

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

I - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, CONSIDERADO O PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO

1.1. O PROBLEMA A SER RESOLVIDO (SUPRIMENTO DE DÉFICIT)

A Secretaria Municipal de Educação de Crateús/CE identificou a necessidade premente de recompor o estoque de gêneros alimentícios da Rede Pública Municipal de Ensino. O problema central consiste no esgotamento de saldos e/ou na identificação de quantitativos insuficientes nos instrumentos contratuais atualmente vigentes para cobrir a demanda até o final do exercício letivo.

A ausência desta contratação complementar resultaria na interrupção do fornecimento da merenda escolar, gerando um cenário de insegurança alimentar e violação direta aos direitos constitucionais dos discentes. Portanto, a necessidade administrativa é suprir as demandas adicionais e os quantitativos não contemplados no planejamento inicial, assegurando a continuidade do serviço sem prejuízo aos alunos.

1.2. ALINHAMENTO AO INTERESSE PÚBLICO

Sob a perspectiva do interesse público, a resolução deste problema é vital e inadiável, fundamentando-se nos seguintes pilares:

- **Garantia do Direito Constitucional:** O fornecimento de alimentação escolar é dever do Estado, conforme o Art. 208, inciso VII da Constituição Federal, sendo essencial para o acesso e a permanência do aluno na escola.
- **Segurança Nutricional:** A aquisição visa garantir cardápios balanceados e nutritivos, essenciais para o desenvolvimento biopsicossocial e o rendimento cognitivo dos estudantes, muitos dos quais têm na merenda sua principal refeição diária.
- **Continuidade do Serviço Público:** A administração deve pautar-se pelo Princípio da Continuidade. A lacuna no abastecimento de itens básicos (como arroz, feijão, carnes e lácteos) inviabilizaria o funcionamento regular das unidades de ensino da zona urbana e rural.

1.3. NATUREZA DA DEMANDA (COMPLEMENTARIDADE)

Ressalta-se que esta contratação não substitui o planejamento anual ordinário, mas possui natureza COMPLEMENTAR. Ela se destina a corrigir distorções de quantitativos decorrentes de fatores supervenientes, garantindo que não haja desabastecimento nas despensas escolares do Município de Crateús no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

1.4. ESPECIFICIDADE DO CENÁRIO LOCAL

A necessidade abrange o atendimento de toda a rede de ensino, exigindo uma logística capaz de atender tanto as escolas da sede quanto as unidades situadas em localidades rurais, demandando produtos com prazos de validade estendidos e embalagens resistentes, conforme especificado tecnicamente neste estudo.

II - DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL, SEMPRE QUE ELABORADO, DE MODO A INDICAR O SEU ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO;

2.1. DADOS DE ALINHAMENTO AO PLANEJAMENTO

A presente contratação encontra-se devidamente planejada e alinhada aos instrumentos de governança do Município de Crateús, estando expressamente contemplada no Plano de Contratações Anual (PCA) para o exercício de 2026. A previsão da despesa consta no arquivo oficial 07982036000167 - MUNICIPIO DE CRATEUS - 2026, demonstrando que a Administração antecipou esta necessidade em sua fase de planejamento orçamentário.

Abaixo, detalham-se os dados extraídos do PCA que comprovam a regularidade da demanda:

- ID PCA no PNCP: 07982036000167-1-2026;
- Identificador da Futura Contratação: 36-20425/2026;
- Nome da Futura Contratação: FUTURAS E EVENTUAIS AQUISICOES DE GENEROS ALIMENTICIOS DESTINADOS A MERENDA ESCOLAR DOS ALUNOS DAS ESCOLAS E CRECHES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO;
- Unidade Responsável: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO;
- Classe/Grupo de Despesa: 33903007 - Gêneros de Alimentação;

- Exemplos de IDs de Itens no PCA: 1446121 (Legumes), 1446131 (Leite em Pó), 1446151 (Leite UHT Integral);
- Valor Total Estimado no PCA: R\$ 6.455.477,14 (Valor referencial de planejamento, sujeito a atualização na fase interna da licitação).

2.2. JUSTIFICATIVA DE ALINHAMENTO

A inclusão desta contratação no PCA sob o identificador 36-20425/2026 comprova que a aquisição de gêneros alimentícios para o PNAE não é uma despesa eventual ou imprevista, mas sim uma ação estratégica da Secretaria de Educação para garantir a segurança alimentar dos estudantes. O planejamento prévio, refletido no PCA, assegura a transparência administrativa e permite o adequado provisionamento de recursos, evitando o fracionamento de despesas e garantindo a continuidade do fornecimento de merenda escolar ao longo de todo o ano letivo.

É importante observar que o valor estimado no PCA (R\$ 6.455.477,14) é referencial e inferior ao valor atualizado na fase interna (R\$ 11.079.877,56). Essa discrepância justifica-se pela atualização dos preços de mercado no momento da pesquisa efetiva e pelo ajuste fino dos quantitativos conforme a demanda real das escolas para o ano letivo de 2026. Tal ajuste é prerrogativa da Administração para melhor atender ao interesse público, devendo a diferença ser coberta pela dotação orçamentária disponível ou por crédito suplementar, conforme já apontado no Parecer da Controladoria.

III - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os requisitos técnicos, sanitários e logísticos para a presente contratação foram definidos com rigor para assegurar a qualidade dos gêneros alimentícios e a segurança nutricional dos alunos da rede municipal de Crateús/CE, em estrita observância às normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e aos regulamentos da ANVISA e do MAPA.

3.1. PADRÕES DE QUALIDADE E SANIDADE

Todos os produtos deverão ser de primeira qualidade, isentos de sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos ou qualquer substância que comprometa sua integridade. Para os itens de origem animal (carnes, lácteos e embutidos), é exigida a comprovação de regularidade sanitária mediante carimbos do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), conforme detalhado nas especificações técnicas do DFD. Os hortifrutigranjeiros devem apresentar grau de maturação adequado ao consumo imediato, livres de lesões físicas ou danos mecânicos.

3.2. EMBALAGEM E ROTULAGEM

As embalagens primárias devem ser atóxicas, resistentes e hermeticamente vedadas, garantindo a proteção do produto contra contaminações externas durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deve estar em conformidade com as Resoluções da ANVISA (RDC nº 259/2002 e RDC nº 360/2003) e com o Código de Defesa do Consumidor, contendo informações claras sobre: identificação do produto, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, tabela nutricional, procedência e alertas obrigatórios sobre glúten e lactose.

3.3. PRAZO DE VALIDADE (SHELF LIFE)

Para garantir o consumo seguro ao longo do ciclo de abastecimento das escolas, exige-se que os produtos apresentem, no ato da entrega, prazo de validade remanescente compatível com a logística de distribuição. Conforme estipulado no DFD, itens não perecíveis devem possuir validade mínima de 6 (seis) a 12 (doze) meses a contar da entrega, enquanto produtos congelados e resfriados devem respeitar os prazos específicos de conservação (ex: 12 meses para carnes congeladas), assegurando que não haja vencimento precoce nas despensas escolares.

3.4. CONDIÇÕES DE ENTREGA E TRANSPORTE

A entrega deverá ser realizada de forma parcelada, diretamente nos locais designados pela Secretaria de Educação (escolas ou central de distribuição), utilizando veículos higienizados e apropriados para o transporte de alimentos. Para os itens perecíveis (carnes, laticínios), é obrigatório o uso de veículos refrigerados ou isotérmicos, mantendo a cadeia de frio e a temperatura adequada conforme a legislação sanitária vigente (RDC nº 216/2004 da ANVISA).

RELAÇÃO DE ESCOLAS COM ENDEREÇO 2026

RELAÇÃO DE ESCOLAS (ZONA URBANA)

Nº	NOME DA ESCOLA	ENDEREÇO	LOCALIDADE/
----	----------------	----------	-------------

			BAIRRO
1	AIRAM VERAS ESC CID	RUA CAPISTRANO DE ABREU, S/N	IPASE
2	AMADEU CATUNDA ESC CID	RUA ALMIRANTE TAMANDARÉ, 1873	SÃO JOSÉ
3	ANTÔNIO ANÍSIO DA FROTA CAIC ESC CID	RUA DO CRUZEIRO, S/N	CIDADE NOVA
4	ARLINDO VIEIRA CRECHE	RUA QUINTINO CUNHA, S/N	CAJÁS
5	ASSOCIAÇÃO PESTALOZZI DE CRATEÚS	RUA JOÃO RIBEIRO LIMA, 188	FÁTIMA I
6	BENONE MACHADO CRECHE	RUA QUINTINO CUNHA, S/N	CENTRO
7	CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - CEI - MARIA DA CONCEIÇÃO MACHADO LIMA - TIA MACHADINHA	RUA GONÇALO SOARES LIMA, 899	CIDADE 2000
8	CENTRO INTEGRADO DE EDUCAÇÃO DE CRATEÚS - CIEC	RUA FIRMINO ROSA, 836	CENTRO
9	CARLOTA COLARES DE OLIVEIRA ESC CID	RUA FREI VIDAL DA PENHA, 2007	SÃO JOSÉ
10	EXTERNATO NOSSA SENHORA DE FÁTIMA ESC CID	RUA FREI VIDAL DA PENHA, 1500	CENTRO
11	FRANCISCA MACHADO ESC CID	RUA FRANCISCO MARIANO, 1535 - 63702-000	FATIMA II
12	FURTADO LEITE ESC CID	AV EDILBERTO FROTA, 2801 - 63701-250	CAMPO VELHO
13	GENERAL SOUTO MAIOR ESC CID	RUA CEL. LÚCIO, 105 - 63700-001	CENTRO
14	JOSÉ BEZERRA LIMA CRECHE	RUA MONTE VIDEL, 460	ALTAMIRA
15	JOSÉ FREIRE FILHO ESC CID	RUA JOSE DE SOUSA MARTINS, . 63705-440	PATRIARCAS
16	JOSÉ MARIA DE OLIVEIRA CAMERINO CRECHE	RUA OSCAR LOPES, 570	FÁTIMA II
17	MARIA DELITE DE MENEZES TEXEIRA I CRECHE	RUA ANASTACIO CAMPINA, S/N	VENANCIOS
	LUZ DO SABER	RUA DEMOCRITO ROCHA, 138 - 63708-450	VENANCIOS
18	MARIA DELITE DE MENEZES TEXEIRA II CRECHE	RUA ARTUR MOREIRA, 1000	FATIMA I
9	MARIA JOSÉ BEZERRA DE MELO ESC CID	RUA JULIO LIMA, 2351	CAMPO VELHO
	MENINO JESUS DE PRAGA CRECHE	RUA FRANCISCO MARIANO, 1115	FÁTIMA I
20	CASTELINHO DO SABER	RUA ALMIRANTE TAMANDARÉ, 1380	CENTRO
	UNIVERSO DA DESCOBERTA		CAMPO VELHO
21	OLAVO BILAC ESC CID	AV. SARGENTO HERMÍNIO, S/N	VENANCIOS
22	PADRE BONFIM ESC CID	RUA JOSÉ SABOIA LIVREIRO, 1609	FÁTIMA I
23	RAIMUNDA GOMES DE AZEVEDO CRECHE	RUA HANEMAN DE ALMEIDA MAGALHÃES, 620	CIDADE 2000
24	SÃO VICENTE DE PAULO CRECHE COMUNITÁRIA CRECHE	RUA SANTO DUMONT, 169	SÃO VICENTE
25	VILEBALDO BARBOSA MARTINS ESC CID	RUA MANOEL FERREIRA DOS ANJOS, 43	CENTRO

RELAÇÃO DE ESCOLAS (ZONA RURAL)

Nº	NOME DA ESCOLA	ENDEREÇO	LOCALIDADE/BAIRRO
1	ANTÔNIO CIPRIANO DE MIRANDA ESC CID	ZONA RURAL	INGÁ
2	AURÉLIO DA COSTA AZEVEDO CRECHE	ZONA RURAL	SANTO ANTÔNIO
3	BELARMINO LOPES PINTO ESC CID	ZONA RURAL	CANTO DOS PINTOS
4	CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL DE REALEJO CRECHE	ZONA RURAL	REALEJO
5	CORAÇÃO DE JESUS ESC CID	ZONA RURAL	SANTO ANDRÉ
6	CRECHE COMUNITÁRIA 1º DE MAIO	ZONA RURAL	MONTENEBO
7	DR SAMUEL LINS ESC CID	ZONA RURAL	REALEJO
8	FRANCISCO CARLOS DE PINHO	ZONA RURAL	SÃO JOSÉ
9	FRANCISCO DE ALCÂNTARA BARROS ESC CID	ZONA RURAL	MONTENEBO
10	IBIAPABA ESC CID	ZONA RURAL	IBIAPABA
11	IMACULADA CONCEIÇÃO ESC CID	ZONA RURAL	CORREDORES
12	JOÃO LUCIANO ESC CID	ZONA RURAL	ASSIS
13	JOAQUIM BRAZ DE OLIVEIRA ESC CID	ZONA RURAL	LAGOA DAS PEDRAS
	MARIA DE SOUSA SOARES	ZONA RURAL	LAGOA DAS PEDRAS
14	JOAQUIM FERREIRA DO BONFIM ESC CID	ZONA RURAL	CURRAL VELHO
15	JOSÉ BRAZ DE PINHO ESC CID	ZONA RURAL	LAGOA DAS PEDRAS
16	JOSÉ DE ARAÚJO VERAS ESC CID	ZONA RURAL	QUEIMADAS
17	JOSÉ MARTINS DE LIMA ESC CID	ZONA RURAL	PATOS
18	JOSÉ SOARES GODINHO ESC CID	ZONA RURAL	ESTAÇÃO

19	LUIZ XIMENES ARAGÃO ESC CID	ZONA RURAL	ROSÁRIO
20	LUTANDO PARA VENCER ESC CID	ZONA RURAL	POCINHOS
21	MANOEL DIVINO DE ARAÚJO ESC CID	ZONA RURAL	SANTANA
22	MARIA BEZERRA DE SOUSA ESC CID	ZONA RURAL	CABEÇA DA ONÇA
23	MARIA DE NAZARÉ XIMENES ARAGÃO CRECHE	ZONA RURAL	ROSÁRIO
24	MARIANO VIEIRA CRECHE	ZONA RURAL	INGÁ
25	REALEJO ESC CID	ZONA RURAL	REALEJO
26	SANTA ROSA ESC CID	ZONA RURAL	JARDIM
27	SANTANA ESC CID	ZONA RURAL	SANTANA
28	SANTO ANTÔNIO ESC CID	ZONA RURAL	SANTO ANTÔNIO
29	SÃO JOSÉ ESC CID	ZONA RURAL	POTI
30	UMBELINO ALVES DA SILVA ESC CID	ZONA RURAL	CURRAL DO MEIO

3.5. REQUISITOS E OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA (FORNECEDOR)

A futura Contratada deverá assumir integralmente a responsabilidade pela qualidade sanitária e logística dos insumos, observando:

- **Logística e Cadeia de Frio:**
 - Realizar a entrega dos gêneros alimentícios nos locais indicados pela Secretaria de Educação (escolas ou almoxarifado central), conforme cronograma e quantitativos estabelecidos na Ordem de Fornecimento.
 - Utilizar veículos higienizados, fechados e em perfeito estado de conservação. Para produtos perecíveis (carnes, iogurtes, polpas), o transporte deve ocorrer obrigatoriamente em **veículos refrigerados ou isotérmicos**, equipados com termômetros calibrados, garantindo a manutenção da temperatura exigida pela legislação (RDC nº 216/2004 - ANVISA) desde a saída do centro de distribuição até o recebimento na escola.
 - Disponibilizar equipe própria para carga e descarga dos produtos nos locais de armazenamento (despensas/freezers) das unidades escolares, sendo vedada a utilização de servidores da Prefeitura para esta finalidade.
- **Garantia e Substituição:**
 - Responsabilizar-se pela troca imediata, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, de quaisquer produtos que apresentem avarias, embalagens violadas, alterações organolépticas (cor, cheiro, textura), prazo de validade inferior ao exigido ou desconformidade com as especificações do Edital, sob pena de sanção administrativa.
 - Assumir o ônus de quaisquer prejuízos causados à Administração ou a terceiros decorrentes de intoxicação alimentar comprovadamente vinculada à má qualidade dos produtos fornecidos.
- **Regularidade e Habilitação:**
 - Manter, durante toda a execução do contrato, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, especialmente a regularidade fiscal e trabalhista.
 - Apresentar, sempre que solicitado, laudos técnicos laboratoriais que comprovem a qualidade microbiológica dos produtos de origem animal.
- **Identificação e Rastreabilidade:**
 - Garantir a rastreabilidade dos lotes entregues, permitindo o *recall* imediato em caso de alertas sanitários emitidos pelos órgãos de controle (ANVISA/MAPA).

3.6. REQUISITOS E OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE (MUNICÍPIO DE CRATEÚS)

À Administração Municipal, visando a boa gestão contratual, impõe-se:

- **Gestão e Fiscalização:**
 - Designar formalmente, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021, o Fiscal do Contrato (preferencialmente Nutricionista ou técnico capacitado), responsável pelo acompanhamento da execução, ateste das notas fiscais e notificação de irregularidades.
 - Exercer fiscalização rigorosa no ato do recebimento, conferindo pesagem, validade, marca e temperatura dos produtos, rejeitando sumariamente aqueles em desconformidade.
- **Planejamento de Pedidos:**
 - Emitir as Ordens de Fornecimento com antecedência mínima razoável (ex: 48 a 72 horas), permitindo o planejamento logístico da Contratada, salvo em casos de emergência devidamente justificados.

- Assegurar que os locais de entrega (escolas) estejam acessíveis e com estrutura física (freezers/prateleiras) apta a receber os produtos no momento agendado.
- **Pagamento:**
 - Efetuar o pagamento à Contratada conforme cronograma estabelecido no contrato, mediante a apresentação de Nota Fiscal devidamente atestada pelo fiscal responsável, condicionada à verificação da regularidade fiscal da empresa.
- **Apoio Técnico:**
 - Fornecer à Contratada todas as informações necessárias para a execução do objeto, incluindo o mapa de localização das escolas (zona urbana e rural) e os horários de funcionamento para recebimento.

IV - ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADAS DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHEM DÃO SUPORTE, QUE CONSIDEREM INTERDEPENDÊNCIAS COM OUTRAS CONTRATAÇÕES, DE MODO A POSSIBILITAR ECONOMIA DE ESCALA

4.1. METODOLOGIA E MEMÓRIA DE CÁLCULO

A definição dos quantitativos baseou-se no método do **Consumo Histórico Ajustado**, cruzando os dados de saída de almoxarifado dos anos anteriores com a projeção de matrículas para o ano letivo de 2026 e o calendário escolar de 200 dias letivos. A memória de cálculo considerou o per capita diário estabelecido nos cardápios nutricionais do PNAE para cada faixa etária (Creche, Pré-Escola, Fundamental, EJA e AEE), acrescido de uma margem técnica de segurança para cobrir eventuais aumentos de demanda ou substituições emergenciais.

4.2. TABELA DETALHADA DE ESTIMATIVAS

Abaixo apresenta-se a tabela consolidada, ordenada sequencialmente por item, contendo a descrição completa e exaustiva de cada objeto. Esta especificação detalhada visa assegurar a precisão na execução contratual, evitando a entrega de produtos com padrão de qualidade inferior ao exigido pela Administração.

ITEM	DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO	QUANTIDADE
1	AÇÚCAR BRANCO REFINADO - DE PRIMEIRA QUALIDADE, EMBALADO PRIMARIAMENTE EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E INVOLADOS DE 1KG, LIVRE DE IMPUREZAS OU AGENTES QUE POSSAM TORNÁ-LO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO OU COMPROMETAM O ARMAZENAMENTO, CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, PESO, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. FARDO COM 10KG DO PRODUTO.	10.790
2	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO STEVIA 100% PARA DIETA ESPECIAL DE DIABÉTICOS, EXTRAÍDO DA PLANTA STEVIA REBAUDIANA, ÚNICO EDULCORANTE DA LISTA DE INGREDIENTES, ISENTO DE CALORIAS, NÃO ELEVA O AÇÚCAR NO SANGUE E MANTÉM SEU PODER ADOÇANTE EM ALTAS TEMPERATURAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA HERMETICAMENTE FECHADA, IMPERMEÁVEL, TRANSPARENTE E RESISTENTE, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM PESO LÍQUIDO DE 60ML.	671
3	AMIDO DE MILHO - PÓ FINO, BRANCO, INODORO EXTRAÍDO DO MILHO. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITAS, NÃO PODER ESTAR ÚMIDOS, UMIDADE INFERIOR A 14%, CAIXA DE PAPELÃO (EMBALAGEM PRIMÁRIA) DE 500G, INVOLADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE PAPEL (EMBALAGEM SECUNDÁRIA), CONTENDO DADOS DO PRODUTO.	9.989
4	ARROZ TIPO PARBOILIZADO- ARROZ BENEFICIADO, POLIDO, LONGO FINO, TIPO 1. COLORAÇÃO AMARELADA. RENDIMENTO APÓS COZIMENTO DE NO MÍNIMO 2,5 A 3 VEZES A MAIS O PESO ANTES DA COCÇÃO. ISENTO DE SUJIDADES E MOFOS. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE, NÃO VIOLADA. PACOTE COM 5KG.	25.120
5	BATATA PALHA TIPO BATATA FRITA FINA, SEQUINHA E CROCANTE. OBTIDO A PARTIR DO PROCESSAMENTO DA BATATA DESCASCADA, RALADA TIPO PALHA, INTEGRAL E FRITA EM ÓLEO VEGETAL ISENTO DE ÁCIDOS GRAXOS TRANS, LIVRE DE CONSERVANTES E CORANTES. EMBALAGEM METALIZADA, REFORÇADA, HERMETICAMENTE FECHADA, CONTENDO 80G.	11.209
6	BISCOITO SALGADO DO TIPO INTEGRAL - TIPO CLUB SOCIAL. SABOR: INTEGRAL. PORÇÕES INDIVIDUAIS, EM EMBALAGENS COM 6 UNIDADES DE 22,8G, TOTALIZANDO 137G. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	3.704
7	BISCOITO SALGADO TIPO CLUB SOCIAL. SABOR: ORIGINAL. PORÇÕES INDIVIDUAIS, EM EMBALAGENS COM 6 UNIDADES DE 22,8G, TOTALIZANDO 137G. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	3.705

8	BISCOITO SALGADO-TIPO PIT STOP. SABOR: ORIGINAL. PORÇÕES INDIVIDUAIS, EM EMBALAGENS COM 6 UNIDADES DE 23,5G, TOTALIZANDO 141G. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	3.705
9	CAFÉ SOLÚVEL, INSTANTÂNEO GRANULADO APRESENTANDO COR, AROMA E CARACTERÍSTICAS NATURAIS AO PRODUTO, ISENTO DE IMPUREZAS E/OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, LIVRE DE CONTAMINAÇÃO, SEM GLÚTEN. EMBALAGEM TIPO SACHÊ, PESO DE 40G. OBEDECER NORMA DE QUALIDADE RECOMENDÁVEL POR ABIC/PQC.	14.012
10	CEREAL DO TIPO FARINHA LÁCTEA PÓ, INSTANTÂNEO, INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO TORRADA, AÇÚCAR, LEITE EM PÓ INTEGRAL, SAL, MISTURA MINERAL E VITAMINAS. EMBALAGEM DO TIPO REFIL CONTENDO 180G DO PRODUTO. SEGUIR LEGISLAÇÃO VIGENTE. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA.	18.682
11	FARINHA DE AVEIA-100% FARINHA DE AVEIA INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO TRANSPARENTE COM 165G, INVOLADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE PAPELÃO.	15.609
12	FARINHA DE MANDIOCA-SECA, FINA, BRANCA, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, FUNGOS OU PARASITAS E FRAGMENTOS ESTRANHOS. EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, CONTENDO 1KG DO PRODUTO.	9.353
13	FARINHA DE MILHO FLOCADA FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO, DE 1ª QUALIDADE, DE COR AMARELA, SEM SAL, SEM GLÚTEN, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS COM AUSÊNCIA DE UMIDADE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM POLIETILENO ATÓXICO DE 500G.	61.285
14	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO ESPECIAL, ISENTO DE MATÉRIA PRIMA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, COM AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTADA OU RANÇOSA. COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA OU LIGEIRAMENTE AMARELADA. PACOTE DE 1KG.	14.621
15	FEIJÃO PRETO - TIPO 1, SAFRA NOVA, GRÃOS INTEIROS E SÃOS, ISENTO DE OUTROS TIPOS DE FEIJÕES E GRÃOS, DE MATERIAL TERROSO E SUJIDADES. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE, NÃO VIOLADA. PACOTE COM 1KG.	3.923
16	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO FERMENTO QUÍMICO EM PÓ. PÓ FINO, HOMOGÊNEO, COLORAÇÃO BRANCA. ISENTO DE UMIDADE E SUJIDADES. EMBALAGEM PLÁSTICA COM 250G, TAMPA DE ROSCA.	2.060
17	GRÃO DE BICO - GRÃOS MADUROS, SECOS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES (COR CREME), SEM MANCHAS, TEOR MÁXIMO DE IMPUREZA DE 2%. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G.	668
18	MACARRÃO PARAFUSO-CONHECIDO COMO 'FUSILLI', MASSA EM FORMATO DE MOLA OU ESPIRAL, FEITO PRINCIPALMENTE DE SÊMOLA DE TRIGO. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, PACOTE DE 400G.	17.351
19	MILHO VERDE EM CONSERVA GRÃOS EM CONSERVA. EMBALAGEM DO TIPO SACHÊ. RÓTULO COM VALOR NUTRICIONAL, INFORMAÇÃO SOBRE GLÚTEN, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. PESO DRENADO 170 A 200G.	23.753
20	ÓLEO DE SOJA REFINADO COMESTÍVEL, PURO, TIPO 1, REFINADO, OBTIDO DE MATÉRIA PRIMA VEGETAL, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TRANSGÊNICAS. GARRAFAS PLÁSTICAS RESISTENTE, ATÓXICA, TRANSPARENTE COM 900ML.	6.749
21	BEBIDA LÁCTEA UHT - BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA FEITA COM PELO MENOS 51% DE INGREDIENTES LÁCTEOS. SABORES MORANGO, SALADA DE FRUTAS E BANANA COM MAÇÃ. CAPACIDADE 900G POR PACOTE.	24.910
22	CREME DE LEITE ELABORADO COM GORDURA LÁCTEA, CONTENDO NO MÍNIMO 17% DE GORDURA, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIA-PRIMA SELECIONADA. EMBALAGEM DO TIPO TETRA PACK (CAIXINHA) COM PESO LÍQUIDO DE 200G.	39.442
23	LEITE EM PÓ, INTEGRAL LEITE EM PÓ INTEGRAL, TRADICIONAL, ENRIQUECIDO DE MINERAIS. DEVE CONTER AS PROTEÍNAS, AÇÚCARES, GORDURAS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS DO LEITE. ACONDICIONADOS EM SACOS HERMÉTICOS (PLÁSTICOS), EMBALADO EM EMBALAGEM ALUMINIZADA RESISTENTE DE 800G.	96.682
24	LEITE EM PÓ, DESNATADO - LEITE EM PÓ DESNATADO, INSTANTÂNEO. ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS AO PRODUTO. EMBALAGEM ATÓXICA, EMBALAGEM ALUMINIZADA RESISTENTE DE 200G.	2.152
25	LEITE DE SOJA EM PÓ-LEITE DE SOJA, FEITO A PARTIR DA MOAGEM DE GRÃOS DE SOJA. ALTERNATIVA VEGETAL AO LEITE DE VACA. EMBALAGEM DO TIPO LATA METALIZADA. PESO LÍQUIDO 300G.	1.434
26	MARGARINA VEGETAL-CREMOSA, COM SAL, NO MÍNIMO 75% DE LIPÍDEOS E 0% DE GORDURAS TRANS, EMBALADA EM POTES DE PLÁSTICO DE 1KG, ENRIQUECIDA DE VITAMINAS.	2.803
27	FOLHA DE LOURO - FOLHAS SECAS DESIDRATADAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO NO MÍNIMO 5G DO PRODUTO.	11.209
28	OREGANO-SECO, CONSTITUÍDO DE FOLHAS ACOMPANHADAS OU NÃO DE PEQUENAS UNIDADES FLORAIS, SÃS, SECAS E LIMPAS. EMBALAGEM DE 10G.	11.209

29	PIMENTA DO REINO MOÍDA LIVRE DE IMPUREZAS. RÓTULO DEVE CONTER PROCEDÊNCIA, DATA DE VALIDADE, REGISTRO DE AUTORIZAÇÃO PARA COMERCIALIZAÇÃO. PACOTE 100G.	4.485
30	SAL IODADO REFINADO FINO E SECO, NO RÓTULO CONTER PRAZO DE VALIDADE/LOTE. EMBALAGEM COM 1KG.	454
31	ABACATE - 1ª QUALIDADE. EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DE COR E SABOR, PRÓPRIOS DA VARIEDADE E ESPÉCIE. GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO.	3.365
32	ABACAXI-SÃOS, FRESCOS, GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE. APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUAL LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO.	5.821
33	ABOBRINHA - EXTRA AA, DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SER FRESCOS, GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE.	6.487
34	BOLO - DIVERSOS SABORES: BAUNILHA, LARANJA, MILHO E TRADICIONAL. PESANDO 1KG E ASSADO AO PONTO. RÓTULO COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE.	9.734
35	PÃO DOCE (FORMATO MINI CACHORRO QUENTE) COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, SAL E FERMENTO QUÍMICO. PACOTES DE 500G COM 20 UNIDADES DE 25G CADA.	3.339
36	TORRADA DO TIPO INTEGRAL - TORRADA, INTEGRAL, COMPOSTA DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA C/FERRO E ÁCIDO FÓLICO. PACOTE COM 142G DO PRODUTO.	340
37	CARNE BOVINA MÚSCULO ACÉM CONGELADA COM NO MÁXIMO 3% DE ÁGUA, 10% DE GORDURA E 3% APONEVROSES (PELANCAS). ISENTA DE APARAS, NERVOS, CARTILAGENS. EMBALAGEM PRIMÁRIA A VÁCUO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO COM 1KG.	36.881
38	PEITO DE FRANGO SEM OSSO PEITO SEM OSSO, CONGELADO, SEM TEMPERO. BANDEJA NÃO VIOLADA, CONTENDO 1KG. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO.	60.863
39	LINGUIÇA TIPO CALABRESA DEFUMADA LINGUIÇA SUÍNA TIPO TOSCANA, COZIDA, DEFUMADA E CONGELADA. CONTENDO 2 UNIDADES POR PACOTE, PESO DE 360G A 400G.	21.796
40	POLPA DE FRUTA (ACEROLA) CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO, ACONDICIONADAS EM SACOS PLÁSTICOS DE 1KG. CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.	11.974
41	POLPA DE FRUTA (GOIABA) - CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO, ACONDICIONADAS EM SACOS PLÁSTICOS DE 1KG.	18.460
42	POLPA DE FRUTA (MARACUJÁ) CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO, ACONDICIONADAS EM SACOS PLÁSTICOS DE 1KG.	1.002
43	DOCE DE LEITE EM TABLETES - TRADICIONAL, TEXTURA MACIA E FIRME, COM LEVE CRISTALIZAÇÃO NATURAL. SABOR AUTÊNTICO DOCE DE LEITE COM SABOR CASEIRO. POTES DE 900G, CONTENDO 60 UNIDADES.	1.113
44	GOIABADA EM TABLETE-COLORAÇÃO VERMELHO ESCURO, CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: POLPA DE GOIABA, AÇÚCAR, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO. POTES DE 900G, CONTENDO 60 UNIDADES.	1.112
45	PÃO SALGADO - APRESENTANDO CASCA DOURADA CLARA E CROCANTE COM MIOLO BRANCO E MACIO. FORMATO CILÍNDRICO E ALONGADO COM PESO MÉDIO POR UNIDADE DE 50G COM 20 UNIDADES POR PACOTE.	561

4.3. ECONOMIA DE ESCALA

A consolidação das demandas de 45 itens em um volume total superior a R\$ 11 milhões configura ganho de escala significativo. A aquisição centralizada permite à Administração negociar preços de atacado inferiores aos praticados no varejo, diluindo custos fixos de logística e frete do fornecedor, conforme preconiza o Art. 23, § 1º da Lei nº 14.133/2021.

V - LEVANTAMENTO DE MERCADO, QUE CONSISTE NA ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS, E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

Para a satisfação da necessidade identificada (alimentação escolar), a Administração realizou a prospecção de diferentes modelos de execução do objeto, comparando suas vantagens, desvantagens e custos associados, a fim de identificar a solução mais vantajosa para o erário e para a comunidade escolar.

5.1. ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS

Foram considerados três cenários distintos para o atendimento da demanda:

- Cenário A: Terceirização Completa (Fornecimento de Refeições Prontas / Catering)
 - Descrição: Contratação de empresa especializada para fornecer as refeições já preparadas (marmitas) ou para assumir a gestão integral das cozinhas escolares (incluindo mão de obra de cozinheiras, gás, manutenção e insumos).

- *Análise:* Embora reduza a carga administrativa com pessoal, este modelo apresenta custo final elevadíssimo, pois incidem encargos trabalhistas, lucro operacional da empresa sobre cada etapa e custos logísticos de transporte diário de refeições prontas. Além disso, retira a autonomia das escolas na gestão dos cardápios e dificulta a inclusão de produtos da agricultura familiar local, desvirtuando os objetivos do PNAE.
- Cenário B: Produção Própria Integral (Agricultura Pública)
 - *Descrição:* O Município produziria diretamente os gêneros (hortifrutis, carnes) em terras públicas.
 - *Análise:* Inviável técnica e economicamente. A Administração não possui vocação agrícola, terras produtivas suficientes, maquinário ou estrutura para garantir o abastecimento industrial de toneladas de alimentos (como leite em pó, óleo, macarrão) necessários para uma rede de ensino.
- Cenário C: Aquisição de Gêneros Alimentícios (Insumos) - SOLUÇÃO ESCOLHIDA
 - *Descrição:* A Prefeitura adquire apenas os insumos (arroz, feijão, carne, etc.) mediante licitação, e o preparo é realizado nas cozinhas das escolas pelas merendeiras do quadro municipal ou terceirizado.
 - *Análise:* Este modelo aproveita a capacidade instalada das escolas (cozinhas e refeitórios) e a força de trabalho já existente (merendeiras). Permite um controle rigoroso da qualidade da matéria-prima no ato do recebimento e oferece flexibilidade para ajustar os pedidos à demanda real dos alunos, evitando desperdícios.

5.2. JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA

Diante da análise comparativa, a Alternativa C (Aquisição de Gêneros) sagrou-se como a mais vantajosa, fundamentada nos seguintes pilares:

1. **Economicidade:** Ao comprar apenas o insumo, elimina-se o pagamento de BDI (Benefício e Despesas Indiretas) sobre mão de obra e serviços que o município já possui. A licitação por itens permite a ampla concorrência entre atacadistas, produtores e distribuidores, reduzindo o custo unitário dos produtos.
2. **Eficiência Logística:** A adoção da solução é tecnicamente superior para demandas continuadas e variáveis. Como a necessidade de alimentos flutua conforme a frequência escolar, permite que a Administração solicite apenas o necessário, sem a obrigação de receber e estocar grandes volumes que poderiam vencer nas prateleiras.
3. **Qualidade Nutricional:** A compra de gêneros in natura ou minimamente processados (conforme exigido pelo PNAE) facilita o controle de qualidade pelas nutricionistas e Conselhos de Alimentação Escolar (CAE), garantindo que o alimento servido seja saudável e adequado à cultura local.

VI - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADA DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE

6.1. METODOLOGIA DE PRECIFICAÇÃO E FONTES DE CONSULTA

A definição do valor estimado da contratação pautou-se nos ditames da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021, que regulamenta o procedimento de pesquisa de preços para aquisição de bens na Administração Pública. Para assegurar a fidelidade aos preços de mercado e a economicidade do certame, adotou-se a Média Aritmética dos valores coletados, após o devido saneamento da amostra (exclusão de preços inexequíveis ou com sobrepreço injustificado).

As fontes de referência consultadas compõem uma "cesta de preços" diversificada, garantindo a robustez da estimativa:

1. **Painel de Preços (Governo Federal):** Dados de compras governamentais homologadas nos últimos 12 meses.
2. **Mídia Especializada e Sítios Eletrônicos:** Consulta a portais de fornecedores e atacadistas de alimentos.
3. **Pesquisa Direta com Fornecedores:** Cotações formais solicitadas a empresas do ramo (ex: COMERCIAL KAYO e NUTRIMAX LTDA), conforme registrado na Nota Técnica de Pesquisa de Preços.

6.2. MEMÓRIA DE CÁLCULO E VALOR ESTIMADO

A consolidação dos preços unitários multiplicada pelos quantitativos definidos no estudo de demanda resultou no valor global estimado para a contratação.

- Data Base da Pesquisa: 22/01/2026
- Responsável pela Pesquisa: Ianka Gomes Da Costa
- Documento de Suporte: Nota Técnica de Pesquisa de Preços nº 202601130001

VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO:

R\$ 11.079.877,56 (Onze milhões, setenta e nove mil, oitocentos e setenta e sete reais e cinquenta e seis centavos)

6.3. PLANILHA SINTÉTICA DE PREÇOS (DETALHADA)

Abaixo, apresenta-se a composição integral dos custos, detalhando os 45 itens que compõem o objeto, com suas descrições completas para assegurar a precisão na execução contratual:

ITEM	DESCRIÇÃO COMPLETA DO OBJETO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	AÇÚCAR BRANCO REFINADO - DE PRIMEIRA QUALIDADE, EMBALADO PRIMARIAMENTE EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E INVOLADOS DE 1KG, LIVRE DE IMPUREZAS OU AGENTES QUE POSSAM TORNÁ-LO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO OU COMPROMETAM O ARMAZENAMENTO, CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, PESO, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. FARDO COM 10KG DO PRODUTO.	KG	10.790	R\$ 5,95	R\$ 64.200,50
2	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO STEVIA 100% PARA DIETA ESPECIAL DE DIABÉTICOS, EXTRAÍDO DA PLANTA STEVIA REBAUDIANA, ÚNICO EDULCORANTE DA LISTA DE INGREDIENTES, ISENTO DE CALORIAS, NÃO ELEVA O AÇÚCAR NO SANGUE E MANTÉM SEU PODER ADOÇANTE EM ALTAS TEMPERATURAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA HERMETICAMENTE FECHADA, IMPERMEÁVEL, TRANSPARENTE E RESISTENTE, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM PESO LÍQUIDO DE 60ML.	UNID	671	R\$ 12,07	R\$ 8.098,97
3	AMIDO DE MILHO - PÓ FINO, BRANCO, INODORO EXTRAÍDO DO MILHO. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITAS, NÃO PODEM ESTAR ÚMIDOS, UMIDADE INFERIOR A 14%, CAIXA DE PAPELÃO (EMBALAGEM PRIMÁRIA) DE 500G, INVOLADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE PAPEL (EMBALAGEM SECUNDÁRIA), CONTENDO DADOS DO PRODUTO.	CX	9.989	R\$ 11,99	R\$ 119.768,11
4	ARROZ TIPO PARBOILIZADO- ARROZ BENEFICIADO, POLIDO, LONGO FINO, TIPO 1. COLORAÇÃO AMARELADA. RENDIMENTO APÓS COZIMENTO DE NO MÍNIMO 2,5 A 3 VEZES A MAIS O PESO ANTES DA COCÇÃO. ISENTO DE SUJIDADES E MOFOS. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE, NÃO VIOLADA. PACOTE COM 5KG.	PCT	25.120	R\$ 24,11	R\$ 605.643,20
5	BATATA PALHA TIPO BATATA FRITA FINA, SEQUINHA E CROCANTE. OBTIDO A PARTIR DO PROCESSAMENTO DA BATATA DESCASCADA, RALADA TIPO PALHA, INTEGRAL E FRITA EM ÓLEO VEGETAL ISENTO DE ÁCIDOS GRAXOS TRANS, LIVRE DE CONSERVANTES E CORANTES. EMBALAGEM METALIZADA, REFORÇADA, HERMETICAMENTE FECHADA, CONTENDO 80G.	PCT	11.209	R\$ 6,32	R\$ 70.840,88
6	BISCOITO SALGADO DO TIPO INTEGRAL - TIPO CLUB SOCIAL. SABOR: INTEGRAL. PORÇÕES INDIVIDUAIS, EM EMBALAGENS COM 6 UNIDADES DE 22,8G, TOTALIZANDO 137G. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	3.704	R\$ 5,95	R\$ 22.038,80
7	BISCOITO SALGADO TIPO CLUB SOCIAL. SABOR: ORIGINAL. PORÇÕES INDIVIDUAIS, EM EMBALAGENS COM 6 UNIDADES DE 22,8G, TOTALIZANDO 137G. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	3.705	R\$ 6,44	R\$ 23.860,20
8	BISCOITO SALGADO-TIPO PIT STOP. SABOR: ORIGINAL. PORÇÕES INDIVIDUAIS, EM EMBALAGENS COM 6 UNIDADES DE 23,5G, TOTALIZANDO 141G. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	3.705	R\$ 4,79	R\$ 17.746,95
9	CAFE SOLÚVEL, INSTANTÂNEO GRANULADO APRESENTANDO COR, AROMA E CARACTERÍSTICAS NATURAIS AO PRODUTO, ISENTO DE IMPUREZAS E/OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, LIVRE DE CONTAMINAÇÃO, SEM GLÚTEN. EMBALAGEM TIPO SACHÊ, PESO DE 40G. OBEDECER NORMA DE QUALIDADE RECOMENDÁVEL POR ABIC/PQC.	UNID	14.012	R\$ 8,24	R\$ 115.458,88
10	CEREAL DO TIPO FARINHA LÁCTEA PÓ, INSTANTÂNEO, INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO TORRADA, AÇÚCAR, LEITE EM PÓ INTEGRAL, SAL, MISTURA MINERAL E	PCT	18.682	R\$ 8,32	R\$ 155.434,24

	VITAMINAS. EMBALAGEM DO TIPO REFIL CONTENDO 180G DO PRODUTO. SEGUIR LEGISLAÇÃO VIGENTE. ROTULAGEM OBRIGATORIA.				
11	FARINHA DE AVEIA-100% FARINHA DE AVEIA INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO TRANSPARENTE COM 165G, INVOLADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE PAPELÃO.	CX	15.609	R\$ 5,93	R\$ 92.561,37
12	FARINHA DE MANDIOCA-SECA, FINA, BRANCA, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, FUNGOS OU PARASITAS E FRAGMENTOS ESTRANHOS. EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, CONTENDO 1KG DO PRODUTO.	KG	9.353	R\$ 8,24	R\$ 77.068,72
13	FARINHA DE MILHO FLOCADA FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO, DE 1ª QUALIDADE, DE COR AMARELA, SEM SAL, SEM GLÚTEN, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS COM AUSÊNCIA DE UMIDADE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM POLIETILENO ATÓXICO DE 500G.	PCT	61.285	R\$ 3,49	R\$ 213.884,65
14	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO ESPECIAL, ISENTO DE MATÉRIA PRIMA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. COM AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTADA OU RANÇOSA. COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA OU LIGEIRAMENTE AMARELADA. PACOTE DE 1KG.	KG	14.621	R\$ 5,08	R\$ 74.274,68
15	FEIJÃO PRETO - TIPO 1, SAFRA NOVA, GRÃOS INTEIROS E SÃOS, ISENTO DE OUTROS TIPOS DE FEIJÕES E GRÃOS, DE MATERIAL TERROSO E SUJIDADES. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE, NÃO VIOLADA. PACOTE COM 1KG.	KG	3.923	R\$ 9,73	R\$ 38.170,79
16	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO FERMENTO QUÍMICO EM PÓ. PÓ FINO, HOMOGÊNEO, COLORAÇÃO BRANCA. ISENTO DE UMIDADE E SUJIDADES. EMBALAGEM PLÁSTICA COM 250G, TAMPADA DE ROSCA.	UNID	2.060	R\$ 10,71	R\$ 22.062,60
17	GRÃO DE BICO - GRÃOS MADUROS, SECOS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES (COR CREME), SEM MANCHAS, TEOR MÁXIMO DE IMPUREZA DE 2%. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G.	PCT	668	R\$ 11,47	R\$ 7.661,96
18	MACARRÃO PARAFUSO-CONHECIDO COMO 'FUSILLI', MASSA EM FORMATO DE MOLA OU ESPIRAL, FEITO PRINCIPALMENTE DE SÊMOLA DE TRIGO. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, PACOTE DE 400G.	PCT	17.351	R\$ 8,56	R\$ 148.524,56
19	MILHO VERDE EM CONSERVA GRÃOS EM CONSERVA. EMBALAGEM DO TIPO SACHÊ. RÓTULO COM VALOR NUTRICIONAL, INFORMAÇÃO SOBRE GLÚTEN, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. PESO DRENADO 170 A 200G.	UNID	23.753	R\$ 4,74	R\$ 112.589,22
20	ÓLEO DE SOJA REFINADO COMESTÍVEL, PURO, TIPO 1, REFINADO, OBTIDO DE MATÉRIA PRIMA VEGETAL, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TRANSGÊNICAS. GARRAFAS PLÁSTICAS RESISTENTE, ATÓXICA, TRANSPARENTE COM 900ML.	GARRAFA	6.749	R\$ 9,13	R\$ 61.618,37
21	BEBIDA LÁCTEA UHT - BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA FEITA COM PELO MENOS 51% DE INGREDIENTES LÁCTEOS. SABORES MORANGO, SALADA DE FRUTAS E BANANA COM MAÇÃ. CAPACIDADE 900G POR PACOTE.	PCT	24.910	R\$ 6,49	R\$ 161.665,90
22	CREME DE LEITE ELABORADO COM GORDURA LÁCTEA, CONTENDO NO MÍNIMO 17% DE GORDURA, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIA-PRIMA SELECIONADA. EMBALAGEM DO TIPO TETRA PACK (CAIXINHA) COM PESO LÍQUIDO DE 200G.	CX	39.442	R\$ 5,31	R\$ 209.437,02
23	LEITE EM PÓ, INTEGRAL LEITE EM PÓ INTEGRAL, TRADICIONAL, ENRIQUECIDO DE MINERAIS. DEVE CONTER AS PROTEÍNAS, AÇÚCARES, GORDURAS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS DO LEITE. ACONDICIONADOS EM SACOS HERMÉTICOS (PLÁSTICOS), EMBALADO EM EMBALAGEM ALUMINIZADA RESISTENTE DE 800G.	PCT	96.682	R\$ 37,55	R\$ 3.630.409,10
24	LEITE EM PÓ, DESNATADO - LEITE EM PÓ DESNATADO, INSTANTÂNEO. ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS AO PRODUTO. EMBALAGEM ATÓXICA, EMBALAGEM ALUMINIZADA RESISTENTE DE 200G.	PCT	2.152	R\$ 9,97	R\$ 21.455,44

25	LEITE DE SOJA EM PÓ-LEITE DE SOJA, FEITO A PARTIR DA MOAGEM DE GRÃOS DE SOJA. ALTERNATIVA VEGETAL AO LEITE DE VACA. EMBALAGEM DO TIPO LATA METALIZADA. PESO LÍQUIDO 300G.	LATA	1.434	R\$ 32,01	R\$ 45.902,34
26	MARGARINA VEGETAL-CREMOSA, COM SAL, NO MÍNIMO 75% DE LIPÍDEOS E 0% DE GORDURAS TRANS, EMBALADA EM POTES DE PLÁSTICO DE 1KG, ENRIQUECIDA DE VITAMINAS.	KG	2.803	R\$ 15,32	R\$ 42.941,96
27	FOLHA DE LOURO - FOLHAS SECAS DESIDRATADAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO NO MÍNIMO 5G DO PRODUTO.	PCT	11.209	R\$ 3,93	R\$ 44.051,37
28	OREGANO-SECO, CONSTITUÍDO DE FOLHAS ACOMPANHADAS OU NÃO DE PEQUENAS UNIDADES FLORAIS, SÃS, SECAS E LIMPAS. EMBALAGEM DE 10G.	PCT	11.209	R\$ 4,56	R\$ 51.113,04
29	PIMENTA DO REINO MOÍDA LIVRE DE IMPUREZAS. RÓTULO DEVE CONTER PROCEDÊNCIA, DATA DE VALIDADE, REGISTRO DE AUTORIZAÇÃO PARA COMERCIALIZAÇÃO. PACOTE 100G.	PCT	4.485	R\$ 6,38	R\$ 28.614,30
30	SAL IODADO REFINADO FINO E SECO, NO RÓTULO CONTER PRAZO DE VALIDADE/LOTE. EMBALAGEM COM 1KG.	KG	454	R\$ 2,14	R\$ 971,56
31	ABACATE - 1ª QUALIDADE. EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DE COR E SABOR, PRÓPRIOS DA VARIEDADE E ESPÉCIE. GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO.	KG	3.365	R\$ 8,68	R\$ 29.208,20
32	ABACAXI-SÃOS, FRESCOS, GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUAL LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO.	KG	5.821	R\$ 6,78	R\$ 39.466,38
33	ABOBRINHA - EXTRA AA, DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SER FRESCOS, GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE.	KG	6.487	R\$ 6,16	R\$ 39.959,92
34	BOLO - DIVERSOS SABORES: BAUNILHA, LARANJA, MILHO E TRADICIONAL. PESANDO 1KG E ASSADO AO PONTO. RÓTULO COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE.	UNID	9.734	R\$ 26,60	R\$ 258.924,40
35	PÃO DOCE (FORMATO MINI CACHORRO QUENTE) COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, SAL E FERMENTO QUÍMICO. PACOTES DE 500G COM 20 UNIDADES DE 25G CADA.	PCT	3.339	R\$ 8,28	R\$ 27.646,92
36	TORRADA DO TIPO INTEGRAL - TORRADA, INTEGRAL, COMPOSTA DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA C/FERRO E ÁCIDO FÓLICO. PACOTE COM 142G DO PRODUTO.	PCT	340	R\$ 5,76	R\$ 1.958,40
37	CARNE BOVINA MÚSCULO ACÉM CONGELADA COM NO MÁXIMO 3% DE ÁGUA, 10% DE GORDURA E 3% APONEVROSES (PELANCAS). ISENTA DE APARAS, NERVOS, CARTILAGENS. EMBALAGEM PRIMÁRIA A VÁCUO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO COM 1KG.	KG	36.881	R\$ 40,78	R\$ 1.504.007,18
38	PEITO DE FRANGO SEM OSSO PEITO SEM OSSO, CONGELADO, SEM TEMPERO. BANDEJA NÃO VIOLADA, CONTENDO 1KG. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO.	KG	60.863	R\$ 22,22	R\$ 1.352.375,86
39	LINGUIÇA TIPO CALABRESA DEFUMADA LINGUIÇA SUÍNA TIPO TOSCANA, COZIDA, DEFUMADA E CONGELADA. CONTENDO 2 UNIDADES POR PACOTE, PESO DE 360G A 400G.	PCT	21.796	R\$ 42,78	R\$ 932.432,88
40	POLPA DE FRUTA (ACEROLA) CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO, ACONDICIONADAS EM SACOS PLÁSTICOS DE 1KG. CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.	KG	11.974	R\$ 17,50	R\$ 209.545,00
41	POLPA DE FRUTA (GOIABA) - CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO, ACONDICIONADAS EM SACOS PLÁSTICOS DE 1KG.	KG	18.460	R\$ 16,77	R\$ 309.574,20
42	POLPA DE FRUTA (MARACUJÁ) CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO, ACONDICIONADAS EM SACOS PLÁSTICOS DE 1KG.	KG	1.002	R\$ 22,31	R\$ 22.354,62
43	DOCE DE LEITE EM TABLETES - TRADICIONAL, TEXTURA MACIA E FIRME, COM LEVE CRISTALIZAÇÃO NATURAL. SABOR AUTÊNTICO DOCE DE LEITE COM SABOR CASEIRO. POTES DE 900G, CONTENDO 60 UNIDADES.	POTE	1.113	R\$ 24,76	R\$ 27.557,88

44	GOIABADA EM TABLETE-COLORAÇÃO VERMELHO ESCURO, CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: POLPA DE GOIABA, AÇÚCAR, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO. POTES DE 900G, CONTENDO 60 UNIDADES.	POTE	1.112	R\$ 25,24	R\$ 28.066,88
45	PÃO SALGADO - APRESENTANDO CASCA DOURADA CLARA E CROCANTE COM MIOLO BRANCO E MACIO. FORMATO CILÍNDRICO E ALONGADO COM PESO MÉDIO POR UNIDADE DE 50G COM 20 UNIDADES POR PACOTE.	KG	561	R\$ 15,56	R\$ 8.729,16
TOTAL GERAL ESTIMADO					R\$ 11.079.877,56

6.4. ALERTA DE ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Conforme análise da Controladoria Geral do Município (Parecer nº 24/2026) e dados do Memorando nº 1812-01/2025 da SEFIN, identifica-se a seguinte situação orçamentária:

- Disponibilidade Orçamentária Atual: R\$ 8.680.000,00.
- Valor Estimado da Contratação: R\$ 11.079.877,56.
- Déficit Orçamentário: R\$ 2.399.877,56.

Recomendação Técnica: A continuidade do certame para a totalidade dos itens está condicionada à prévia suplementação orçamentária ou à emissão de declaração de adequação orçamentária que contemple o valor integral, sob pena de violação à Lei de Responsabilidade Fiscal (LRF). Alternativamente, o empenho poderá ser realizado parcialmente, até o limite do crédito disponível, com reforço posterior mediante termo aditivo ou nova dotação, conforme o artigo 106, inciso II da Lei nº 14.133/2021 (Contrato por Escopo/Continuado).

VII - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, INCLUSIVE DAS EXIGÊNCIAS RELACIONADAS À MANUTENÇÃO E À ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO

7.1. DESCRIÇÃO INTEGRAL DA SOLUÇÃO (MODELO DE ABASTECIMENTO)

A solução delineada para o Município de Crateús consiste no abastecimento contínuo e fracionado de gêneros alimentícios (perecíveis e não perecíveis), operacionalizado através da contratação via Pregão Eletrônico. Este modelo permite que a Administração solicite os produtos "sob demanda", conforme a necessidade dos cardápios escolares, evitando a estocagem excessiva e o perecimento de itens nas despensas das unidades de ensino.

7.2. EXIGÊNCIAS DE "MANUTENÇÃO" E "ASSISTÊNCIA TÉCNICA" (ADAPTAÇÃO AO OBJETO)

Considerando que o objeto trata de bens de consumo (alimentos) e não de bens permanentes (equipamentos), as exigências de manutenção e assistência técnica convertem-se, juridicamente, em Garantia de Qualidade e Reposição, conforme detalhado abaixo:

- Garantia de Substituição (Assistência Técnica Logística): A Contratada obriga-se a substituir, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas a contar da notificação, qualquer produto que apresente:
 - Vícios de qualidade (sabor, odor ou cor alterados).
 - Embalagens violadas, amassadas ou estufadas.
 - Prazo de validade inferior ao estipulado no Edital.
 - Divergência de marca ou especificação técnica em relação à proposta vencedora.
 - Descongelamento ou perda de temperatura adequada durante o transporte.
- Manutenção da Cadeia de Frio: A "manutenção" preventiva refere-se à obrigação da Contratada em manter seus veículos e câmaras frias com aferição constante de temperatura, assegurando que produtos como carnes, iogurtes e polpas cheguem às escolas entre -18°C (congelados) e até 10°C (resfriados), conforme a especificidade do item e normas da ANVISA (RDC nº 216/2004).
- Suporte Técnico-Nutricional: A Contratada deverá disponibilizar canal de comunicação direto (e-mail/telefone) para atendimento de dúvidas técnicas sobre a procedência dos lotes, tabelas nutricionais e laudos microbiológicos, atuando como suporte técnico à equipe de nutrição do Município em caso de surtos alimentares ou alertas sanitários (recall).

VIII - JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

8.1. DECISÃO PELO PARCELAMENTO (ADJUDICAÇÃO POR LOTE)

Considerando a eficiência administrativa nas aquisições públicas e a busca pela maximização dos recursos, somos favoráveis ao parcelamento da solução para a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao fornecimento da merenda escolar do município de Senador Pompeu/CE. O parcelamento é fundamentado nos seguintes aspectos da Lei 14.133:

8.1.1. GARANTIA DE MENOR PREÇO E EFICIÊNCIA ECONÔMICA: Consoante o art. 23, a estimativa de valor para as licitações deve refletir valores de mercado. O parcelamento do fornecimento de gêneros alimentícios tende a atrair um número maior de licitantes, estimulando a concorrência e possibilitando a obtenção de preços mais vantajosos e condições mais adequadas para a Administração Pública.

8.1.2. AMPLIAÇÃO DA COMPETITIVIDADE: Em conformidade com o art. 11, que propugna pela igualdade e justa competição, o parcelamento favorece a participação de micro e pequenas empresas, em linha com os ditames dos arts. 48 e 49 da Lei Complementar nº 123/2006, proporcionando oportunidades de negócios para o comércio local e regional, fomentando o desenvolvimento econômico.

8.1.3. FLEXIBILIDADE E ADAPTAÇÃO ÀS NECESSIDADES: O parcelamento pode ser ajustado para atender às variações de demanda, em sintonia com o art. 40, garantindo o fornecimento adequado e contínuo de acordo com as necessidades nutricionais dos estudantes.

8.1.4. REDUÇÃO DE RISCOS NA EXECUÇÃO CONTRATUAL: A adoção do parcelamento em conformidade com o art. 18, inciso X, suporta a análise de riscos que possam comprometer a execução do contrato, mitigando o risco de desabastecimento e contribuindo para uma mais eficaz gestão contratual.

8.2. DIVISÃO POR LOTES

LOTE 1 - GÊNEROS SECOS					
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	AÇÚCAR BRANCO REFINADO	10790.0	QUILOGRAMA	R\$ 5,95	R\$ 64.200,50
ESPECIFICAÇÃO: AÇÚCAR BRANCO REFINADO - DE PRIMEIRA QUALIDADE, EMBALADO PRIMARIAMENTE EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E INVOLADOS DE 1KG, LIVRE DE IMPUREZAS OU AGENTES QUE POSSAM TORNÁ-LO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO OU COMPROMETAM O ARMAZENAMENTO, CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, PESO, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. FARDO COM 10KG DO PRODUTO.					
4	ARROZ TIPO PARBOILIZADO	25120.0	PACOTE	R\$ 24,11	R\$ 605.643,20
ESPECIFICAÇÃO: ARROZ TIPO PARBOILIZADO - ARROZ BENEFICIADO, POLIDO, LONGO FINO, TIPO 1. COLORAÇÃO AMARELADA. RENDIMENTO APÓS COZIMENTO DE NO MÍNIMO 2,5 A 3 VEZES A MAIS O PESO ANTES DA COCÇÃO. ISENTO DE SUJIDADES E MOFOS. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE, NÃO VIOLADA, CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, PESO, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. PACOTE COM 5KG.					
16	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO	2060.0	UNIDADE	R\$ 10,71	R\$ 22.062,60
ESPECIFICAÇÃO: FERMENTO EM PÓ QUÍMICO - FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, PÓ FINO, HOMOGÊNEO, COLORAÇÃO BRANCA. ISENTO DE UMIDADE E SUJIDADES. EMBALAGEM PLÁSTICA COM 250G, TAMPA DE ROSCA, CONTER DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, PESO, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE SEIS MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.					
VALOR TOTAL DO LOTE R\$ 691.906,30 (SEISCENTOS E NOVENTA E UM MIL, NOVECENTOS E SEIS REAIS E TRINTA CENTAVOS)					

LOTE 2 - HORTIFRUTI					
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
31	ABACATE	3365.0	QUILOGRAMA	R\$ 8,68	R\$ 29.208,20
ESPECIFICAÇÃO: ABACATE - 1ª QUALIDADE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DE COR E SABOR, PRÓPRIOS DA VARIEDADE E ESPÉCIE. GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS. LIVRE DE ENFERMIDADES. AUSENTE DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA. ISENTO DE TERRA E CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE EXTERNA. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS, DEFEITOS NA CASCA, MOFOS E PARTES PODRES. ACONDICIONADO EM CAIXAS PLÁSTICAS RETORNÁVEIS, LIMPAS E EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO.					
32	ABACAXI	5821.0	QUILOGRAMA	R\$ 6,78	R\$ 39.466,38
ESPECIFICAÇÃO: ABACAXI - SÃOS, FRESCOS, GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUAL LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES. NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, A POLPA					

E O PEDÚNCULO QUANDO HOVER, DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTOS E FIRMES. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS, DEFEITOS NA CASCA, MOFOS E PARTES PODRES.

33	ABOBRINHA	6487.0	QUILOGRAMA	R\$ 6,16	R\$ 39.959,92
ESPECIFICAÇÃO: ABOBRINHA - EXTRA AA, DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SER FRESCOS, GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO SERÃO PERMITIDOS RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES, MOFOS E PARTES PODRES.					
VALOR TOTAL DO LOTE R\$ 108.634,50 (CENTO E OITO MIL, SEISCENTOS E TRINTA E QUATRO REAIS E CINQUENTA CENTAVOS)					

LOTE 3 - FARINHAS

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
3	AMIDO DE MILHO	9989.0	CAIXA	R\$ 11,99	R\$ 119.768,11
ESPECIFICAÇÃO: AMIDO DE MILHO - PÓ FINO, BRANCO, INODORO EXTRAÍDO DO MILHO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITAS, NÃO PODEM ESTAR ÚMIDOS, UMIDADE INFERIOR A 14%, CAIXA DE PAPELÃO (EMBALAGEM PRIMÁRIA) DE 500G, INVOLADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE PAPEL (EMBALAGEM SECUNDÁRIA), CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, PESO, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO, VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS CONTANDO DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.					
10	CEREAL DO TIPO FARINHA LÁCTEA	18682.0	PACOTE	R\$ 8,32	R\$ 155.434,24
ESPECIFICAÇÃO: CEREAL DO TIPO FARINHA LÁCTEA - PÓ, INSTANTÂNEO, INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO TORRADA, AÇÚCAR, LEITE EM PÓ INTEGRAL, SAL, MISTURA MINERAL E VITAMINAS (VITAMINA C, FERRO, NIACINA, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINAS B1, B2, B6, A, ÁCIDO FÓLICO E VITAMINA 12). EMBALAGEM DO TIPO REFIL, CONTENDO 180G DO PRODUTO. SEGUIR LEGISLAÇÃO VIGENTE. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA. EMBALAGEM PRIMÁRIA METALIZADO LAMINADO ATÓXICO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
11	FARINHA DE AVEIA	15609.0	CAIXA	R\$ 5,93	R\$ 92.561,37
ESPECIFICAÇÃO: FARINHA DE AVEIA - 100% FARINHA DE AVEIA INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITAS, NÃO PODEM ESTAR ÚMIDOS, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO TRANSPARENTE COM 165G, INVOLADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE PAPELÃO (EMBALAGEM SECUNDÁRIA), VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS CONTANDO DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.					
12	FARINHA DE MANDIOCA	9353.0	QUILOGRAMA	R\$ 8,24	R\$ 77.068,72
ESPECIFICAÇÃO: FARINHA DE MANDIOCA - SECA, FINA, BRANCA, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, FUNGOS OU PARASITAS E FRAGMENTOS ESTRANHOS, EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, CONTENDO 1KG DO PRODUTO, APRESENTANDO DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, FARDO COM 10KG DO PRODUTO, RESISTENTES AO MANUSEIO E TRANSPORTE.					
13	FARINHA DE MILHO FLOCADA	61285.0	PACOTE	R\$ 3,49	R\$ 213.884,65
ESPECIFICAÇÃO: FARINHA DE MILHO FLOCADA - FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO, DE 1ª QUALIDADE, DE COR AMARELA, SEM SAL, SEM GLÚTEN, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; COM AUSÊNCIA DE UMIDADE, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM POLIETILENO ATÓXICO DE 500G, CONSTANDO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 180 DIAS.					
14	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO	14621.0	QUILOGRAMA	R\$ 5,08	R\$ 74.274,68
ESPECIFICAÇÃO: FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO - ESPECIAL, ISENTO DE MATÉRIA PRIMA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, COM AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTADA OU RANÇOSA, COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA OU LIGEIRAMENTE AMARELADA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA (SACO DE PAPEL) RESISTENTE, LACRADA, QUE GARANTA A SEGURANÇA E A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. PACOTE DE 1KG, FARDO COM 20KG DO PRODUTO, RESISTENTES AO MANUSEIO E TRANSPORTE.					
VALOR TOTAL DO LOTE R\$ 732.991,77 (SETECENTOS E TRINTA E DOIS MIL, NOVECENTOS E NOVENTA E UM REAIS E SETENTA E SETE CENTAVOS)					

LOTE 4 - FRANGO

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
38	PEITO DE FRANGO SEM OSSO	60863.0	QUILOGRAMA	R\$ 22,22	R\$ 1.352.375,86
ESPECIFICAÇÃO: PEITO DE FRANGO SEM OSSO - PEITO SEM OSSO, CONGELADO, SEM TEMPERO, BANDEJA NÃO VIOLADA, CONTENDO 1KG. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, APROPRIADO, ATÓXICO, FLEXÍVEL E RESISTENTE COM PESO À PARTIR DE 1KG, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. CONSTANDO NA EMBALAGEM: DADOS DE					

IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E CARIMBO DO SIM, SIE OU SIF, VALIDADE MÍNIMA DE SEIS MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO, ACONDICIONADO E TRANSPORTADO EM ISOPOR, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ A ENTREGA, DEVENDO SER ENTREGUE SEM SINAL DE DESCONGELAMENTO PARA GARANTIR A QUALIDADE MICROBIOLÓGICA.

VALOR TOTAL DO LOTE R\$ 1.352.375,86 (UM MILHÃO, TREZENTOS E CINQUENTA E DOIS MIL, TREZENTOS E SETENTA E CINCO REAIS E OITENTA E SEIS CENTAVOS)

LOTE 5 - CARNES

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
37	CARNE BOVINA MÚSCULO ACÉM	36881.0	QUILOGRAMA	R\$ 40,78	R\$ 1.504.007,18
VALOR TOTAL DO LOTE R\$ 1.504.007,18 (UM MILHÃO, QUINHENTOS E QUATRO MIL E SETE REAIS E DEZOITO CENTAVOS)					

LOTE 6 - PÃES

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
35	PÃO DOCE (FORMATO MINI CACHORRO QUENTE)	3339.0	PACOTE	R\$ 8,28	R\$ 27.646,92
ESPECIFICAÇÃO: PÃO DOCE (FORMATO MINI CACHORRO QUENTE) - COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, SAL E FERMENTO QUÍMICO. DEVERÃO SER ACONDICIONADOS EM PACOTES DE 500G COM 20 UNIDADES DE 25G CADA, EM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, DE FORMA A MANTER A INTEGRIDADE DO PRODUTO, ISENTO DE MOFOS, BOLORES E SUJIDADES. RÓTULO COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E LISTA DE INGREDIENTES, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 48 HORAS A PARTIR DA ENTREGA.					

45 PÃO SALGADO 561.0 QUILOGRAMA R\$ 15,56 R\$ 8.729,16
ESPECIFICAÇÃO: PÃO SALGADO - APRESENTANDO CASCA DOURADA CLARA E CROCANTE COM MIOLO BRANCO E MACIO. FORMATO CILÍNDRICO E ALONGADO COM PESO MÉDIO POR UNIDADE DE 50G COM 20 UNIDADES POR PACOTE. FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONTENDO NOS INGREDIENTES FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. ISENTO DE MOFOS, BOLORES E SUJIDADES. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 48 HORAS A PARTIR DA ENTREGA.

VALOR TOTAL DO LOTE R\$ 36.376,08 (TRINTA E SEIS MIL, TREZENTOS E SETENTA E SEIS REAIS E OITO CENTAVOS)

LOTE 7 - POLPAS

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
40	POLPA DE FRUTA (ACEROLA)	11974.0	QUILOGRAMA	R\$ 17,50	R\$ 209.545,00
ESPECIFICAÇÃO: POLPA DE FRUTA (ACEROLA) - CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO, ACONDICIONADAS EM SACOS PLÁSTICOS DE 1KG. CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES. SEGUINDO AS INSTRUÇÕES NORMATIVAS MAPA Nº 49, DE 2018.					
41	POLPA DE FRUTA (GOIABA)	18460.0	QUILOGRAMA	R\$ 16,77	R\$ 309.574,20
ESPECIFICAÇÃO: POLPA DE FRUTA (GOIABA) - CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO, ACONDICIONADAS EM SACOS PLÁSTICOS DE 1KG. CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES. SEGUINDO AS INSTRUÇÕES NORMATIVAS MAPA Nº 49, DE 2018.					
42	POLPA DE FRUTA (MARACUJÁ)	1002.0	QUILOGRAMA	R\$ 22,31	R\$ 22.354,62
ESPECIFICAÇÃO: POLPA DE FRUTA (MARACUJÁ) - CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO, ACONDICIONADAS EM SACOS PLÁSTICOS DE 1KG. CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES. SEGUINDO AS INSTRUÇÕES NORMATIVAS MAPA Nº 49, DE 2018.					

VALOR TOTAL DO LOTE R\$ 541.473,82 (QUINHENTOS E QUARENTA E UM MIL, QUATROCENTOS E SETENTA E TRÊS REAIS E OITENTA E DOIS CENTAVOS)

LOTE 8 - DOCES

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
43	DOCE DE LEITE EM TABLETES	1113.0	POTE	R\$ 24,76	R\$ 27.557,88
ESPECIFICAÇÃO: DOCE DE LEITE EM TABLETES - TRADICIONAL, TEXTURA MACIA E FIRME, COM LEVE CRISTALIZAÇÃO NATURAL. SABOR AUTÊNTICO DOCE DE LEITE COM SABOR CASEIRO. POTES DE 900G, CONTENDO 60 UNIDADES.					
44	GOIABADA EM TABLETE	1112.0	POTE	R\$ 25,24	R\$ 28.066,88
ESPECIFICAÇÃO: GOIABADA EM TABLETE - COLORAÇÃO VERMELHO ESCURO, CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: POLPA DE GOIABA, AÇÚCAR, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO. EMBALAGEM TRANSPARENTE CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, PESO, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. POTES DE 900G, CONTENDO 60 UNIDADES.					

VALOR TOTAL DO LOTE R\$ 55.624,76 (CINQUENTA E CINCO MIL, SEISCENTOS E VINTE E QUATRO REAIS E SETENTA E SEIS CENTAVOS)

LOTE 9 - LEITES E DERIVADOS

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
21	BEBIDA LÁCTEA UHT	24910.0	PACOTE	R\$ 6,49	R\$ 161.665,90
ESPECIFICAÇÃO: BEBIDA LÁCTEA UHT - BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA FEITA COM PELO MENOS 51% DE INGREDIENTES LÁCTEOS (COMO LEITE OU SORO DE LEITE). SABORES: MORANGO, SALADA DE FRUTAS E BANANA COM MAÇÃ. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO) RESISTENTE, ATÓXICA, ORIGINAL DO FABRICANTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE E A QUALIDADE DO PRODUTO. CAPACIDADE 900G POR PACOTE.					
22	CREME DE LEITE	39442.0	CAIXA	R\$ 5,31	R\$ 209.437,02
ESPECIFICAÇÃO: CREME DE LEITE - ELABORADO COM GORDURA LÁCTEA, CONTENDO NO MÍNIMO 17% DE GORDURA, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIA-PRIMA SELECIONADA, VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES E EMBALAGEM DO TIPO TETRA PACK (CAIXINHA) COM PESO LÍQUIDO DE 200G.					
23	LEITE EM PÓ, INTEGRAL	96682.0	PACOTE	R\$ 37,55	R\$ 3.630.409,10
ESPECIFICAÇÃO: LEITE EM PÓ, INTEGRAL - LEITE EM PÓ INTEGRAL, TRADICIONAL, ENRIQUECIDO DE MINERAIS. DEVE CONTER AS PROTEÍNAS, AÇÚCARES, GORDURAS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS DO LEITE. DEVE SER SUPERIOR A 1,5% DE MATÉRIA GORDA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR OU OUTROS EDULCORANTES. ACONDICIONADOS EM SACOS HERMÉTICOS (PLÁSTICOS), EMBALADO EM EMBALAGEM ALUMINIZADA RESISTENTE DE 800G, ADEQUADOS PARA PROTEÇÃO DURANTE O ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE. FARDOS COM 10KG DO PRODUTO.					
24	LEITE EM PÓ, DESNATADO	2152.0	PACOTE	R\$ 9,97	R\$ 21.455,44
ESPECIFICAÇÃO: LEITE EM PÓ, DESNATADO - LEITE EM PÓ DESNATADO, INSTANTÂNEO, ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS AO PRODUTO. EMBALAGEM ATÓXICA, CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, PESO, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. ACONDICIONADOS EM SACOS HERMÉTICOS (PLÁSTICOS), EMBALADO EM EMBALAGEM ALUMINIZADA RESISTENTE DE 200G, ADEQUADOS PARA PROTEÇÃO DURANTE O ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE. FARDOS COM 10KG DO PRODUTO.					
VALOR TOTAL DO LOTE R\$ 4.022.967,46 (QUATRO MILHÕES E VINTE E DOIS MIL, NOVECIENTOS E SESSENTA E SETE REAIS E QUARENTA E SEIS CENTAVOS)					

LOTE 10 - GRÃOS

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
15	FEIJÃO PRETO	3923.0	QUILOGRAMA	R\$ 9,73	R\$ 38.170,79
ESPECIFICAÇÃO: FEIJÃO PRETO - TIPO I, SAFRA NOVA, GRÃOS INTEIROS E SÃOS, ISENTO DE OUTROS TIPOS DE FEIJÕES E GRÃOS, DE MATERIAL TERROSO E SUJIDADES. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE, NÃO VIOLADA, CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, PESO, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO, VALIDADE MÍNIMA DE SEIS MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. PACOTE COM 1KG, FARDO COM 30KG DO PRODUTO, RESISTENTES AO MANUSEIO E TRANSPORTE.					
17	GRÃO DE BIC	668.0	PACOTE	R\$ 11,47	R\$ 7.661,96
ESPECIFICAÇÃO: GRÃO DE BICO - GRÃOS MADUROS, SECOS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES (COR CREME), SEM MANCHAS, TEOR MÁXIMO DE IMPUREZA DE 2%, ISENTO DE MATERIAIS TERROSOS, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G. VALIDADE MÍNIMA 6 MESES.					
VALOR TOTAL DO LOTE R\$ 45.832,75 (QUARENTA E CINCO MIL, OITOCENTOS E TRINTA E DOIS REAIS E SETENTA E CINCO CENTAVOS)					

LOTE 11 - BISCOITOS

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
6	BISCOITO SALGADO DO TIPO INTEGRAL	3704.0	PACOTE	R\$ 5,95	R\$ 22.038,80
ESPECIFICAÇÃO: BISCOITO SALGADO DO TIPO INTEGRAL - TIPO CLUB SOCIAL. SABOR: INTEGRAL. PORÇÕES INDIVIDUAIS, EM EMBALAGENS COM 6 UNIDADES DE 22,8G, TOTALIZANDO 137G. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM INDIVIDUAL QUE GARANTA A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO.					
7	BISCOITO SALGADO	3705.0	PACOTE	R\$ 6,44	R\$ 23.860,20
ESPECIFICAÇÃO: BISCOITO SALGADO - TIPO CLUB SOCIAL. SABOR: ORIGINAL. PORÇÕES INDIVIDUAIS, EM EMBALAGENS COM 6 UNIDADES DE 22,8G, TOTALIZANDO 137G. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM INDIVIDUAL QUE GARANTA A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO.					
8	BISCOITO SALGADO	3705.0	PACOTE	R\$ 4,79	R\$ 17.746,95
ESPECIFICAÇÃO: BISCOITO SALGADO - TIPO PIT STOP. SABOR: ORIGINAL. PORÇÕES INDIVIDUAIS, EM EMBALAGENS COM 6 UNIDADES DE 23,5G, TOTALIZANDO 141G. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM INDIVIDUAL QUE GARANTA A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO.					
VALOR TOTAL DO LOTE R\$ 63.645,95 (SESSENTA E TRÊS MIL, SEISCENTOS E QUARENTA E CINCO REAIS E NOVENTA E CINCO CENTAVOS)					

LOTE 12 - LEITE DE SOJA

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
25	LEITE DE SOJA EM PÓ	1434.0	LATA	R\$ 32,01	R\$ 45.902,34

ESPECIFICAÇÃO: LEITE DE SOJA EM PÓ - LEITE DE SOJA, FEITO A PARTIR DA MOAGEM DE GRÃOS DE SOJA. ALTERNATIVA VEGETAL AO LEITE DE VACA, RICO EM PROTEÍNAS, VITAMINAS DO COMPLEXO B E MINERAIS (COMO FERRO, CÁLCIO E ZINCO). É UMA OPÇÃO PARA PESSOAS COM INTOLERÂNCIA À LACTOSE OU ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA. E POR NÃO CONTER LACTOSE, É SEGURO PARA INTOLERANTES À LACTOSE E CELÍACOS. EXTRATO DE SOJA OU LEITE DE SOJA QUE SE DISSOLVE EM ÁGUA, SENDO COMPOSTO POR 6,0% DE GORDURAS TOTAIS, 7,0% DE GORDURAS SATURADAS, 5,0% DE PROTEÍNAS E 2,0% DE CARBOIDRATOS. A CADA 100ML DO PRODUTO CONTÉM CERCA DE 61KCAL. EMBALAGEM DO TIPO LATA METALIZADA. PESO LÍQUIDO 300G. LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS OU CORPOS ESTRANHOS. LIVRE DE ALERGÊNICOS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONSTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.

VALOR TOTAL DO LOTE R\$ 45.902,34 (QUARENTA E CINCO MIL, NOVECENTOS E DOIS REAIS E TRINTA E QUATRO CENTAVOS)

LOTE 13 - TEMPEROS

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
27	FOLHA DE LOURO	11209.0	PACOTE	R\$ 3,93	R\$ 44.051,37
ESPECIFICAÇÃO: FOLHA DE LOURO - FOLHAS SECAS DESIDRATADAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO NO MÍNIMO 5G DO PRODUTO. RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM NO MÍNIMO 3 MESES DE VALIDADE A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO FORNECEDOR.					
28	ORÉGANO	11209.0	PACOTE	R\$ 4,56	R\$ 51.113,04
ESPECIFICAÇÃO: ORÉGANO - SECO, CONSTITUÍDO DE FOLHAS ACOMPANHADAS OU NÃO DE PEQUENAS UNIDADES FLORAIS, SÃS, SECAS E LIMPAS, ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO, ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. EMBALAGEM DE 10G, ÍNTEGRA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. PRODUTO COM NO MÍNIMO 6 MESES DE VALIDADE A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO FORNECEDOR.					
29	PIMENTA DO REINO MOÍDA	4485.0	PACOTE	R\$ 6,38	R\$ 28.614,30
ESPECIFICAÇÃO: PIMENTA DO REINO MOÍDA - LIVRE DE IMPUREZAS. RÓTULO DEVE CONTER PROCEDÊNCIA, DATA DE VALIDADE, REGISTRO DE AUTORIZAÇÃO PARA COMERCIALIZAÇÃO. PACOTE 100G.					
30	SAL IODADO REFINADO	454.0	QUILOGRAMA	R\$ 2,14	R\$ 971,56
ESPECIFICAÇÃO: SAL IODADO REFINADO - FINO E SECO, NO RÓTULO CONTER PRAZO DE VALIDADE/LOTE. EMBALAGEM COM 1KG, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO.					
VALOR TOTAL DO LOTE R\$ 124.750,27 (CENTO E VINTE E QUATRO MIL, SETECENTOS E CINQUENTA REAIS E VINTE E SETE CENTAVOS)					

LOTE 14 - DIVERSOS

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
2	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO STÉVIA 100%	671.0	UNIDADE	R\$ 12,07	R\$ 8.098,97
ESPECIFICAÇÃO: ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO STÉVIA 100% - PARA DIETA ESPECIAL DE DIABÉTICOS, EXTRAÍDO DA PLANTA STEVIA REBAUDIANA, ÚNICO EDULCORANTE DA LISTA DE INGREDIENTES, ISENTO DE CALORIAS, NÃO ELEVA O AÇÚCAR NO SANGUE E MANTÉM SEU PODER ADOÇANTE EM ALTAS TEMPERATURAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA HERMETICAMENTE FECHADA, IMPERMEÁVEL, TRANSPARENTE E RESISTENTE, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM PESO LÍQUIDO DE 60ML. NA EMBALAGEM DEVEM CONSTAR AS INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE MÍNIMA NA ENTREGA DE 6 MESES. PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM.					
5	BATATA PALHA	11209.0	PACOTE	R\$ 6,32	R\$ 70.840,88
ESPECIFICAÇÃO: BATATA PALHA - TIPO BATATA FRITA FINA, SEQUINHA E CROCANTE. OBTIDO A PARTIR DO PROCESSAMENTO DA BATATA DESCASCADA, RALADA TIPO PALHA, ÍNTEGRA E FRITA EM ÓLEO VEGETAL ISENTO DE ÁCIDOS GRAXOS TRANS, LIVRE DE CONSERVANTES E CORANTES. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, PESO, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM METALIZADA, REFORÇADA, HERMETICAMENTE FECHADA, CONTENDO 80G.					
19	MILHO VERDE EM CONSERVA	23753.0	UNIDADE	R\$ 4,74	R\$ 112.589,22
ESPECIFICAÇÃO: MILHO VERDE EM CONSERVA - GRÃOS EM CONSERVA. EMBALAGEM DO TIPO SACHÊ. RÓTULO COM VALOR NUTRICIONAL, INFORMAÇÃO SOBRE GLÚTEN, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 10 MESES CONTANDO DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. PESO DRENADO 170 A 200G.					
20	ÓLEO DE SOJA REFINADO	6749.0	GARRAFA	R\$ 9,13	R\$ 61.618,37
ESPECIFICAÇÃO: ÓLEO DE SOJA REFINADO - COMESTÍVEL, PURO, TIPO 1, REFINADO, OBTIDO DE MATÉRIA PRIMA VEGETAL, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TRANSGÊNICAS NA SUA COMPOSIÇÃO. ASPECTO LÍMPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. GARRAFAS PLÁSTICAS RESISTENTE, ATÓXICA, TRANSPARENTE COM 900ML. DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES.					
26	MARGARINA VEGETAL	2803.0	QUILOGRAMA	R\$ 15,32	R\$ 42.941,96
ESPECIFICAÇÃO: MARGARINA VEGETAL - CREMOSA, COM SAL, NO MÍNIMO 75% DE LIPÍDEOS E 0% DE GORDURAS TRANS, EMBALADA EM POTES DE PLÁSTICO DE 1KG, ENRIQUECIDA DE VITAMINAS, APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES, ISENTA DE RANÇO E DE BOLORES; EMBALAGEM PRIMÁRIA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO.					

ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE SEIS MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. PRODUTO REGISTRADO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.

VALOR TOTAL DO LOTE R\$ 296.089,40 (DUZENTOS E NOVENTA E SEIS MIL E OITENTA E NOVE REAIS E QUARENTA CENTAVOS)

LOTE 15 - EMBUTIDO

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
39	LINGUIÇA TIPO CALABRESA DEFUMADA	21796.0	PACOTE	R\$ 42,78	R\$ 932.432,88

ESPECIFICAÇÃO: LINGUIÇA TIPO CALABRESA DEFUMADA - LINGUIÇA SUÍNA TIPO TOSCANA, COZIDA, DEFUMADA E CONGELADA, PREPARADA COM PARTES COMESTÍVEIS DE SUÍNOS DE BOA QUALIDADE E CONDIMENTOS TÍPICOS (PIMENTA CALABRESA, ALHO, SAL E ESPECIARIAS) OFERECENDO UM SABOR CARACTERÍSTICO. APRESENTANDO TEOR MÁXIMO DE GORDURA E UMIDADE CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA PRODUTOS CÁRNEOS (RIISPOA/MAPA). EMBALADA A VÁCUO PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE E NÃO VIOLADA, CONTENDO 2 UNIDADES POR PACOTE, PESO DE 360G A 400G. CONTER RÓTULO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE (SIM/IMA/SIF). VALIDADE MÍNIMA DE SEIS MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.

VALOR TOTAL DO LOTE R\$ 932.432,88 (NOVECIENTOS E TRINTA E DOIS MIL, QUATROCENTOS E TRINTA E DOIS REAIS E OITENTA E OITO CENTAVOS)

LOTE 16 - CAFÉ

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
9	CAFÉ SOLÚVEL, INSTANTÂNEO GRANULADO	14012.0	UNIDADE	R\$ 8,24	R\$ 115.458,88

ESPECIFICAÇÃO: CAFÉ SOLÚVEL, INSTANTÂNEO GRANULADO - APRESENTANDO COR, AROMA E CARACTERÍSTICAS NATURAIS AO PRODUTO, ISENTO DE IMPUREZAS E/OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, LIVRE DE CONTAMINAÇÃO, SEM GLÚTEN. EMBALAGEM TIPO SACHÊ, PESO DE 40G. OBEDECER NORMA DE QUALIDADE RECOMENDÁVEL POR ABIC/PQC. VALIDADE MÍNIMA DE SEIS MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.

VALOR TOTAL DO LOTE R\$ 115.458,88 (CENTO E QUINZE MIL, QUATROCENTOS E CINQUENTA E OITO REAIS E OITENTA E OITO CENTAVOS)

LOTE 17 - BOLO

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
34	BOLO	9734.0	UNIDADE	R\$ 26,60	R\$ 258.924,40

ESPECIFICAÇÃO: BOLO - DIVERSOS SABORES: BAUNILHA, LARANJA, MILHO E TRADICIONAL. PESANDO 1KG E ASSADO AO PONTO. RÓTULO COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E LISTA DE INGREDIENTES. ISENTO DE MOFOS, BOLORES E SUJIDADES. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS TRANSPARENTES E TRANSPORTADOS EM CAIXAS PLÁSTICAS.

VALOR TOTAL DO LOTE R\$ 258.924,40 (DUZENTOS E CINQUENTA E OITO MIL, NOVECIENTOS E VINTE E QUATRO REAIS E QUARENTA CENTAVOS)

LOTE 18 - MACARRÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
18	MACARRÃO PARAFUSO	17351.0	PACOTE	R\$ 8,56	R\$ 148.524,56

ESPECIFICAÇÃO: MACARRÃO PARAFUSO - CONHECIDO COMO "FUSILLI", MASSA EM FORMATO DE MOLA OU ESPIRAL, FEITO PRINCIPALMENTE DE SÊMOLA DE TRIGO, PODENDO SER ENCONTRADO EM VERSÕES COM OVOS, INTEGRAL, SEM GLÚTEN OU COM CORANTES NATURAIS PARA DAR UM TOQUE VISUAL. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, PACOTE DE 400G, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 10 MESES CONTANDO DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO, LIVRE DE IMPUREZAS E MICRORGANISMOS QUE O TORNE IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.

VALOR TOTAL DO LOTE R\$ 148.524,56 (CENTO E QUARENTA E OITO MIL, QUINHENTOS E VINTE E QUATRO REAIS E CINQUENTA E SEIS CENTAVOS)

LOTE 19 - TORRADAS

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
36	TORRADA DO TIPO INTEGRAL	340.0	PACOTE	R\$ 5,76	R\$ 1.958,40

ESPECIFICAÇÃO: TORRADA DO TIPO INTEGRAL - TORRADA, INTEGRAL, COMPOSTA DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA C/FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, FARELO DE TRIGO, AÇÚCAR, SAL, EXTRATO DE MALTE, AMIDO, EMULSIFICANTE, ESTABILIZANTE E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, EMBALAGEM PRIMÁRIA METALIZADA, ATÓXICA E LACRADA, COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA. PACOTE COM 142G DO PRODUTO.

VALOR TOTAL DO LOTE R\$ 1.958,40 (MIL, NOVECIENTOS E CINQUENTA E OITO REAIS E QUARENTA CENTAVOS)

IX - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Por meio de processo de licitação para aquisição, pretende-se garantir a recomposição adequada e tempestiva do estoque de gêneros alimentícios destinados à Rede Pública Municipal de Ensino de Crateús/CE, assegurando o fornecimento contínuo, regular e de qualidade da merenda escolar durante todo o período letivo. Busca-se prevenir desabastecimentos, suprir as demandas adicionais identificadas e manter a oferta nutricional adequada aos estudantes, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Espera-se, ainda, promover maior economicidade, eficiência e transparência na aplicação dos recursos públicos, por meio da seleção de propostas mais vantajosas, padronização dos produtos, melhoria do controle de estoque e logística de distribuição, contribuindo para a segurança alimentar dos alunos, a permanência escolar e o pleno funcionamento das atividades pedagógicas.

X - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Para assegurar o sucesso da contratação e mitigar os riscos de inexecução ou danos ao erário, a Administração Municipal deverá adotar, obrigatoriamente, as seguintes medidas preparatórias antes da assinatura da Contratação:

10.1. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (SUPLEMENTAÇÃO)

Considerando o alerta financeiro apontado na Seção VI deste estudo, a Secretaria de Educação deverá, antes da homologação do certame ou da emissão da primeira Nota de Empenho:

- Solicitar à Secretaria de Finanças (SEFIN) a suplementação da dotação orçamentária ou o reforço de empenho para cobrir o déficit identificado de aproximadamente R\$ 2,4 milhões, garantindo o lastro financeiro para a execução integral do objeto, em cumprimento à Lei de Responsabilidade Fiscal.

10.2. DESIGNAÇÃO DA EQUIPE DE FISCALIZAÇÃO

A autoridade competente deverá nomear formalmente, via Portaria, os agentes responsáveis pelo acompanhamento contratual, segregando as funções conforme o Art. 117 da Lei nº 14.133/2021:

- Gestor do Contrato: Responsável pela coordenação administrativa, controle de vigência, saldos e pedidos de aditivos (Perfil Administrativo).
- Fiscal Técnico: Profissional com conhecimento específico (preferencialmente Nutricionista do Quadro Técnico do PNAE) para avaliar a qualidade dos produtos, laudos bromatológicos, condições sanitárias e aceitabilidade (Perfil Técnico).
- Fiscal Administrativo: Responsável pela conferência de notas fiscais, certidões de regularidade fiscal e trabalhista da contratada antes de cada pagamento.

XI - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

A eficácia desta aquisição de gêneros alimentícios não se encerra em si mesma; para que o objetivo final (alimentação escolar efetiva) seja atingido, é imprescindível a execução concomitante e harmônica de outros contratos administrativos mantidos pelo Município de Crateús. A falha no sincronismo entre estas avenças pode gerar desperdício de insumos (perecimento) ou a impossibilidade de preparo das refeições.

Identificam-se as seguintes contratações interdependentes:

11.1. FORNECIMENTO DE GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO (GLP) - GÁS DE COZINHA

- Tipo de Vínculo: Interdependência Vital (Condição *Sine Qua Non*).
- Descrição: A maioria dos itens desta licitação (arroz, feijão, carnes, massas) requer cocção. A simples entrega do alimento sem a disponibilidade do gás torna o insumo inútil.
- Risco Associado: Desabastecimento de gás nas escolas enquanto as despensas estão cheias de produtos perecíveis (carnes/frangos), levando ao risco de perda do alimento ou impossibilidade de servir a refeição.
- Ação de Gestão: O cronograma de entrega dos alimentos deve ser cruzado com o cronograma de recarga dos botijões.

11.2. CHAMADA PÚBLICA DA AGRICULTURA FAMILIAR (PNAE)

- Tipo de Vínculo: Complementaridade Legal e Operacional.
- Descrição: Por força da Lei nº 11.947/2009, no mínimo 45% dos recursos do PNAE devem ser destinados à compra direta de produtores locais. Este ETP (Pregão) cobre os 55% restantes (produtos processados, industrializados ou não disponíveis localmente).
- Risco Associado: Sobreposição de estoques. Exemplo: A escola receber frutas da Agricultura Familiar e, na mesma semana, receber polpas de frutas deste Pregão, excedendo a capacidade de armazenamento dos freezers.
- Ação de Gestão: O Setor de Nutrição deve planejar os cardápios de modo que os produtos da Agricultura Familiar sejam prioritários, utilizando os itens deste Pregão como base ou complemento, sem duplicidade de oferta no mesmo período.

11.3. SERVIÇO DE TRANSPORTE ESCOLAR

- Tipo de Vínculo: Demanda Derivada.
- Descrição: A merenda é destinada aos alunos presentes. Em Crateús, grande parte do público depende do transporte escolar (especialmente na zona rural).
- Risco Associado: Interrupção do transporte (greve, chuvas intensas, falta de combustível) reduz drasticamente a frequência escolar, gerando "sobras limpas" (merenda preparada e não consumida) ou acúmulo de estoque nas despensas.
- Ação de Gestão: Comunicação ágil entre o setor de transporte e o setor de nutrição para suspender ou reduzir os pedidos de gêneros perecíveis em caso de previsão de paralisação das rotas.

11.4. MATERIAIS DE LIMPEZA E HIGIENE

- Tipo de Vínculo: Interdependência Sanitária.
- Descrição: O preparo dos alimentos exige ambiente sanitizado (RDC nº 216/2004 - ANVISA).
- Risco Associado: A falta de detergentes, cloro ou sabão impede a manipulação segura das carnes e vegetais adquiridos, obrigando a suspensão do preparo para evitar surtos de infecção alimentar.

XII - DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

Em conformidade com o Art. 18, inciso XII da Lei nº 14.133/2021 e o princípio constitucional da defesa do meio ambiente (Art. 225 da CF/88), a contratação foi planejada considerando a sustentabilidade ambiental não apenas como um requisito legal, mas como uma diretriz de eficiência.

Embora o objeto (fornecimento de alimentos) não seja considerado de alto potencial poluidor, a escala da contratação (mais de 11 milhões de reais e toneladas de produtos) gera impactos indiretos significativos, principalmente relacionados a resíduos sólidos e emissões de carbono.

12.1. MAPA DE IMPACTOS E MEDIDAS MITIGADORAS

Impacto Ambiental Identificado	Causa Geradora	Medida Mitigadora (Exigência Contratual)
Geração de Resíduos Sólidos (Embalagens)	Descarte de caixas de papelão, latas (milho), sacos plásticos (arroz/feijão) e embalagens longa vida (creme de leite) nas escolas.	1. Embalagens Recicláveis: Exigência de que as embalagens primárias sejam constituídas de materiais passíveis de reciclagem (polietileno, papelão, alumínio), vedando-se materiais de difícil reaproveitamento. 2. Caixas Retornáveis: Incentivo ao uso de monoblocos plásticos laváveis e retornáveis para o transporte (embalagem terciária), em substituição às caixas de papelão descartáveis, reduzindo o volume de lixo nas escolas.
Emissões de CO2 (Pegada de Carbono)	Transporte rodoviário dos alimentos do centro de distribuição da contratada até as diversas escolas (zonas urbana e rural).	1. Otimização Logística: O fornecimento permite o agrupamento de pedidos, evitando viagens desnecessárias com veículos vazios. 2. Manutenção da Frota: Exigência de que os veículos da contratada estejam com a manutenção em dia (laudo de opacidade/fumaça), minimizando a emissão de gases poluentes.
Desperdício de Alimentos (Orgânicos)	Perecimento de produtos devido a falhas na refrigeração ou entrega de itens próximos ao vencimento.	1. Rigor no Prazo de Validade: A exigência de validade mínima remanescente (ex: 12 meses para carnes) garante tempo hábil para consumo antes do perecimento.

		2. Cadeia de Frio: Monitoramento rigoroso da temperatura no recebimento evita que produtos estraguem precocemente e virem lixo orgânico.
--	--	---

12.2. REQUISITOS DE BAIXO CONSUMO DE ENERGIA

Embora a Administração não adquira equipamentos nesta licitação, o objeto impacta o consumo energético das escolas:

- **Eficiência no Armazenamento:** A entrega parcelada ("just-in-time") evita a superlotação de freezers e câmaras frias nas escolas. Um freezer superlotado consome mais energia para manter a temperatura. O cronograma ajustado permite que o equipamento opere em sua capacidade ideal.

12.3. LOGÍSTICA REVERSA E DESFAZIMENTO

Considerando a Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010), aplicam-se as seguintes diretrizes para esta contratação:

- **Logística Reversa de Embalagens de Transporte:** A Contratada é responsável pelo recolhimento das embalagens secundárias e terciárias (pallets, caixas de papelão de transporte, engradados) utilizadas na entrega, caso a unidade escolar não possua coleta seletiva implantada.
- **Recolhimento de Produtos Impróprios:** Em caso de condenação de lotes por avaria, vencimento precoce ou alerta sanitário, a Contratada obriga-se a recolher integralmente os produtos e dar a destinação final ambientalmente adequada (incineração ou aterro sanitário licenciado), sendo vedado o descarte destes itens nas lixeiras comuns das escolas.

12.4. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE NA SELEÇÃO

- **Procedência Legal:** Exigência de regularidade fiscal e trabalhista, que indiretamente coíbe a contratação de empresas que utilizem mão de obra análoga à escrava ou que operem na informalidade ambiental.
- **Selo SIF/SIE:** A exigência de inspeção sanitária federal ou estadual para produtos de origem animal assegura que o processo produtivo seguiu normas higiênico-sanitárias que, via de regra, contemplam o tratamento de efluentes industriais nos frigoríficos e laticínios.

XIII - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA

13.1. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE TÉCNICA E ECONÔMICA

Com base nos levantamentos técnicos, pesquisas de mercado e justificativas apresentadas ao longo deste Estudo Técnico Preliminar, a Equipe de Planejamento da Contratação declara a VIABILIDADE e a ADEQUAÇÃO da presente contratação.

Conclui-se que a solução escolhida — Aquisição de Gêneros Alimentícios, com adjudicação por lote — é a que melhor tende ao interesse público, pois:

1. **Atende à Necessidade:** Garante a segurança alimentar e nutricional de milhares de alunos da rede municipal de Crateús, cumprindo a missão constitucional do Município e as diretrizes do PNAE.
2. **É Economicamente Vantajosa:** O modelo de compra centralizada de insumos (em detrimento de refeições prontas) gera economia de escala e reduz custos operacionais, conforme demonstrado na pesquisa de preços.
3. **É Operacionalmente Exequível:** A logística de entrega parcelada e descentralizada é compatível com a estrutura de armazenamento das escolas e com a capacidade operacional do mercado fornecedor.

13.2. RESSALVA E CONDICIONANTE (ALERTA DE GESTÃO)

Não obstante a viabilidade técnica, a continuidade do trâmite processual para a fase externa (Licitação) fica CONDICIONADA à resolução do déficit orçamentário apontado na Seção VI.

A autoridade competente deve, previamente à homologação do certame, assegurar a suplementação orçamentária no valor estimado de R\$ 2.399.877,56 ou autorizar o empenho parcial até o limite da dotação disponível, sob pena de infringência ao Art. 16 da Lei Complementar nº 101/2000 (Lei de Responsabilidade Fiscal).

13.3. ENCAMINHAMENTO



Considerando que a contratação se mostra alinhada ao Plano de Contratações Anual (PCA) e aos objetivos estratégicos da Secretaria de Educação, sugerimos o prosseguimento dos autos para a elaboração do Termo de Referência e posterior análise da Assessoria Jurídica e Controladoria.

Crateús-CE, 23 de janeiro de 2026

DAVI KELTON RODRIGUES LIMA
DAVI KELTON RODRIGUES LIMA
Presidente da Equipe de Planejamento



MAPA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS

I - IDENTIFICAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DOS RISCOS CONTRATUAIS (ART. 103, § 1º)

A gestão de riscos tem por objetivo identificar, analisar e tratar os eventos que possam impactar o cumprimento dos objetivos da contratação. Para este processo de aquisição de gêneros alimentícios, adotou-se a matriz de probabilidade e impacto, classificando os riscos conforme a tabela abaixo:

1.1. MATRIZ DE RISCOS IDENTIFICADOS

ID	Tipologia	Evento de Risco (O que pode acontecer?)	Causas Prováveis	Consequências	Probabilidade	Impacto	Nível de Risco
R01	Externo / Fornecedor	Atraso ou Não Entrega dos gêneros alimentícios nas escolas.	Falhas logísticas da contratada; quebra de veículos; falta de estoque no mercado.	Desabastecimento das escolas; alteração emergencial de cardápio; prejuízo nutricional aos alunos.	Média	Alto	ALTO
R02	Externo / Sanitário	Entrega de produtos com baixa qualidade ou impróprios (vencidos, avariados, descongelados).	Falha na cadeia de frio; má seleção na origem; transporte inadequado; fiscalização deficiente no recebimento.	Risco à saúde dos alunos (intoxicação); rejeição do lote; desperdício de recurso público.	Baixa	Altíssimo	ALTO
R03	Econômico / Mercado	Desequilíbrio ou Econômico-Financeiro (Aumento abrupto de preços).	Inflação setorial de alimentos; quebra de safra; alta dos combustíveis.	Pedidos de repactuação/realinhamento de preços; recusa da empresa em fornecer pelo preço registrado.	Média	Médio	MÉDIO
R04	Interno / Orçamentário	Insuficiência de Saldo Orçamentário para pagamento.	Falha no planejamento financeiro; ausência de suplementação orçamentária (Risco identificado no ETP).	Atraso nos pagamentos; suspensão do fornecimento pela contratada; judicialização.	Alta	Alto	CRÍTICO
R05	Interno / Operacional	Deterioração dos alimentos após a entrega (nas escolas).	Falta de espaço em freezers/geladeiras; armazenamento incorreto; infestação de	Perda de insumos já pagos; desperdício de alimentos.	Média	Médio	MÉDIO

			pragas na despesa escolar.				
			Falta de capacitação dos servidores; sobrecarga de trabalho dos diretores; ausência de balança para conferência.				
R06	Administrati vo	Fiscalização Deficiente ou recebimento "às cegas".		Pagamento por quantidade não entregue; aceitação de marcas inferiores.	Média	Médio	MÉDIO

II - ALOCAÇÃO DE RESPONSABILIDADES E CAPACIDADE DE GERENCIAMENTO (ART. 103, § 1º E § 2º)

A alocação de riscos define qual parte (Administração ou Contratada) suportará os ônus decorrentes da materialização dos eventos incertos, devendo este ônus ser atribuído àquele que possui melhores condições de gerenciá-lo ou mitigá-lo.

2.1. MATRIZ DE ALOCAÇÃO DE RISCOS

ID	Evento de Risco	Responsável (Dono do Risco)	Justificativa da Alocação
R01	Atraso ou Não Entrega	CONTRATADA	A logística, frota e gestão de estoque são de competência exclusiva do fornecedor.
R02	Produtos com Baixa Qualidade	CONTRATADA	Cabe ao fornecedor assegurar a procedência e a manutenção da cadeia de frio até o ato da entrega.
R03	Desequilíbrio Econômico (Ordinário)	CONTRATADA	Flutuações normais de mercado e inflação prevista devem ser absorvidas pela margem de lucro.
R03.1	Desequilíbrio Econômico (Extraordinário)	COMPARTILHADO	Fatos imprevisíveis (Force Majeure/Caso Fortuito) permitem repactuação, se comprovados (Art. 124, II, d).
R04	Insuficiência Orçamentária	ADMINISTRAÇÃO	O planejamento financeiro e a suplementação de dotação são atos privativos do Poder Público.
R05	Deterioração nas Escolas (Pós-entrega)	ADMINISTRAÇÃO	Após o recebimento definitivo, a guarda e conservação do bem público competem à gestão escolar.
R06	Fiscalização Deficiente	ADMINISTRAÇÃO	É dever do Estado capacitar seus agentes e garantir os meios para a fiscalização.

III - QUANTIFICAÇÃO FINANCEIRA E REFLEXOS NO VALOR ESTIMADO (ART. 103, § 3º)

A quantificação financeira dos riscos visa estimar o impacto monetário caso os eventos incertos se materializem, permitindo à Administração decidir se o tratamento do risco é economicamente viável em comparação ao prejuízo potencial.

3.1. REFLEXO NO VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

O valor estimado de R\$ 11.079.877,56 foi calculado com base na média de mercado (Painel de Preços e Cotações), conforme Seção VI do ETP.

- Não houve acréscimo de "taxa de risco" apartada: Entende-se que os preços de mercado coletados já embutem, na margem de lucro dos fornecedores, a precificação dos riscos ordinários (transporte, inflação moderada e logística).

- Matriz de Risco no BDI: Não se aplica BDI (Bonificação e Despesas Indiretas) explícito em aquisição de bens, mas a precificação unitária considera que o fornecedor absorverá os custos dos Riscos R01, R02 e R03. Portanto, o valor estimado é suficiente para cobrir a alocação de riscos proposta.

3.2. QUANTIFICAÇÃO DOS DANOS POTENCIAIS (CENÁRIOS DE PERDA)

Caso os riscos não sejam mitigados, estimam-se os seguintes prejuízos financeiros diretos ao erário:

- Cenário 1: Perda por Perecimento/Má Gestão (Risco R05) Se houver falha no armazenamento (ex: freezers quebrados) resultando na perda de apenas 5% dos itens perecíveis (carnes e lácteos - Curva A), o prejuízo estimado seria de aproximadamente R\$ 350.000,00.
 - *Conclusão Financeira:* O custo de manutenção preventiva dos freezers (mitigação) é ínfimo se comparado ao prejuízo da perda da mercadoria.
- Cenário 2: Inexecução Contratual e Compra Emergencial (Risco R01) Se a contratada falhar na entrega e o município precisar realizar uma Dispensa Emergencial (Art. 75, VIII), estima-se que os preços emergenciais sejam 20% a 30% superiores aos da licitação regular, gerando um sobrepreço potencial de R\$ 2,2 a R\$ 3,3 milhões para cobrir o mesmo objeto.

3.3. CUSTO DE MITIGAÇÃO DO RISCO ORÇAMENTÁRIO (RISCO CRÍTICO R04)

O risco de maior impacto financeiro imediato é a insuficiência orçamentária identificada.

- Déficit Identificado: R\$ 2.399.877,56.
- Ação Necessária: Suplementação Orçamentária.
- Reflexo: A não realização desta medida não gera apenas um "custo", mas a impossibilidade legal de executar cerca de 21% do contrato, sob pena de crime de responsabilidade fiscal.

IV - EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO E RENÚNCIA AO REEQUILÍBRIO (ART. 103, § 4º E § 5º)

A manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato visa assegurar que a relação original entre encargos e remuneração estabelecida na proposta vencedora se mantenha durante toda a execução contratual, protegendo tanto o fornecedor (contra a inflação e fatos imprevisíveis) quanto a Administração (contra sobrepreços e oportunismo).

4.1. REAJUSTE DE PREÇOS (ÁLEA ORDINÁRIA)

Para mitigar os riscos inflacionários inerentes à economia (Risco R03), estabelece-se o critério de Reajuste em sentido estrito, conforme Art. 25, § 8º da Lei nº 14.133/2021:

- Periodicidade: O reajuste poderá ser concedido somente após o interregno mínimo de 1 (um) ano, contado da data da apresentação da proposta ou da data do orçamento estimado a que a proposta se referir (data base).
- Índice Adotado: Utilizar-se-á o IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), acumulado nos últimos 12 meses, ou outro índice oficial setorial que reflita a variação efetiva dos custos de produção (como o IPA-OG - Índice de Preços por Atacado), caso seja mais vantajoso e justificado no momento do reajuste.
- Renúncia à Repactuação: Não se aplica o instituto da *repactuação* por variação de custos de mão de obra (convenção coletiva), visto que o objeto é fornecimento de bens e não prestação de serviços com dedicação exclusiva de mão de obra.

4.2. RENÚNCIA AO REEQUILÍBRIO (ART. 103, § 5º)

Em conformidade com a Matriz de Riscos estabelecida na Seção II deste documento, a Contratada declara ciência e RENUNCIA expressamente ao direito de pleitear reequilíbrio econômico-financeiro (revisão) decorrente da materialização dos seguintes riscos, que lhe foram integralmente alocados:

1. Variação Cambial Ordinária: Flutuações normais do dólar que impactem insumos importados (ex: trigo), desde que dentro da volatilidade histórica do mercado.
2. Sazonalidade de Safra: Aumentos previsíveis de preços de hortifrutos (ex: tomate, cebola) em períodos de entressafra. A Contratada deve precificar essa variação média na sua proposta inicial.
3. Custos Operacionais: Aumentos nos custos de manutenção da frota, peças de reposição ou logística interna da empresa, salvo se decorrentes de fato do príncipe ou alteração tributária direta.
4. Erro de Precificação: Falhas na elaboração da planilha de custos da própria licitante (proposta inexecutável não identificada a tempo).

A aceitação da Matriz de Riscos no ato da assinatura do contrato configura a cláusula de renúncia prevista no § 5º do Art. 103, impedindo aditivos de realinhamento baseados nestas causas.

4.3. REVISÃO DE PREÇOS (ÁLEA EXTRAORDINÁRIA)

O direito ao realinhamento de preços (revisão) permanece garantido apenas para as hipóteses de Álea Extraordinária (Fato do Príncipe, Caso Fortuito ou Força Maior) ou para riscos alocados à Administração/Compartilhados, desde que preenchidos cumulativamente os seguintes requisitos:

- Fato Superveniente: O evento causador deve ser posterior à apresentação da proposta.
- Imprevisibilidade: O evento deve ser imprevisível ou de consequências incalculáveis.
- Nexo Causal: Comprovação documental (notas fiscais de entrada) de que o evento elevou o custo do contrato a ponto de inviabilizar a execução (retirada da margem de lucro).
- Solicitação Formal: O pedido não é automático; deve ser provocado pela Contratada mediante processo administrativo específico.

V - METODOLOGIA DE GESTÃO E PADRÕES DE MONITORAMENTO (ART. 103, § 6º)

Em cumprimento ao § 6º do Art. 103 da Lei nº 14.133/2021, define-se a metodologia para o monitoramento contínuo dos riscos identificados, assegurando que as medidas mitigadoras sejam efetivas e que novos riscos sejam detectados tempestivamente.

5.1. ROTINA DE INSPEÇÃO E CONTROLE (CICLO PDCA)

O gerenciamento dos riscos seguirá o ciclo de melhoria contínua, operacionalizado através das seguintes rotinas:

1. Conferência na Ponta (Diária/Semanal): Realizada pelo Diretor Escolar ou Merendeira no ato do recebimento. Utilização de Checklist de Recebimento padronizado (verificando temperatura, validade, embalagem e integridade).
2. Supervisão Técnica (Mensal/Amostral): Visitas in loco das Nutricionistas (Fiscais Técnicos) para auditar o armazenamento e a qualidade dos produtos nas escolas, verificando se os riscos de deterioração (R05) estão controlados.
3. Consolidação Administrativa (Mensal): O Gestor do Contrato deve compilar todas as *Notificações de Ocorrência* enviadas pelas escolas antes de autorizar o pagamento da nota fiscal, aplicando as sanções cabíveis.

5.2. PADRÕES DE MONITORAMENTO E INDICADORES (IMR)

Para monitorar a eficácia da execução e disparar os gatilhos de risco, estabelece-se o seguinte **Instrumento de Medição de Resultado (IMR)**:

Indicador	Descrição	Meta / Padrão Aceitável	Forma de Aferição	Gatilho de Risco / Consequência
I-01: Pontualidade na Entrega	Percentual de pedidos entregues dentro do prazo de 48h/72h estipulado.	100%	Data da Ordem de Fornecimento x Data do Canhoto da Nota.	< 100%: Aciona Risco R01. Aplicação de Multa Moratória por dia de atraso.
I-02: Índice de Rejeição (Qualidade)	Quantidade de itens devolvidos por vícios de qualidade ou validade curta.	Máx. 1% do volume mensal.	Termos de Recusa assinados pelos diretores.	> 1%: Aciona Risco R02. Notificação para revisão de fornecedores da Contratada.
I-03: Tempo de Resposta (Substituição)	Tempo decorrido entre a notificação de defeito e a efetiva troca do produto.	Máx. 24 horas.	Registro de e-mail/WhatsApp e novo recibo de entrega.	> 24h: Inexecução Parcial. Abertura de Processo Administrativo Sancionatório.
I-04: Temperatura de Entrega	Conformidade da temperatura de carnes e lácteos no ato do recebimento.	Congelados: ≤ -12°C Resfriados: ≤ 10°C	Termômetro digital de espeto no ato da entrega.	Desvio: Recusa imediata do lote. Revisão da frota da contratada.

5.3. FLUXO DE COMUNICAÇÃO DE RISCOS

Para garantir a celeridade na resposta aos incidentes (especialmente R01 e R02), o fluxo de comunicação deve obedecer à seguinte hierarquia:

1. Nível 1 (Identificação): O fiscal na escola (Diretor) identifica a falha (ex: carne descongelada), recusa o produto, anota no verso da nota e comunica via grupo de mensagens oficial ou sistema ao Setor de Nutrição.
2. Nível 2 (Tratamento Tático): O Fiscal Técnico (Nutricionista) formaliza a notificação à empresa por e-mail institucional, exigindo a troca em 24h.
3. Nível 3 (Tratamento Estratégico/Sanção): O Gestor do Contrato, ao final do mês, contabiliza as reincidências. Se o Risco R01 ou R02 se tornar sistêmico (frequente), encaminha para a Assessoria Jurídica para avaliação de rescisão unilateral ou suspensão do fornecedor.

5.4. ATUALIZAÇÃO DA MATRIZ

A Matriz de Riscos não é estática. O Gestor do Contrato deverá revisá-la:

- Semestralmente, para reavaliar a probabilidade dos eventos.
- Imediatamente, caso ocorra um evento novo não mapeado (ex: uma nova pandemia, greve de caminhoneiros nacional ou alteração legislativa no PNAE).

PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIOS

(X) VEDADA a participação de consórcios, com base na seguinte justificativa:

1. Natureza Comum e Baixa Complexidade Tecnológica: O objeto da licitação trata-se de fornecimento de gêneros alimentícios, caracterizado como bem de natureza comum, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos em edital, por meio de especificações usuais de mercado. Não se trata de obra de grande vulto ou serviço de alta complexidade tecnológica que exija a soma de esforços, capitais ou *know-how* de múltiplas empresas para sua execução (diferente do que ocorre em grandes obras de engenharia).
2. Ampla Competitividade de Mercado: O mercado fornecedor de gêneros alimentícios (atacadistas, distribuidores, frigoríficos e laticínios) é amplo, pulverizado e maduro na região de Crateús e no Estado do Ceará. A permissão para a formação de consórcios, neste cenário, poderia ocasionar o efeito inverso ao desejado: em vez de aumentar a participação, poderia reduzir o número de competidores independentes, incentivando que empresas que poderiam disputar entre si se unissem para dominar o mercado e fixar preços mais altos.
3. Adjudicação por lote (Parcelamento): Esse parcelamento já atua como facilitador para a participação de empresas de menor porte, permitindo que uma empresa forneça apenas "pães" e outra apenas "carnes", eliminando a barreira de entrada que justificaria a necessidade de um consórcio para atender a um "Lote Global" complexo.
4. Eficiência na Gestão Contratual: A gestão de contratos firmados com consórcios demanda maior complexidade administrativa (controle de liderança, responsabilidade solidária, faturamento complexo). Dada a dinâmica ágil necessária para o abastecimento escolar (entregas fracionadas e rotineiras), a relação direta com fornecedores individuais mostra-se mais eficiente e célere para a Administração.

Conclusão: Portanto, considerando que existem diversas empresas aptas a cumprir o objeto individualmente e que o parcelamento por lote já garante a democratização do acesso, a vedação à formação de consórcios visa preservar a real competitividade do certame e simplificar a gestão contratual, em consonância com o **Art. 15 da Lei nº 14.133/2021**.

Crateús-CE, 23 de janeiro de 2026

Davi Kelton Rodrigues Lima
DAVI KELTON RODRIGUES LIMA
Presidente da Equipe de Planejamento