caixa com 7Kg. Rotulagem de acordo comas normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 a 01 ano. BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL. Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream Cracker Integral. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo 400g do produto, caixa com 8Kg. Rotulagem de acordo comas normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 a 01 ano.			

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 166-012-6904
PÁGINA: 7 DE 20 - PREFEITURA MUNICIPAL DE IPAPORANGA - CNPJ: 10.462.364/0001-47

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
33	Biscoito	10.000,000	Pacote
Especificação: BISCOITO DOCE: Biscoito ou bolacha doce tipo "Maria", consistência crocante, sem corantes artificiais; embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g (3 x 1), acondicionados em caixas de papelão. Prazo de validade de no mínimo 08 meses a partir da data de recebimento.			
34	Biscoito	8.000,000	Pacote
Especificação: BISCOITO TIPO MAISENA: Biscoito ou bolacha doce tipo Maizena, enriquecido com vitaminas do complexo B e zinco. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro (Vitamina B9), açúcar refinado, gordura vegetal, açúcar invertido, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), leite, sal refinado, estabilizante lecitina de soja, acondicionados em caixas de papelão, validade de no mínimo 06 meses a 01 ano. Com peso de 350g. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.			
35	Biscoito	2.000,000	Pacote
Especificação: BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE LEITE: Biscoito ou bolacha doce tipo rosquinha, aromatizado sabor leite. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferroe ácido fólico (vitamina B9), açúcar, gordura vegetal, fermentos químicos, amido de milho e aroma artificial de leite. Embalagem saco de polietileno atóxico, contendo 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06mesesa 01 ano.			
36	Biscoito	2.000,000	Pacote
Especificação: BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE MILHO: Biscoito ou bolacha doce tipo rosquinha, aromatizado sabor milho verde. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar invertido, gordura vegetal, sal, fermentos químicos, aroma de milho verde. Embalagem saco de polietileno atóxico, contendo 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06mesesa 01 an0			
37	Macarrão	7.500,000	Pacote
Especificação: MACARRÃO ESPAGUETE. Macarrão longo, fino, tipo espaguete, sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum, sem ovos. Embalagem primária plástica de 400g, tempo de cozimento 7 a 9 mim, acondicionado em fardo de 14pct, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses. Embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.			
38	Pão	15.000,000	Pacote
Especificação: PÃO. Pão massa fina tipo hot dog. Composto de Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, sal, estabilizante polisorbato e conservante propinado de cálcio. Contém glúten. Deverão ser acondicionados em pacotes de 500g com 10 unidades de 50g cada, em saco de polietileno atóxico, resistente e transparente, de forma a manter a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e quantidade do produto, com prazo de validade a partir da entrega.			
39	Pão	100,000	Pacote
Especificação: PÃO DE FORMA INTEGRAL - Composto de Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, agua, açúcar, fermento biológico, margarina, sal, reforçador ácido ascórbico (ins300) e conservador propionato de cálcio (ind282). Contém glúten. Deverão ser acondicionados em pacotes de 500g, em saco de polietileno atóxico, resistente e transparente, de forma a manter a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e quantidade do produto, com prazo de validade a partir da entrega.			
40	Condimento	1.450,000	Quilograma
Especificação: ALHO AMASSADO SEM SAL. Tempero. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 276 de 22/09/05 – ANVISA, Portaria nº242 MAPA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 –ANVISA, Lei nº.10674/03). Embalagem primária: pote de PVC leitoso atóxico contendo 1000g do produto.			
41	Condimento	750,000	Pacote
Especificação: COLORÍFICO. Ingredientes: urucum, farinha de arroz e óleo vegetal sem adição de sal. (RDC nº. 276 de 22/09/05 -ANVISA). Produto com aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprio. Com peso de 100g a 200g. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04			
42	Óleo vegetal	1.500,000	Garrafa
Especificação: ÓLEO DE SOJA REFINADO. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 270 de 22/09/05 –ANVISA). Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 –ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: de garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 900ml do produto, acondicionado em caixas com 20 unidades; data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses..			
43	Vinagre	1.000,000	Garrafa

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 166-012-6904
PÁGINA: 8 DE 20 - PREFEITURA MUNICIPAL DE IPAPORANGA - CNPJ: 10.462.364/0001-47

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
Especificação: VINAGRE DE ÁLCOOL. Fermentação acética de mistura hidro alcoólica originária do álcool etílico. Cor característica com a origem dos componentes da matéria-prima e nutrientes. Aroma acético. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 –ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 500ml do produto.			
44	Sal	2.000,000	Quilograma
Especificação: SAL REFINADO. Iodado, embalagem primária plástica de 1kg, inviolada, não furada, livre de insetos, umidade, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.			

7. Estimativa do valor da contratação

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R$)	V. TOTAL (R$)
1	Carne Bovina In Natura	0,000	Quilograma	38,77	0,00
Especificação: Carne Bovina Acém ou Músculo resfriada ou congelada tipo músculo sem osso com registro no SIF ou SISP. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas					
2	Carne bovina in natura	0,000	Quilograma	23,19	0,00
Especificação: Carne bovina moída COXÃO MOLE, seguido de imediato resfriamento ou congelamento, características: aparência própria, sem resto de vísceras, superfície não pegajosa, sem odor característico e cor própria vermelha sem manchas azuis ou esverdeadas. Temperatura entre 0° e 6° e deverá ser proveniente de animais (bois) abatidos, sadios, sob controle sanitário do SIF. Devem apresentar-se isentos de produtos químicos ou estranhos. Contendo rotulagem nutricional, data de validade e registro da ANVISA e do Ministério da Agricultura. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Embalagem primária plástica transparente, a vácuo termo formada e filme PET + PE de alta barreira em pacote de 1kg invioladas íntegros; não deve ter cristais de gelo no interior da embalagem.					
3	Carne de ave in natura	0,000	Quilograma	15,56	0,00
Especificação: Carne de frango inteiro, tipo caipira, congelado (carcaça e peito) – pacotes de 2 a 3kg. Aspecto próprio, não amolecido e não pegajoso, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas ou larvas. Embalagem em saco plástico transparente, flexível e resistente, que garanta a integridade do produto consumo.					
4	Carne Suína In Natura	0,000	Quilograma	28,22	0,00
Especificação: Carne Suína tipo pernil. Especificações: Congelada, cortada. Acondicionada em embalagem primária plástica transparente a vácuo termo formada em filme PET+PE de alta barreira, em pacotes de 1kg, inviolados, íntegros, não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem, produto com coloração natural, característica, sem osso. Embalagem secundária em caixa de papelão.					
5	Carne de ave in natura	0,000	Quilograma	18,78	0,00
Especificação: Peito de Frango - sem osso, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, sob controle sanitário do SIF, apresentando cor e odor característicos. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.					
6	"ovo"	20.000,000	Bandeja	20,59	411.800,00
Especificação: Ovo de Galinha – extra fresco, limpo, pesando aproximadamente 60 gramas cada acomodado em bandejas de papelão com 30 unidade lacrada, limpas, secos, não violadas resistentes, que garantam a integridade do produto até momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de embalagem, data de validade condições de armazenamento quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.					
7	Chocolate	1.200,000	Quilograma	18,60	22.320,00
Especificação: Achocolatado em pó - instantâneo, contendo os seguintes ingredientes básicos: açúcar, cacau em pó, soro de leite, aroma natural de chocolate, sem corantes artificiais, sem glúten. Embalagem: pacote de 400 a 1000 gramas, em polietileno atóxico, Transparente, leitosa ou alemanizada, resistente, acondicionado em caixa de papelão, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 08 meses.					
8	Aveia beneficiada	1.000,000	Caixa	5,79	5.790,00
Especificação: Aveia – em flocos finos de 1ª qualidade, em caixa de 250g.					
9	Amido	600,000	Pacote	27,56	16.536,00

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 166-012-6904
PÁGINA: 9 DE 20 - PREFEITURA MUNICIPAL DE IPAPORANGA - CNPJ: 10.462.364/0001-47

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R$)	V. TOTAL (R$)
Especificação: Amido de Milho – Produto amiláceo extraído do milho, coloração branca, textura fina. Isento de mofo e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente e acondicionada em caixa padrão, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 01 kg					
10	Cereal preparado	100,000	Pacote	6,25	625,00
Especificação: CEREAL DE ARROZ. Cereal a base de arroz para alimentação infantil enriquecido com vitaminas e minerais. Mistura homogênea, aspecto flocado, de coloração amarelada e odor característico. Ingredientes básicos: farinha de arroz, açúcar, mix de vitaminas e minerais e aroma artificial de baunilha. Embalagem: sacos de poliéster metalizado laminado, hermeticamente fechado contendo de 200 a 250 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA					
11	Cereal Preparado	200,000	Quilograma	7,07	1.414,00
Especificação: CEREAL DE MILHO. Cereal a base de milho para alimentação infantil enriquecido com vitaminas e minerais. Mistura homogênea, aspecto flocado, de coloração amarelada e odor característico. Ingredientes básicos: farinha de arroz, açúcar, mix de vitaminas e minerais e aroma artificial de baunilha. Embalagem: sacos de poliéster metalizado laminado, hermeticamente fechado contendo de 200 a 250 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA					
12	Leite Em Pó	4.000,000	Quilograma	43,56	174.240,00
Especificação: LEITE EM PÓ INTEGRAL. Enriquecido com no mínimo 12 vitaminas A, C, B2, B5, B6, B12, D, E, H, PP, B9, ferro, cobre, iodo, zinco, magnésio e manganês e sais minerais. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, registro SIE, ou SIF, validade de 08(oito) meses da data de fabricação e embalagem interna: sachê laminado com 1kg. Externa fardo de papel dupla folha com capacidade de até 10kg.					
13	Adoçante	100,000	Unidade	5,09	509,00
Especificação: ADOÇANTE DIETÉTICO. À base de aspartame. Embalado em frasco plástico transparente contendo 100 mL do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.					
14	Leite soja	50,000	Pacote	28,71	1.435,50
Especificação: Leite de soja em pó, sem adição de lactose, sem glúten, em lata de 300g e inviolado. Composição mínima: proteína isolada ou extrato de soja, óleo vegetal, açúcar, maltodextrina, vitaminas e minerais: cálcio, magnésio, ácido ascórbico(vitamina C), zinco, ferro, vitamina B2(riboflavina), vitamina A, vitamina B3(niacina), vitamina B6(piridoxina), vitamina B1(tiamina), vitamina B9(ácido fólico), vitamina D e vitamina B12). Na embalagem deve conter a data de validade do produto mínima de 6 meses a partir da data de entrega da amostra e do produto.					
15	Leite em pó	200,000	Quilograma	11,36	2.272,00
Especificação: Leite desnatado - Leite em pó instantâneo, elaborado com grãos de soja acondicionados em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, contendo 300 a400g de peso líquido. Registro no Ministério da Agricultura. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.					
16	Leite em pó	50,000	Quilograma	10,88	544,00
Especificação: Leite em pó de origem animal para dietas com restrição de lactose - enriquecido com vitaminas. Teor mínimo de proteínas de 18g/100g do produto. Embalagem em sachê de 300g, íntegro, resistente, hermeticamente fechada, em perfeito estado de conservação. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/SIF. Validade mínima de 06 meses da data de entrega da amostra e do produto.					
17	Açúcar	4.000,000	Quilograma	4,53	18.120,00
Especificação: AÇÚCAR CRISTAL BRANCO. Cristal de primeira qualidade. Obtido de cana de açúcar. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 271 de 22/09/05 - ANVISA). Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Pó branco fino de fácil escoamento. Não deve ser empedrado. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº. 123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1kg do produto, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses.					
18	Arroz beneficiado	60,000	Quilograma	7,60	456,00
Especificação: ARROZ INTEGRAL – características técnicas: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.					
19	Arroz beneficiado	12.600,000	Quilograma	7,01	88.326,00

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 166-012-6904
PÁGINA: 10 DE 20 - PREFEITURA MUNICIPAL DE IPAPORANGA - CNPJ: 10.462.364/0001-47

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R$)	V. TOTAL (R$)
Especificação: ARROZ PARBOILIZADO. Grupo: parboilizado. Subgrupo: polido. Classe: longo fino. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal n°. 9972/00 Decreto n°. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC n°. 360/359 de 23/12/03, RDC n°. 259 de 20/09/02, RDC n°123 de 13/05/04 – ANVISA, lei n°.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1kg do produto, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses, a partir da data do recebimento, com registro do Ministério de Agricultura..					
20	Farinha de mandioca	2.000,000	Quilograma	6,83	13.660,00
Especificação: FARINHA DE MANDIOCA QUEBRADINHA. Tipo 01, classe branca, grupo seca. Embalagem primária plástico transparente de 1 Kg, inviolada, livre de insetos, microrganismos ou outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.					
21	Farinha de trigo	250,000	Quilograma	5,96	1.490,00
Especificação: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL SEM FERMENTO - Farinha de trigo com fermento. Embalagem primária: saco plástico atóxico transparente contendo 1kg. Embalagem secundária: fardo lacrado de 30 kg. Data de fabricação, validade, registro do empacotador contidos na embalagem. Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impurezas. Prazo mínimo de validade de 6 meses.					
22	"Flocos De Cereal"	6.000,000	Quilograma	2,81	16.860,00
Especificação: FLOCOS DE MILHO. Em flocos, pré-cozido. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC n° 273 de 22/09/05 – ANVISA e RDC n° 263 de 22/09/05 – ANVISA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC n° 360/359 de 23/12/03, RDC n° 259 de 20/09/02, RDC n° 123 de 13/05/04 – ANVISA, lei n° 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo ou saco de papelão contendo 10 kg a 30 kg. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.					
23	Milho de pipoca	400,000	Quilograma	4,70	1.880,00
Especificação: MILHO PARA PIPOCA. Grupo: duro. Classe: amarelo. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal n°. 9972/00 Decreto n°. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade – máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC n°. 360/359 de 23/12/03, RDC n°. 259 de 20/09/02, RDC n°123 de 13/05/04 – ANVISA, lei n°.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto.					
24	Leguminosa	1.000,000	Quilograma	9,26	9.260,00
Especificação: FEIJÃO TIPO CORDA. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal n°. 9972/00 Decreto n°. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN n°12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade-máximo de 14% -isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC n°. 360/359 de 23/12/03, RDC n°. 259 de 20/09/02, RDC n°123 de 13/05/04 –ANVISA, lei n°. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.					
25	Leguminosa	2.700,000	Quilograma	8,40	22.680,00
Especificação: FEIJÃO TIPO CARIOQUINHA. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal n°. 9972/00 Decreto n°. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN n°12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade-máximo de 14% -isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC n°. 360/359 de 23/12/03, RDC n°. 259 de 20/09/02, RDC n°123 de 13/05/04 –ANVISA, lei n°. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.					
26	Leguminosa	2.700,000	Quilograma	8,00	21.600,00
Especificação: FEIJÃO TIPO BRANCO. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal n°. 9972/00 Decreto n°. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN n°12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade-máximo de 14% -isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC n°. 360/359 de 23/12/03, RDC n°. 259 de 20/09/02, RDC n°123 de 13/05/04 –ANVISA, lei n°. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.					
27	Leguminosa	1.000,000	Quilograma	10,80	10.800,00
Especificação: FEIJÃO TIPO PRETO. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal n°. 9972/00 Decreto n°. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN n°12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade–máximo de 14% -isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC n°. 360/359 de 23/12/03, RDC n°. 259 de 20/09/02, RDC n°123 de 13/05/04 –ANVISA, lei n°. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto					

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 166-012-6904
PÁGINA: 11 DE 20 - PREFEITURA MUNICIPAL DE IPAPORANGA - CNPJ: 10.462.364/0001-47

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R$)	V. TOTAL (R$)
28	Creme De Leite	2.000,000	Caixa	4,41	8.820,00
Especificação: CREME DE LEITE. Creme de leite tradicional, contendo no mínimo 200g, em lata ou caixa UHT, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 6 meses.					
29	Extrato alimentício	2.000,000	Sachê	5,00	10.000,00
Especificação: EXTRATO DE TOMATE: Tradicional embalagem de 140g (TP) validade mínima de 06 meses.					
30	Legume em conserva	2.000,000	Lata	6,02	12.040,00
Especificação: MILHO VERDE. Em conserva, a base de: milho /água / sal. Sem conservantes, acondicionado em embalagem contendo 200g (peso líquido), com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega					
31	Biscoito	10.000,000	Pacote	7,07	70.700,00
Especificação: BISCOITO SALGADO - tipo "cream cracker". O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpo, em perfeito estado de conservação, sem apresentar excesso de dureza e nem quebradiço. Embalado em saco plástico, pacotes de 400g (3 x 1) Acondicionados em caixas de papelão. Prazo de validade de no mínimo 08 meses a partir da data do recebimento.					
32	Biscoito	300,000	Pacote	7,72	2.316,00
Especificação: BISCOITO SALGADO INTEGRAL. Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream Cracker Integral. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo 350g do produto, caixa com 7Kg. Rotulagem de acordo comas normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 a 01 ano. BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL. Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream Cracker Integral. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo 400g do produto, caixa com 8Kg. Rotulagem de acordo comas normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 a 01 ano.					
33	Biscoito	10.000,000	Pacote	7,44	74.400,00
Especificação: BISCOITO DOCE: Biscoito ou bolacha doce tipo “Maria”, consistência crocante, sem corantes artificiais; embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g (3 x 1), acondicionados em caixas de papelão. Prazo de validade de no mínimo 08 meses a partir da data de recebimento.					
34	Biscoito	8.000,000	Pacote	8,28	66.240,00
Especificação: BISCOITO TIPO MAISENA: Biscoito ou bolacha doce tipo Maizena, enriquecido com vitaminas do complexo B e zinco. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro (Vitamina B9), açúcar refinado, gordura vegetal, açúcar invertido, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), leite, sal refinado, estabilizante lecitina de soja, acondicionados em caixas de papelão, validade de no mínimo 06 meses a 01 ano. Com peso de 350g. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					
35	Biscoito	2.000,000	Pacote	5,81	11.620,00
Especificação: BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE LEITE: Biscoito ou bolacha doce tipo rosquinha, aromatizado sabor leite. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferroe ácido fólico (vitamina B9), açúcar, gordura vegetal, fermentos químicos, amido de milho e aroma artificial de leite. Embalagem saco de polietileno atóxico, contendo 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06mesesa 01 ano.					
36	Biscoito	2.000,000	Pacote	5,94	11.880,00
Especificação: BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE MILHO: Biscoito ou bolacha doce tipo rosquinha, aromatizado sabor milho verde. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar invertido, gordura vegetal, sal, fermentos químicos, aroma de milho verde. Embalagem saco de polietileno atóxico, contendo 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06mesesa 01 an0					
37	Macarrão	7.500,000	Pacote	4,10	30.750,00
Especificação: MACARRÃO ESPAGUETE. Macarrão longo, fino, tipo espaguete, sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum, sem ovos. Embalagem primária plástica de 400g, tempo de cozimento 7 a 9 mim, acondicionado em fardo de 14pct, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses. Embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.					
38	Pão	15.000,000	Pacote	8,41	126.150,00
Especificação: PÃO. Pão massa fina tipo hot dog. Composto de Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, sal, estabilizante polisorbato e conservante propinado de cálcio. Contém glúten. Deverão ser acondicionados em pacotes de 500g com 10 unidades de 50g cada, em saco de polietileno atóxico, resistente e transparente, de forma a manter a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e quantidade do produto, com prazo de validade a partir da entrega.					

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 166-012-6904
PÁGINA: 12 DE 20 - PREFEITURA MUNICIPAL DE IPAPORANGA - CNPJ: 10.462.364/0001-47

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R$)	V. TOTAL (R$)
39	Pão	100,000	Pacote	11,17	1.117,00
Especificação: PÃO DE FORMA INTEGRAL - Composto de Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, agua, açúcar, fermento biológico, margarina, sal, reforçador ácido ascórbico (ins300) e conservador propionato de cálcio (ind282). Contém glúten. Deverão ser acondicionados em pacotes de 500g, em saco de polietileno atóxico, resistente e transparente, de forma a manter a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e quantidade do produto, com prazo de validade a partir da entrega.					
40	Condimento	1.450,000	Quilograma	6,46	9.367,00
Especificação: ALHO AMASSADO SEM SAL. Tempero. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC n°. 276 de 22/09/05 – ANVISA, Portaria n°242 MAPA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC n°. 360/359 de 23/12/03, RDC n°. 259 de 20/09/02, RDC n°123 de 13/05/04 –ANVISA, Lei n°.10674/03). Embalagem primária: pote de PVC leitoso atóxico contendo 1000g do produto.					
41	Condimento	750,000	Pacote	3,33	2.497,50
Especificação: COLORÍFICO. Ingredientes: urucum, farinha de arroz e óleo vegetal sem adição de sal. (RDC n°. 276 de 22/09/05 -ANVISA). Produto com aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprio. Com peso de 100g a 200g. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC n°. 360/359 de 23/12/03, RDC n°. 259 de 20/09/02, RDC n°123 de 13/05/04					
42	Óleo vegetal	1.500,000	Garrafa	8,72	13.080,00
Especificação: ÓLEO DE SOJA REFINADO. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC n°. 270 de 22/09/05 –ANVISA). Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC n°. 360/359 de 23/12/03, RDC n°. 259 de 20/09/02, RDC n°123 de 13/05/04 –ANVISA, lei n°.10674/03). Embalagem primária: de garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 900ml do produto, acondicionado em caixas com 20 unidades; data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses..					
43	Vinagre	1.000,000	Garrafa	3,16	3.160,00
Especificação: VINAGRE DE ÁLCOOL. Fermentação acética de mistura hidro alcoólica originária do álcool etílico. Cor característica com a origem dos componentes da matéria-prima e nutrientes. Aroma acético. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC n°. 360/359 de 23/12/03, RDC n°. 259 de 20/09/02, RDC n°123 de 13/05/04 –ANVISA, lei n°.10674/03). Embalagem primária: garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 500ml do produto.					
44	Sal	2.000,000	Quilograma	1,65	3.300,00
Especificação: SAL REFINADO. Iodado, embalagem primária plástica de 1kg, inviolada, não furada, livre de insetos, umidade, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.					

Deste modo, como tendo como parâmetro as pesquisas de preços realizadas, temse que o valor médio estimado, conforme dados demonstrados acima, totalizam a monta de R$ 1.300.055,00 (um milhão, trezentos mil e cinquenta e cinco reais)

8. Justificativas para o parcelamento ou não da solução

A decisão pelo parcelamento do objeto de licitação para aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da rede pública de ensino do município de Ipaporanga é justificada pelas seguintes razões detalhadas:

- Avaliação da Divisibilidade do Objeto:

  A análise técnica do objeto mostra que a aquisição de gêneros alimentícios é divisível, sem prejuízo para a funcionalidade ou para os resultados pretendidos. A separação dos itens pode ser feita por categorias de alimentos (por exemplo, frutas, vegetais, cereais, laticínios etc.), o que não comprometerá a qualidade da merenda oferecida aos alunos.

- Viabilidade Técnica e Econômica:

  A divisão do objeto é técnica e economicamente viável. A aquisição parcelada permite a cada fornecedor focar em sua especialidade, assegurando a qualidade dos produtos entregues. Além disso, a fragmentação não compromete a eficácia dos

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 166-012-6904
PÁGINA: 13 DE 20 - PREFEITURA MUNICIPAL DE IPAPORANGA - CNPJ: 10.462.364/0001-47

recursos e pode, inclusive, facilitar a gestão e a logística de distribuição dos alimentos.

- Economia de Escala:

  O parcelamento não resultará em perda significativa de economia de escala. Estudos de viabilidade revelam que os custos agregados na divisão do objeto não superam os benefícios obtidos pela segmentação, como a melhoria na qualidade dos produtos e a agilidade na entrega.

- Competitividade e Aproveitamento do Mercado:

  O parcelamento contribui significativamente para aumentar a competitividade, permitindo a participação de um número maior de fornecedores, inclusive de pequeno e médio porte. Isto amplia a diversidade de propostas e facilita a obtenção de melhores preços e condições de fornecimento.

- Análise do Mercado:

  A análise do mercado de gêneros alimentícios em Ipaporanga e região demonstra que existem numerosos fornecedores especializados em diferentes categorias de alimentos. A decisão pelo parcelamento está alinhada às práticas do setor, que costumeiramente é segmentado por tipos de produtos.

- Consideração de Lotes:

  A licitação será estruturada em lotes, cada um correspondente a uma categoria específica de gêneros alimentícios. Esta estratégia permite a participação de fornecedores que podem não ter capacidade para atender à totalidade da demanda, mas que são aptos a fornecer produtos de alta qualidade nos seus respectivos segmentos.

Todas essas análises e considerações evidenciam que o parcelamento da aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar dos alunos da rede pública de Ipaporanga é a decisão mais adequada. Assim, a competitividade é ampliada, a eficiência econômica é assegurada e a qualidade dos alimentos fornecidos aos estudantes é garantida, atendendo plenamente ao interesse público envolvido.

9. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A iniciativa de aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da rede pública de ensino do município de Ipaporanga para o ano letivo de 2025 está plenamente alinhada com o Plano de Contratações Anual da Prefeitura Municipal de Ipaporanga, conforme o exercício financeiro de 2025.

Essa contratação atende diretamente às diretrizes estabelecidas no plano, garantindo que os alunos da rede pública de ensino tenham acesso a uma alimentação saudável e balanceada durante o período escolar. A previsão dessa aquisição foi definida tendo como base os levantamentos de demandas anteriores e as projeções de crescimento da população estudantil, demonstrando um planejamento estratégico e uma gestão eficiente dos recursos públicos.

A inclusão dessa necessidade no Plano de Contratações Anual busca otimizar a alocação de recursos financeiros, permitindo que a administração municipal realize compras em

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 166-012-6904
PÁGINA: 14 DE 20 - PREFEITURA MUNICIPAL DE IPAPORANGA - CNPJ: 10.462.364/0001-47

condições mais vantajosas, considerando a economia de escala e os melhores preços disponíveis no mercado. Ademais, o planejamento antecipado minimiza riscos de desabastecimento e garante a continuidade do fornecimento dos produtos, essencial para o bom desempenho do serviço de merenda escolar.

O procedimento de contratação está alinhado também com as metas de eficiência e eficácia preconizadas pelo plano estratégico da entidade, promovendo a economicidade e o melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.

10. Resultados pretendidos

Para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da rede pública de ensino do município de Ipaporanga, estabelecem-se os seguintes resultados pretendidos:

- Garantir a oferta de uma alimentação escolar de qualidade, respeitando os preceitos nutricionais estabelecidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);
- Reduzir índices de evasão e melhorar o rendimento escolar através da oferta de uma alimentação balanceada e rica em nutrientes;
- Promover a inclusão social e o desenvolvimento integral dos alunos, contribuindo para o crescimento físico e cognitivo adequado por meio de uma nutrição adequada;
- Assegurar que os alimentos adquiridos atendam a todos os requisitos de qualidade e segurança alimentar, conforme legislações vigentes e as especificações detalhadas no Anexo I do edital;
- Fomentar a economia local e regional, priorizando, quando possível, a compra de produtos de agricultores familiares e empreendedores rurais da região, conforme os princípios da Lei 14.133/2021;
- Alcançar a economicidade nas compras públicas, promovendo a melhor utilização dos recursos públicos disponíveis, conforme os princípios de economicidade e eficiência previstos na Lei 14.133;
- Ampliar a competitividade dos processos licitatórios, evitando a concentração de mercado e possibilitando a participação ampla e isonômica de diversos fornecedores;
- Garantir a transparência e a publicidade dos atos administrativos, conforme preceitua a Lei 14.133, proporcionando segurança jurídica a todos os envolvidos no processo licitatório.

11. Providências a serem adotadas

Para assegurar o sucesso da licitação e a boa execução do contrato, serão adotadas as seguintes providências:

- Capacitação dos Servidores:
  - Capacitação específica dos servidores envolvidos no processo licitatório sobre a nova Lei de Licitações (Lei 14.133/2021) e os procedimentos específicos para aquisição de gêneros alimentícios.
  - Treinamento dos fiscais de contrato e gestores sobre as especificações dos produtos a serem adquiridos e as condições contratuais.
- Elaboração de Termo de Referência Completo:

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 166-012-6904
PÁGINA: 15 DE 20 - PREFEITURA MUNICIPAL DE IPAPORANGA - CNPJ: 10.462.364/0001-47

  - Desenvolvimento do Termo de Referência com base nas especificações e quantidades máximas descritas no Anexo I do Edital.
  - Inclusão de critérios técnicos rigorosos para garantir a qualidade e a segurança alimentar dos gêneros alimentícios.
- Realização de Pesquisa de Mercado:
  - Levantamento detalhado de preços de mercado com pelo menos três fornecedores diferentes, considerando variações regionais e sazonais.
  - Análise das condições de fornecimento propostas pelos fornecedores para melhor adequação das necessidades do município.
- Engajamento com Comunidade Escolar:
  - Consultas e envolvimento dos diretores de escolas e responsáveis pelas merendas para validar as necessidades e especificações dos gêneros alimentícios.
  - Realização de reuniões com a comunidade escolar para discutir e alinhar as expectativas quanto à qualidade e variedade dos alimentos.
- Monitoramento de Impactos Ambientais:
  - Adoção de medidas para minimizar impactos ambientais, como a preferência por fornecedores que utilizem práticas sustentáveis.
  - Implementação de logística reversa para reciclagem e desfazimento adequado de materiais e embalagens.
- Procedimentos de Fiscalização:
  - Definição clara das responsabilidades de fiscalização desde a entrega até o armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios.
  - Estabelecimento de um sistema de controle de qualidade para verificar a conformidade dos produtos entregues com as especificações contratuais.
- Divulgação e Publicidade:
  - Transparência total do processo licitatório com a publicação de todos os documentos no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).
  - Utilização de canais de comunicação da Prefeitura de Ipaporanga para informar a comunidade sobre a licitação e seus objetivos.
- Preparação de Infraestrutura:
  - Verificação e adequação dos locais de armazenamento dos gêneros alimentícios para garantir a sua conservação em condições adequadas.
  - Emprego de práticas de armazenamento que previnam contaminações e perda de qualidade dos alimentos.

12. Justificativa para adoção do registro de preços

Neste Estudo Técnico Preliminar, é fundamental avaliar a viabilidade e a conveniência da adoção do sistema de registro de preços, conforme previsto na Lei 14.133/2021.

De acordo com o previsto no Art. 6º, inciso XXIII da Lei 14.133/2021, o sistema de registro de preços é uma modalidade de contratação que pode trazer vantagens como a eficiência na gestão de compras e a potencial economicidade. No entanto, após análise criteriosa, conclui-se que a adoção desse sistema para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da rede pública de ensino do Município de Ipaporanga, para o ano letivo de 2025, não é adequada pelos motivos detalhados a seguir.

- **Natureza dos Itens a Serem Adquiridos:** Os gêneros alimentícios possuem características que podem variar significativamente em termos de qualidade, sazonalidade e disponibilidade. Para garantir produtos frescos e de qualidade

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 166-012-6904
PÁGINA: 16 DE 20 - PREFEITURA MUNICIPAL DE IPAPORANGA - CNPJ: 10.462.364/0001-47

adequada para a merenda escolar, é necessário realizar aquisições que permitam uma rápida reposição de estoque e a compra de produtos conforme a demanda imediata. O sistema de registro de preços, por sua vez, pode não atender a essas necessidades devido à periodicidade de atualização de preços e à possível limitação na flexibilidade das quantidades a serem adquiridas.

- **Volume de Contratação e Necessidade de Controle Rigoroso:** A aquisição de gêneros alimentícios em grandes volumes requer um controle rigoroso em termos de quantidades e especificações. A modalidade de registro de preços poderia dificultar esse controle devido à variação nas exigências de manutenção dos contratos ao longo do tempo e à possibilidade de inconsistências nas entregas pelos fornecedores.
- **Princípio da Economicidade:** Embora o sistema de registro de preços possa trazer vantagens em termos de custo ao permitir compras interessantes a preços mais baixos, no caso específico da merenda escolar, a economicidade deve ser considerada em um contexto mais amplo, abrangendo não apenas o preço, mas também a qualidade, a segurança alimentar e a necessidade de cumprimento dos requisitos nutricionais. A possibilidade de celebração de contratos mais detalhados e específicos permite uma maior adequação aos critérios de qualidade requerida para os gêneros alimentícios.
- **Segurança e Qualidade Alimentar:** A segurança e a qualidade dos produtos alimentícios são cruciais para a alimentação dos alunos. Assim, a contratação por pregão eletrônico, conforme fundamentado na Lei 14.133/2021, possibilita uma avaliação mais minuciosa e criteriosa das propostas, garantindo que os alimentos atendam aos padrões de qualidade e segurança exigidos, sem as limitações impostas pelo sistema de registro de preços.
- **Flexibilidade nas Entregas:** O fornecimento contínuo e a reposição imediata dos gêneros alimentícios são essenciais para garantir a qualidade da merenda escolar. A adoção do sistema de registro de preços pode limitar a flexibilidade necessária para ajustes mais dinâmicos, cruciais para atender às variações sazonais e específicas do consumo dos gêneros alimentícios.

Considerando os fatores acima, a não adoção do sistema de registro de preços se justifica plenamente, conforme alinhado às disposições da Lei 14.133/2021, que permite a utilização de modalidades de contratação distintas quando estas são mais vantajosas para a Administração Pública, garantindo, assim, a economicidade, a eficiência e a qualidade necessárias para a contratação em questão.

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

Conforme estabelece a Lei nº 14.133/2021, o art. 15 e os seus respectivos parágrafos, há a possibilidade de participação de empresas na forma de consórcio em processos licitatórios, desde que observadas certas condições e requisitos específicos. No entanto, a decisão de vedar tal participação deve ser cuidadosamente fundamentada, levando em consideração os princípios da vantagem técnica e econômica para a Administração Pública, bem como o interesse público.

Após análise criteriosa e considerando o caráter do objeto a ser licitado - AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR DOS ALUNOS DA REDE PÚBLICA DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE IPAPORANGA, PARA O ANO LETIVO DE 2025 - conclui-se que a vedação da participação de empresas na forma de consórcio é a alternativa mais adequada. Essa decisão está baseada em fatores técnicos e econômicos, visando assegurar maior eficiência, economicidade e coordenação durante a execução

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 166-012-6904
PÁGINA: 17 DE 20 - PREFEITURA MUNICIPAL DE IPAPORANGA - CNPJ: 10.462.364/0001-47

do contrato.

Os principais fundamentos para essa vedação são:

1. Complexidade do Gerenciamento: A formação de consórcios pode aumentar a complexidade do gerenciamento do contrato, especialmente em relação ao controle de qualidade e ao cumprimento de prazos e condições estabelecidas. A coordenação de vários participantes consorciados pode dificultar a fiscalização e a gestão das entregas.
2. Economia de Escala: Empresas individualmente detêm a capacidade de atender às demandas pretendidas sem a necessidade de consórcios, o que favorece a obtenção de preços mais competitivos e eficientes em termos de economia de escala.
3. Responsabilidade Solidária: No caso de consórcios, a responsabilidade solidária pode complicar a gestão do contrato, especialmente no tocante a possíveis inadimplementos ou falhas de execução, dificultando a aplicação de penalidades e a resolução de conflitos.

Ademais, conforme estipulado na Lei n° 14.133/2021, art. 15, § 4°, o edital de licitação pode estabelecer limitadores e justificativas técnicas aprovadas pela autoridade competente para vedar a participação de consórcios. No presente caso, a análise técnica recomenda a exclusão de consórcios para garantir maior controle, reduzir riscos e assegurar que as empresas licitantes individuais possuam plena capacidade de atender às exigências do processo licitatório.

Portanto, com base na análise realizada e para assegurar a vantajosidade e a eficiência na execução contratual, fundamenta-se a vedação da participação de empresas na forma de consórcio para este certame.

14. Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras

A aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da rede pública de ensino do município de Ipaporanga pode gerar diversos impactos ambientais. Abaixo, descrevemos os principais impactos identificados e as respectivas medidas mitigadoras que serão adotadas para minimizar tais efeitos.

14.1 Principais Impactos Ambientais

- Emissão de gases de efeito estufa: A produção, transporte e distribuição dos alimentos podem resultar na emissão de CO2 e outros gases de efeito estufa.
- Desperdício de alimentos: A má gestão de estoques e consumo pode levar ao desperdício de alimentos, contribuindo para a geração de resíduos orgânicos.
- Uso de embalagens: A utilização de embalagens plásticas e não recicláveis pode aumentar a quantidade de resíduos sólidos no ambiente.
- Consumo de recursos naturais: A produção agrícola e pecuária envolve o uso intensivo de água e solo, além de insumos agrícolas como fertilizantes e pesticidas que podem causar contaminação ambiental.

14.2 Medidas Mitigadoras

- Priorizar fornecedores locais: A aquisição de produtos de fornecedores locais pode reduzir a distância de transporte e, consequentemente, as emissões de gases de efeito estufa.

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 166-012-6904
PÁGINA: 18 DE 20 - PREFEITURA MUNICIPAL DE IPAPORANGA - CNPJ: 10.462.364/0001-47

- Gestão eficiente de estoques: Implementar práticas de gestão de estoques para minimizar o desperdício de alimentos, com a adoção de um sistema de previsão de demanda ajustado.
- Utilização de embalagens sustentável: Exigir que os fornecedores usem embalagens biodegradáveis, recicláveis ou retornáveis para reduzir o impacto ambiental dos resíduos sólidos.
- Promoção da agricultura sustentável: Priorizar a aquisição de produtos de agricultores que adotem práticas agrícolas sustentáveis, como o uso reduzido de pesticidas e fertilizantes químicos, ou a produção orgânica.
- Educação ambiental: Promover programas de educação ambiental entre os alunos para conscientizá-los sobre a importância de consumir alimentos de forma consciente e sustentável.

Conforme estabelecido pela Lei nº 14.133/2021, no art. 18 § 1º, XII, ao descrever possíveis impactos ambientais, destacamos a necessidade de adoção de medidas de logística reversa, baixo consumo de energia e de outros recursos. Essas medidas mitigadoras visam reduzir os impactos da aquisição e promover a sustentabilidade ambiental.

14.3 Monitoramento e Avaliação

- Acompanhamento contínuo: Durante todo o processo de aquisição e distribuição dos gêneros alimentícios, haverá um acompanhamento contínuo para avaliar a eficácia das medidas mitigadoras implementadas.
- Avaliação periódica: Realizar avaliações periódicas dos fornecedores quanto ao cumprimento das práticas ambientais e sustentáveis estabelecidas nos contratos.
- Ajuste de estratégias: Com base nos resultados do monitoramento e das avaliações, ajustar as estratégias de mitigação conforme necessário para garantir uma melhoria contínua no impacto ambiental.

Essas ações são fundamentais para garantir que a aquisição dos gêneros alimentícios para a merenda escolar da rede pública de ensino de Ipaporanga seja realizada de forma responsável e sustentável, alinhada aos princípios da Lei nº 14.133/2021.

15. Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação

Após a análise detalhada dos elementos que compõem o Estudo Técnico Preliminar (ETP) para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da rede pública de ensino do município de Ipaporanga para o ano letivo de 2025, conclui-se que a contratação é não somente viável, mas também razoável, desde que embasada pelas diretrizes estabelecidas pela Lei 14.133/2021.

A necessidade da contratação é justificada pela relevância da oferta de uma merenda escolar de qualidade, que contribui diretamente para o desenvolvimento educacional e nutricional dos alunos da rede pública. Estes aspectos são de interesse público notório, conforme reforçado pelo Art. 6º, inciso XX da Lei 14.133, que estabelece a importância de se cumprir a finalidade pública com eficiência e economicidade.

Durante a elaboração deste estudo, realizamos levantamentos de mercado para garantir que as soluções propostas estejam alinhadas com os preços e práticas vigentes, assegurando a economicidade necessária ao município. Conforme o Art. 23 da Lei 14.133/2021, o valor estimado da contratação deverá ser compatível com os valores

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 166-012-6904
PÁGINA: 19 DE 20 - PREFEITURA MUNICIPAL DE IPAPORANGA - CNPJ: 10.462.364/0001-47

praticados pelo mercado, fato que é garantido pela pesquisa de mercado realizada e que embasa a estimativa de custos apresentada.

A descrição das soluções propostas, assim como dos requisitos técnicos e quantitativos determinados, atende às estipulações do Art. 18, §1º, incisos I, III, IV e VI da mesma lei. Esta análise detalhada é garantida por meio de memórias de cálculo e documentos de suporte, promovendo, assim, uma contratação transparente e eficaz.

Além disso, o planejamento para esta aquisição, que inclui todas as etapas documentais, define claramente os regimes de fornecimento e as condições de pagamento, conforme estabelecido no Art. 18, inciso VII. Isto assegura que a contratação atenderá às demandas estimadas de forma contínua e satisfatória ao longo do ano letivo.

Por fim, considerando os resultados pretendidos, que visam à economicidade, melhor aproveitamento dos recursos disponíveis e melhoria nas condições de aprendizagem dos alunos conforme o Art. 11, conclui-se que a contratação é adequada ao atendimento da necessidade pública apresentada.

Portanto, com base na análise dos requisitos legais e das evidências apresentadas, posicionamo-nos favoravelmente à viabilidade e razoabilidade da contratação, em plena consonância com os princípios e diretrizes estabelecidos pela Lei 14.133/2021.

Ipaporanga / CE, 24 de outubro de 2024

EQUIPE DE PLANEJAMENTO

assinado eletronicamente
Antonio Gustavo Gomes de Sousa
PRESIDENTE

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 166-012-6904
PÁGINA: 20 DE 20 - PREFEITURA MUNICIPAL DE IPAPORANGA - CNPJ: 10.462.364/0001-47