

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00010205/24

1. Descrição da Necessidade da Contratação

A Prefeitura Municipal de Ocara/CE identifica a necessidade premente de estabelecer um registro de preços para a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados a atender as diversas secretarias que compõem a administração municipal. Esta contratação se faz necessária para assegurar a continuidade e a eficácia das ações promovidas pelas secretarias, as quais desempenham funções essenciais no atendimento à população local, tais como educação, saúde, assistência social, entre outras atividades de interesse público.

O município de Ocara, ao longo dos anos, tem enfrentado desafios significativos no que diz respeito à logística e ao fornecimento constante de alimentos de qualidade nas unidades administrativas, escolas, hospitais e demais estabelecimentos que requerem tais insumos para o seu pleno funcionamento. A variabilidade na demanda, associada às dificuldades de previsão e planejamento, tem resultado em aquisições emergenciais que, frequentemente, apresentam custos mais elevados e riscos de ruptura no fornecimento de itens essenciais.

Implementar um sistema de registro de preços constitui uma estratégia voltada a otimizar a gestão de recursos, permitindo não apenas a aquisição eficiente e econômica dos gêneros alimentícios, como também garantindo a qualidade e a variedade dos produtos fornecidos. Tal método possibilita a realização de compras de forma mais ágil, transparente e conforme a real necessidade, evitando desperdícios e contribuindo para a sustentabilidade das ações municipais.

Além disso, a adoção deste sistema favorece o planejamento a longo prazo, a estabilidade dos serviços públicos prestados e a satisfação das necessidades nutricionais específicas de cada grupo atendido pelas secretarias municipais. Portanto, estabelecer um registro de preços para gêneros alimentícios torna-se um elemento fundamental para o aprimoramento da eficiência administrativa e para o fortalecimento das políticas públicas implementadas no Município de Ocara/CE.

2. Área requisitante

Área requisitante	Responsável
Fundo Municipal de Assistência Social	REGINA FRANCISCA DOS SANTOS

3. Descrição dos Requisitos da Contratação

A definição dos requisitos da contratação configura um processo crucial para que a solução escolhida atenda adequadamente às necessidades do Município de Ocara/CE, garantindo o cumprimento de critérios e práticas de sustentabilidade e conformidade com legislação específica. Os padrões mínimos de qualidade e desempenho são estabelecidos para assegurar que os gêneros alimentícios adquiridos promovam uma alimentação saudável e sustentável, observando-se tanto as necessidades nutricionais dos diferentes públicos atendidos quanto a eficiência e eficácia do uso dos recursos públicos.

- **Requisitos Gerais:** Os produtos devem atender às necessidades nutritivas específicas dos múltiplos públicos atendidos pelas diversas secretarias, incluindo grupos vulneráveis. Será priorizada a aquisição de gêneros alimentícios que promovam a inclusão social e o desenvolvimento regional.
- **Requisitos Legais:** Todos os gêneros alimentícios deverão cumprir integralmente com a legislação vigente, particularmente aquelas normas estabelecidas pela ANVISA, incluindo a Resolução RDC nº 216/2004 de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, e demais disposições legais aplicáveis à segurança e qualidade alimentar. Além disso, os produtos de origem animal devem possuir selo de inspeção federal, estadual ou municipal, conforme o caso.
- **Requisitos de Sustentabilidade:** A contratação deverá considerar práticas de sustentabilidade, como a preferência por produtos orgânicos, biodegradáveis e embalagens recicláveis ou com menor impacto ambiental. Será valorizada a aquisição de produtos locais para fomentar a economia da região e reduzir o impacto ambiental relacionado ao transporte dos alimentos.
- **Requisitos da Contratação:** É essencial que os fornecedores demonstrem capacidade de fornecer os gêneros alimentícios em conformidade com os volumes e periodicidade requeridos pela Administração, garantindo a constância no fornecimento sem prejuízo à qualidade. Além disso, os fornecedores devem estar preparados para atender demandas emergenciais, assegurando a adequação dos produtos às especificações técnicas e padrões de qualidade definidos.

Para o atendimento da necessidade evidenciada, são fundamentais os seguintes requisitos: conformidade integral com a legislação e normas sanitárias vigentes; aderência aos princípios de sustentabilidade ambiental e social; garantia de fornecimento constante e eficiente, alinhado ao planejamento estratégico e orçamentário do Município de Ocara/CE.

É vital limitar a especificação desses requisitos ao estritamente necessário para não restringir indevidamente a competitividade do certame. A precisão na descrição destes requisitos visa evitar a inclusão de demandas supérfluas que podem inviabilizar a participação de determinados fornecedores, assegurando um processo licitatório justo, competitivo e alinhado ao interesse público.

4. Levantamento de mercado

Para a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados às diversas secretarias do município de Ocara/CE, foram identificadas as seguintes principais soluções de contratação entre os fornecedores e os órgãos públicos:

- Contratação direta com o fornecedor: Esta solução envolve a aquisição direta de gêneros alimentícios de produtores ou distribuidores locais, promovendo a economia da região e permitindo uma maior rapidez na entrega e na possibilidade de negociação direta de preços e qualidade.
- Contratação através de terceirização: Este processo envolve a seleção de uma empresa terceirizada especializada na entrega de gêneros alimentícios, que será responsável por gerenciar toda a logística de fornecimento, cumprindo as especificidades e padrões estabelecidos pela Prefeitura Municipal de Ocara.
- Formas alternativas de contratação: Incluem parcerias público-privadas (PPP), consórcios com outras entidades públicas para a compra coletiva e planejamento de compras com acordos de nível de serviço (SLAs) específicos para garantir o cumprimento dos requisitos de qualidade, prazo e custo.

Após a análise das alternativas disponíveis e considerando as necessidades específicas da Prefeitura Municipal de Ocara para a aquisição de gêneros alimentícios, identificamos que a contratação direta com o fornecedor é a solução mais adequada para este contexto. Esta opção oferece vantagens consideráveis, tais como:

- Promove o desenvolvimento econômico local, ao priorizar fornecedores da região de Ocara/CE;
- Permite um controle mais efetivo sobre a qualidade dos produtos adquiridos, dado que a Prefeitura pode estabelecer diretamente os padrões de qualidade e monitorar sua conformidade;
- Facilita negociações diretas que podem resultar em melhores preços e condições de pagamento, contribuindo para uma gestão mais eficiente dos recursos públicos;
- Diminui a complexidade logística e os prazos de entrega, aspectos críticos para gêneros alimentícios que necessitam de manuseio e armazenamento apropriados.

Conclui-se, portanto, que a contratação direta com fornecedores locais ou regionais representa a solução mais alinhada às necessidades do município de Ocara/CE, oferecendo o melhor equilíbrio entre custo, benefício, e desenvolvimento local sustentável.

5. Descrição da solução como um todo

Em cumprimento ao disposto na Lei nº 14.133/2021, especificamente no art. 18, §1º, VII, que determina a descrição da solução como um todo, incluindo exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica quando aplicável, apresentamos

abaixo a solução escolhida para o registro de preço para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados às diversas secretarias do Município de Ocara/CE. A seleção da solução seguiu um estudo aprofundado e a comparação entre as alternativas existentes no mercado, garantindo a escolha mais adequada às necessidades desta administração pública dentro do marco regulatório.

Foram consideradas diversas opções de fornecimento e distribuição de gêneros alimentícios, envolvendo análises detalhadas que abordaram não apenas os aspectos econômicos, mas também a qualidade dos produtos, a capacidade de fornecimento contínuo, e a adequação às exigências de sustentabilidade e segurança alimentar estabelecidas pela legislação vigente. Além disso, observou-se a infraestrutura necessária para a armazenagem e distribuição dos alimentos, assegurando sua integridade até o consumo.

A solução selecionada envolve a contratação de fornecedores com múltiplas especialidades em gêneros alimentícios, capazes de atender a diversidade de demandas das secretarias, desde produtos perecíveis a não perecíveis, incluindo carnes, grãos, vegetais, e laticínios. A estratégia de aquisição baseia-se no sistema de registro de preços, propiciando flexibilidade na aquisição de produtos conforme a necessidade real e variação sazonal, além de permitir uma gestão eficiente do orçamento destinado à alimentação nas diversas secretarias.

Além disso, a solução contempla critérios rigorosos de seleção baseados na qualidade nutricional, na conformidade com as normas sanitárias e na sustentabilidade da produção, em alinhamento com o art. 26 da Lei nº 14.133/2021, que incentiva a adoção de produtos ecologicamente corretos e sustentáveis. Dessa forma, prioriza-se a aquisição de alimentos produzidos localmente, orgânicos e de agricultura familiar, fomentando o desenvolvimento local e a sustentabilidade econômica e ambiental.

Para garantir a adequada execução do contrato e a satisfação das necessidades alimentares de maneira contínua e com o padrão de qualidade esperado, a solução propõe ainda um rigoroso conjunto de práticas de gestão e fiscalização. Isso inclui o estabelecimento de indicadores de desempenho para os fornecedores, o monitoramento regular da qualidade e da entrega dos produtos, além de mecanismos eficientes para tratativas de não conformidades e ajustes operacionais necessários.

Esta solução foi escolhida após minuciosa análise comparativa, conforme a diretriz do §1º, inciso V, do Art. 18 da Lei nº 14.133/2021, garantindo a melhor relação custo-benefício, atendimento adequado às necessidades nutricionais específicas dos públicos atendidos pelas diversas secretarias e alinhamento com as políticas de desenvolvimento sustentável e de segurança alimentar.

6. Estimativa das quantidades a serem contratadas

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
1	AÇÚCAR CRISTAL 1KG	6.120,000	Quilograma

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
Especificação: tipo Cristal. Embalagem primária de 1 quilo (Kg), livre de impurezas, acondicionados em sacos de 30 quilos (Kg). Validade mínima de 120 dias da data de entrega.			
2	ARROZ BRANCO TIPO 11KG:	7.400,000	Quilograma
Especificação: Beneficiado, polido, tipo 1, umidade entre 12 – 14%. Embalagem primária de 1 quilo (Kg), acondicionado em fardos de 30 quilos (Kg). Livre de insetos e/ou impurezas que comprometam o consumo ou o armazenamento. Validade mínima de 120 dias da data de fabricação			
3	CAFÉ TORRADO E MOÍDO	5.000,000	Pacote
Especificação: Produto obtido da torra e moagem dos grãos, resultando num pó homogêneo de cor escura. Empacotado à vácuo. Embalagem de 250g com intensidade igual ou superior a 8. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.			
4	CHOCOLATE EM PÓ	200,000	Quilograma
Especificação: Chocolate em pó, contendo no mínimo 50% de cacau. Ingredientes básicos: cacau em pó, açúcar, emulsificante e aroma de baunilha. Embalado em saco aluminizado contendo 1000g do produto. Rotulagem de acordo com as normas vigentes.			
5	CURAU COM LEITE	500,000	Quilograma
Especificação: ingredientes açúcar, amido de milho, creme de milho, leite em pó, soro de leite em pó, gordura vegetal, maltodextrina, sal, aroma idêntico ao natural de milho e coco, embalagem plástica 01 kg.			
6	FARINHA DE MANDIOCA AMARELA 1KG	1.160,000	Quilograma
Especificação: Embalagem primária de 1 quilo (Kg), acondicionado em fardos de 30 quilos (Kg). Livre de insetos e/ou impurezas que comprometam o consumo ou o armazenamento. Validade mínima de 120 dias da data de entrega.			
7	FARINHA DE MILHO FLOCADA 500G	3.900,000	Pacote
Especificação: farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9). produto deve ser isento de matéria terrosa, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos.			
8	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO 1KG	1.200,000	Quilograma
Especificação: Enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a portaria 354/98 - Anvisa e portaria 74/94 do ms/snvs.			
9	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO 1KG	650,000	Quilograma
Especificação: Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a portaria 354/98 - Anvisa e portaria 74/94 do ms/snvs. Embalagem primária: saco plástico de polietileno			
10	FARINHA LÁCTEA 200G	2.600,000	Pacote
Especificação: A base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e leite integral, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da Anvisa/ms.			
11	FEIJÃO TIPO CARIOCA TIPO 1 1KG	750,000	Quilograma
Especificação: grupo feijão comum. Classe: cores. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da lei federal nº. 9972/00 decretos nº. 6268 de 22/11/07 que institui a classificação de produtos vegetais. deverá ser entregue certificado de classificação vegetal realizado por órgão credenciado			
12	MACARRÃO DE SÊMOLA	300,000	Pacote
Especificação: Macarrão à base de sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, com formato de letrinhas. Embalagem primária: saco plástico contendo 500g do produto. De acordo com as normas da ANVISA. O produto deverá apresentar validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega.			
13	MACARRÃO ESPAGUETE 500G -	4.300,000	Pacote
Especificação: Macarrão longo, fino, tipo espaguete. Ingredientes básicos: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante de urucum e cúrcuma. Embalagem primária: saco plástico contendo 500g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.			
14	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL 900ML	3.200,000	Unidade

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
Especificação: Refinado, de soja. Embalagem plástica ou lata com 900 mililitros (mL), acondicionada em caixa com 20 unidades. Não amassadas, rasgadas ou danificadas e com validade mínima de 120 dias da data de entrega. Registro no Ministério.			
15	SAL REFINADO IODADO 1KG -	600,000	Quilograma
Especificação: Embalagem primária de 1kg, acondicionado em fardos de até 30 quilos (kg). Validade mínima de 120 dias da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Produzido em 2023/2024..			
16	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA 300G	3.300,000	Pacote
Especificação: Biscoito com os seguintes ingredientes em sua fórmula: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, soro de leite, sal, fermentos químicos e aditivos alimentares.			
17	BISCOITO DOCE TIPO MARIA 300G	700,000	Pacote
Especificação: Biscoito com os seguintes ingredientes em sua fórmula: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, soro de leite, sal, fermentos químicos e aditivos alimentares.			
18	BISCOITO MARIA INTEGRAL SEM LACTOSE	100,000	Pacote
Especificação: ingrediente: Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar mascavo, gordura vegetal de palma, amido de milho, sal, aromatizante, emulsificante lecitina de soja, cálcio, ferro, vitamina B1, vitamina B2 e vitamina B3, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. Embalagem 400g.			
19	BISCOITO MARIA INTEGRAL SEM LACTOSE (SABOR AVEIA E MEL)	120,000	Pacote
Especificação: ingredientes, Farinha de trigo integral, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, Açúcar mascavo, Gordura vegetal de palma Amido de milho, Sal, Aromatizantes, Emulsificante lecitina de soja, Fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio . Embalagem 400 gramas.			
20	BISCOITO RECHEADO 35,6G	5.200,000	Pacote
Especificação: Biscoito com os seguintes ingredientes em sua fórmula: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho*, cacau em pó, açúcar invertido, sal, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio, corante caramelo IV, emulsificante lecitina de soja* e aromatizantes.			
21	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER 350G	3.300,000	Pacote
Especificação: Produto contendo os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, amido, extrato de malte, fermento químico, aditivos alimentares.			
22	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (MÚSCULO) 1KG	2.060,000	Quilograma
Especificação: Carne bovina moída obtida do músculo bovino, com gordura máxima 15% e água 3% no máximo e adição de vegetais pré-cozidos. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente e ter registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e IN nº 83 Anexo II de 21/11/03, lei nº10.674).			
23	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA COM VEGETAIS (MÚSCULO)	400,000	Quilograma
Especificação: Carne bovina moída obtida do músculo bovino, com gordura máxima 15% e água 3% no máximo e adição de vegetais pré-cozidos. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente e ter registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e IN nº 83 Anexo II de 21/11/03, lei nº10.674).			
24	CARNE MOÍDA CONGELADA DE SUÍNO (SOBREPALETA).	500,000	Quilograma
Especificação: Carne suína moída, congelada. Aparência própria da espécie, não amolecida nem pegajosa, textura macia, aroma e sabor cárneo. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Validade mínima de 06 (seis) meses da data de entrega.			
25	FRANGO CONGELADO	7.100,000	Quilograma
Especificação: Acondicionado em filme de pvc transparente ou saco plástico transparente. o produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do ministério da agricultura apresentando.			

PREFEITURA MUNICIPAL DE OCARA

AV: Cel. João Felipe, 234, Centro, Ocara/CE

CNPJ: 12.459.616/0001-04

Fone: (85) 3322 1088 - Email: setorlicitacaoocara@gmail.com

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
26	LINGUIÇA CALABRESA	2.600,000	Quilograma
Especificação: Adicionada de temperos e condimentos, a carne deve estar com uma coloração bastante natural, não contém glúten. Registro no SIF, SIE OU SIM. Embalada em sacos plásticos de até 2,5 kg e validade de 90 dias.			
27	OVO DE GALINHA BRANCO	2.550,000	Bandeja
Especificação: Branco pequeno, peso igual ou superior a 45 gramas (g), embalagem primária (bandeja) com 30 unidades (und). Inteiros, sem rachaduras, livre de impurezas e ou isentos que torne impróprio para o consumo humano, com prazo de validade da data da produção			
28	PEITO DE FRANGO INTEIRO CONGELADO	4.000,000	Quilograma
Especificação: orte de frango, tipo peito de frango. Seguir a legislação vigente (portaria nº 210 de 10/11/98 do DAS/DIPOA). Registro no SIF. Aspecto firme, não amolecido o SIF. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº259 de 20/09/02, RDC nº123de 13/05/04 e portaria nº210 de 10/11/98 MAPA, LEI Nº10. 674).embalagem primária : Embalagem em bandeja padronizada com invólucro em polietileno atóxico com 1 kg do produto.			
29	PRESUNTO COZIDO FATIADO	500,000	Quilograma
Especificação: Presunto de peru fatiado 10g máximo, validade 7 dias. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. validade mínima de 30 dias da data de entrega do produto.			
30	QUEIJO MUSSARELA FATIADO -	600,000	Quilograma
Especificação: Queijo mussarela fatiado 10g máximo, validade 7 dias. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. validade mínima de 30 dias da data de entrega do produto.			
31	SALSICHA PARA HOT DOG CONGELADA	1.630,000	Quilograma
Especificação: Adicionada de temperos e condimentos, a carne deve estar com uma coloração bastante natural, não contém glúten. Registro no SIF, SIE OU SIM. Embalada em sacos plásticos de 3kg A 5 kg e validade de 90 dias.			
32	ACHOCOLATADO EM PÓ 400G	3.350,000	Pacote
Especificação: Achocolatado em pó primeira qualidade, deverá ser obtido de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais casca e semente de cacau e os outros de vegetais, aspectos: pó homogêneo cor próprio do tipo, cheiro característico e sabor próprio com unidade máxima de 3% ingredientes: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, sal, vitaminas (A, B1, B2, B6, C, D3 e PP), aromatizante e emulsificante lecitina de soja.; não contem glúten.			
33	ACHOCOLATADO LÍQUIDO 200ML	2.955,000	Unidade
Especificação: A base de açúcar, cacau em pó, lecitina em soja e aromatizantes. Embalagem treta park, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido e atender as noemas e/ou resoluções vigentes da Anvisa/MS			
34	ALHO BRANCO	720,000	Quilograma
Especificação: Embalagem primária de 200G, livre de impurezas e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Com prazo de validade da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura.			
35	CALDO DE CARNE/GALINHA	2.480,000	Unidade
Especificação: Contendo basicamente carne bovina ou galinha, desidratada, sal, glutamato, monossódio, condimentos e outros ingredientes desde que mencionados na embalagem. O tablete deverá ser de 19 a 21g, embalado em polietileno atóxico e reembalado em caixa de papelão. Rotulagem nutricional, com prazo de validade no mínimo de 6 meses, número do registro no órgão competente e especificações técnicas.			
36	CATCHUP 200G	2.200,000	Sachê
Especificação: tradicional molho elaborado a base de polpa de tomate adicionado de condimentos ou temperos são produtos de uma ou diversas substância sápidas de origem natural, embalagem em sachê. Contendo dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo de 06 meses na data da entrega.			
37	COLORÍFICO EM PÓ 100G	2.820,000	Unidade

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
Especificação: Ingredientes: urucum e óleo vegetal sem adição de sal. (RDC nº. 276 de 22/09/05 - ANVISA). Produto com aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprio. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 100g do produto.			
38	CREME DE LEITE TRADICIONAL 200G	2.300,000	Caixa
Especificação: Embalagem com dados de identificação. Do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS. Embalagem primária: Caixa Tetra pak atóxico contendo 200g do Produto.			
39	EXTRATO DE TOMATE 300G	1.900,000	Sachê
Especificação: Produto com os seguintes ingredientes: tomate, açúcar (máximo de 1%), sal (máximo de 5% de cloreto de sódio), isento de fermentações. Não deve indicar processamento defeituoso. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Embalagem primária: sachê contendo 300g do produto.			
40	LEITE CONDENSADO 395G	1.650,000	Unidade
Especificação: Leite condensado produzido com leite integral, açúcar e lactose. Embalagem tetra pack (caixinha) com peso líquido de 395g. Validade mínima de três meses a partir da data da entrega.			
41	LEITE EM PÓ INTEGRAL	760,000	Quilograma
Especificação: Leite em pó enriquecido com, no mínimo, 12 vitaminas e minerais. Embalagem em saco aluminizado contendo 1000g, não furada, estufada, inviolada, livre de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Produto deve conter no mínimo 1830 mg de cálcio e no máximo 280 mg de sódio por 100 gramas do leite, e possuir registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Data de fabricação e validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.			
42	MAIONESE TRADICIONAL 200G	1.450,000	Unidade
Especificação: Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da Anvisa/ms. Embalagem primária: sachê com 200 g do produto. embalagem secundária: caixa de papel			
43	MARGARINA VEGETAL	3.300,000	Unidade
Especificação: (60 a 80% de lipídios) - Embalagem pote de 500g com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido. O produto não poderá ter data de fabricação superior a 30 dias na data de entrega e deverá ter validade de no mínimo 06 meses.			
44	MILHO DE PIPOCA .	1.100,000	Pacote
Especificação: Grupo: duro; tipo 1 classe: amarela, o produto deve seguir as exigências da lei federal nº. 9972/00 decretos nº. 6268 de 22/11/07 que institui a classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto.			
45	MILHO VERDE EM CONSERVA 200G	1.515,000	Lata
Especificação: Reidratadas, em conserva, Embalagem com dados de identificação. Do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS. Embalagem primária: Lata contendo peso Líquido contendo 200Gr.			
46	PÓ PARA PREPARO DE BEBIDAS ENRIQUECIDA COM 27 VITAMINAS E MINERAIS	100,000	Pacote
Especificação: Fonte de ferro, cálcio e zinco. Vitaminas A C, E e Complexo B e Vitamina D. Ingredientes: Maltodextrina, sacarose, leite em pó desnatado lecitinado, minerais (ferro, zinco, cobre, iodo, selênio, manganês, fósforo, magnésio, flúor, cromo e molibdênio), vitaminas (vitamina A, cole calciferol, tiamina, riboflavina, nicotinamida, ácido pantotênico, piridoxina, cianocobalamina, ácido ascórbico, vitamina E, vitamina K, biotina, ácido fólico e colina), antiumectante fosfato tricálcico, aromatizantes. Embalagem 210g. Indicado para crianças a partir de 3 anos. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE			
47	TEMPERO COMPLETO CONDIMENTADO SEM PIMENTA	1.600,000	Unidade

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
Especificação: Tempero líquido. Ingredientes: Vinagre de álcool, sal, cominho, erva doce, urucum, oregano, emulsificante (INS 415) e aditivo (INS 211). Acondicionado em embalagem plástica de 500ml, com validade mínima de 120 dias da entrega do produto.			
48	TEMPERO DESIDRATADO	100,000	Pacote
Especificação: Especificação - Mistura de vegetais para preparos culinários. Ingredientes básicos: cebola, cenoura, salsa, alho, tomate, beterraba e pimentão. Embalagem primária: saco plástico contendo 40 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.			
49	TEMPERO PARA CARNES	1.325,000	Pacote
Especificação: pacote c/60g em 12 sachês com 5g. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade mínima de 90 dias da data de entrega do produto.			
50	VINAGRE DE ALCOOL 500ML	1.700,000	Unidade
Especificação: Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da Anvisa/ms. Embalagem primária: garrafa pet contendo 500 ml do produto. embalagem secundária: saco			
51	BALAS SORTIDAS IOGURTE 600g	550,000	Pacote
Especificação: Bala mastigável com sabor de iogurte de morango. Embalagem de 600g contendo aproximadamente 120 unidades. Ingredientes: Açúcar, xarope de glicose, gordura vegetal hidrogenada, acidulante ácido cítrico, emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos e lecitina de soja, aromatizantes e corante artificial vermelho 40. Não contém glúten.			
52	BOMBOM DE CHOCOLATE EM CAIXA 250G	950,000	Caixa
Especificação: caixa de bombom sortidos/ variados. Validade de 12 meses. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. validade mínima de 90 dias da data de entrega do produto.			
53	BOMBONS DE CHOCOLATE	990,000	Pacote
Especificação: Composto por uma casquinha de waffer coberta de chocolate e recheado com creme de castanha de cajú pesando aprox 20g unitária pct com 825g. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. validade mínima de 90 dias da data de entrega do produto.			
54	CREME SABOR CHOCOLATE, LEITE E AVELÃS 48X10G	50,000	Caixa
Especificação: Embalagem em caixa com 480g com identificação do fabricante do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. validade mínima de 90 dias da data de entrega do produto.			
55	PIPOCA DE MILHO PRONTA SALGADA	1.000,000	Pacote
Especificação: Pipoca crocante sabor manteiga com 30 gramas. Embalagem com dados de identificação do produto com marca e validade.			
56	PIRULITO BOLA CHICLETE SABOR TUTTI FRUTTI	500,000	Pacote
Especificação: Ingredientes Básico-açúcar, xarope de glicose aromatizantes, corantes e conservantes. Embalagem em saco plástico com 600 a 700g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. validade mínima de 90 dias da data de entrega do produto.			
57	SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS	2.300,000	Unidade
Especificação: suco de polpa de fruta concentrado, embalagem em garrafa vidro de 500 ml. ingredientes: polpa de frutas, água potável e vitamina c. com rendimento mínimo de 4,0 litros, 60% de polpa. com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. quanto da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.			
58	SUCO DE NECTAR DA FRUTA 200ML	7.000,000	Unidade
Especificação: simples; composto de polpa de fruta, água potável, açúcar podendo ser adicionado de ácidos; possuindo no mínimo 40% da polpa da fruta; sem aromatizantes artificiais; apresentando cor, aroma e sabor próprios; embalagem primaria caixa cartonada aluminizada, hermeticamente fechada, atóxica, com canudo embalado acoplado, contendo 200 ml; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 140 dias da data da entrega e embalagem primária caixa.			

7. Estimativa do valor da contratação

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
1	AÇÚCAR CRISTAL 1KG	6.120,000	Quilograma	8,06	49.327,20
Especificação: tipo Cristal. Embalagem primária de 1 quilo (Kg), livre de impurezas, acondicionados em sacos de 30 quilos (Kg). Validade mínima de 120 dias da data de entrega.					
2	ARROZ BRANCO TIPO 11KG:	7.400,000	Quilograma	10,60	78.440,00
Especificação: Beneficiado, polido, tipo 1, umidade entre 12 – 14%. Embalagem primária de 1 quilo (Kg), acondicionado em fardos de 30 quilos (Kg). Livre de insetos e/ou impurezas que comprometam o consumo ou o armazenamento. Validade mínima de 120 dias da data de fabricação					
3	CAFÉ TORRADO E MOÍDO	5.000,000	Pacote	14,85	74.250,00
Especificação: Produto obtido da torra e moagem dos grãos, resultando num pó homogêneo de cor escura. Empacotado à vácuo. Embalagem de 250g com intensidade igual ou superior a 8. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					
4	CHOCOLATE EM PÓ	200,000	Quilograma	55,81	11.162,00
Especificação: Chocolate em pó, contendo no mínimo 50% de cacau. Ingredientes básicos: cacau em pó, açúcar, emulsificante e aroma de baunilha. Embalado em saco aluminizado contendo 1000g do produto. Rotulagem de acordo com as normas vigentes.					
5	CURAU COM LEITE	500,000	Quilograma	34,17	17.085,00
Especificação: ingredientes açúcar, amido de milho, creme de milho, leite em pó, soro de leite em pó, gordura vegetal, maltodextrina, sal, aroma idêntico ao natural de milho e coco, embalagem plástica 01 kg.					
6	FARINHA DE MANDIOCA AMARELA 1KG	1.160,000	Quilograma	10,33	11.982,80
Especificação: Embalagem primária de 1 quilo (Kg), acondicionado em fardos de 30 quilos (Kg). Livre de insetos e/ou impurezas que comprometam o consumo ou o armazenamento. Validade mínima de 120 dias da data de entrega.					
7	FARINHA DE MILHO FLOCADA 500G	3.900,000	Pacote	3,45	13.455,00
Especificação: farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9). produto deve ser isento de matéria terrosa, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos.					
8	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO 1KG	1.200,000	Quilograma	9,66	11.592,00
Especificação: Enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a portaria 354/98 - Anvisa e portaria 74/94 do ms/snvs.					
9	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO 1KG	650,000	Quilograma	8,66	5.629,00
Especificação: Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a portaria 354/98 - Anvisa e portaria 74/94 do ms/snvs. Embalagem primária: saco plástico de polietileno					
10	FARINHA LÁCTEA 200G	2.600,000	Pacote	8,20	21.320,00
Especificação: A base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e leite integral, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da Anvisa/ms.					
11	FEIJÃO TIPO CARIOCA TIPO 11KG	750,000	Quilograma	12,85	9.637,50
Especificação: grupo feijão comum. Classe: cores. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da lei federal nº. 9972/00 decretos nº. 6268 de 22/11/07 que institui a classificação de produtos vegetais. deverá ser entregue certificado de classificação vegetal realizado por órgão credenciado					
12	MACARRÃO DE SÊMOLA	300,000	Pacote	11,39	3.417,00
Especificação: Macarrão à base de sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, com formato de letrinhas. Embalagem primária: saco plástico contendo 500g do produto. De acordo com as normas da ANVISA. O produto deverá apresentar validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega.					

PREFEITURA MUNICIPAL DE OCARA

AV: Cel. João Felipe, 234, Centro, Ocara/CE

CNPJ: 12.459.616/0001-04

Fone: (85) 3322 1088 - Email: setorlicitacaoocara@gmail.com

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
13	MACARRÃO ESPAGUETE 500G -	4.300,000	Pacote	6,24	26.832,00
Especificação: Macarrão longo, fino, tipo espaguete. Ingredientes básicos: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante de urucum e cúrcuma. Embalagem primária: saco plástico contendo 500g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					
14	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL 900ML	3.200,000	Unidade	13,86	44.352,00
Especificação: Refinado, de soja. Embalagem plástica ou lata com 900 mililitros (mL), acondicionada em caixa com 20 unidades. Não amassadas, rasgadas ou danificadas e com validade mínima de 120 dias da data de entrega. Registro no Ministério.					
15	SAL REFINADO IODADO 1KG -	600,000	Quilograma	1,91	1.146,00
Especificação: Embalagem primária de 1kg, acondicionado em fardos de até 30 quilos (kg). Validade mínima de 120 dias da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Produzido em 2023/2024..					
16	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA 300G	3.300,000	Pacote	11,39	37.587,00
Especificação: Biscoito com os seguintes ingredientes em sua fórmula: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, soro de leite, sal, fermentos químicos e aditivos alimentares.					
17	BISCOITO DOCE TIPO MARIA 300G	700,000	Pacote	11,39	7.973,00
Especificação: Biscoito com os seguintes ingredientes em sua fórmula: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, soro de leite, sal, fermentos químicos e aditivos alimentares.					
18	BISCOITO MARIA INTEGRAL SEM LACTOSE	100,000	Pacote	22,51	2.251,00
Especificação: ingrediente: Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar mascavo, gordura vegetal de palma, amido de milho, sal, aromatizante, emulsificante lecitina de soja, cálcio, ferro, vitamina B1, vitamina B2 e vitamina B3, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. Embalagem 400g.					
19	BISCOITO MARIA INTEGRAL SEM LACTOSE (SABOR AVEIA E MEL)	120,000	Pacote	22,51	2.701,20
Especificação: ingredientes, Farinha de trigo integral, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, Açúcar mascavo, Gordura vegetal de palma Amido de milho, Sal, Aromatizantes, Emulsificante lecitina de soja, Fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio . Embalagem 400 gramas.					
20	BISCOITO RECHEADO 35,6G	5.200,000	Pacote	1,73	8.996,00
Especificação: Biscoito com os seguintes ingredientes em sua fórmula: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho*, cacau em pó, açúcar invertido, sal, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio, corante caramelo IV, emulsificante lecitina de soja* e aromatizantes.					
21	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER 350G	3.300,000	Pacote	9,78	32.274,00
Especificação: Produto contendo os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, amido, extrato de malte, fermento químico, aditivos alimentares.					
22	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (MÚSCULO) 1KG	2.060,000	Quilograma	44,53	91.731,80
Especificação: Carne bovina moída obtida do músculo bovino, com gordura máxima 15% e água 3% no máximo e adição de vegetais pré-cozidos. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente e ter registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e IN nº 83 Anexo II de 21/11/03, lei nº10.674).					
23	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA COM VEGETAIS (MÚSCULO)	400,000	Quilograma	39,97	15.988,00
Especificação: Carne bovina moída obtida do músculo bovino, com gordura máxima 15% e água 3% no máximo e adição de vegetais pré-cozidos. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente e ter registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e IN nº 83 Anexo II de 21/11/03, lei nº10.674).					

PREFEITURA MUNICIPAL DE OCARA

AV: Cel. João Felipe, 234, Centro, Ocara/CE

CNPJ: 12.459.616/0001-04

Fone: (85) 3322 1088 - Email: setorlicitacaoocara@gmail.com

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
24	CARNE MOÍDA CONGELADA DE SUÍNO (SOBREPALETA).	500,000	Quilograma	39,97	19.985,00
Especificação: Carne suína moída, congelada. Aparência própria da espécie, não amolecida nem pegajosa, textura macia, aroma e sabor cárneo. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Validade mínima de 06 (seis) meses da data de entrega.					
25	FRANGO CONGELADO	7.100,000	Quilograma	21,93	155.703,00
Especificação: Acondicionado em filme de pvc transparente ou saco plástico transparente. o produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do ministério da agricultura apresentando.					
26	LINGUIÇA CALABRESA	2.600,000	Quilograma	57,43	149.318,00
Especificação: Adicionada de temperos e condimentos, a carne deve estar com uma coloração bastante natural, não contém glúten. Registro no SIF, SIE OU SIM. Embalada em sacos plásticos de até 2,5 kg e validade de 90 dias.					
27	OVO DE GALINHA BRANCO	2.550,000	Bandeja	44,53	113.551,50
Especificação: Branco pequeno, peso igual ou superior a 45 gramas (g), embalagem primária (bandeja) com 30 unidades (und). Inteiros, sem rachaduras, livre de impurezas e ou isentos que torne impróprio para o consumo humano, com prazo de validade da data da produção					
28	PEITO DE FRANGO INTEIRO CONGELADO	4.000,000	Quilograma	28,77	115.080,00
Especificação: orte de frango, tipo peito de frango. Seguir a legislação vigente (portaria nº 210 de 10/11/98 do DAS/DIPOA). Registro no SIF. Aspecto firme, não amolecido o SIF. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº259 de 20/09/02, RDC nº123de 13/05/04 e portaria nº210 de 10/11/98 MAPA, LEI Nº10. 674).embalagem primária : Embalagem em bandeja padronizada com invólucro em polietileno atóxico com 1 kg do produto.					
29	PRESUNTO COZIDO FATIADO	500,000	Quilograma	68,52	34.260,00
Especificação: Presunto de peru fatiado 10g máximo, validade 7 dias. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. validade mínima de 30 dias da data de entrega do produto.					
30	QUEIJO MUSSARELA FATIADO -	600,000	Quilograma	75,37	45.222,00
Especificação: Queijo mussarela fatiado 10g máximo, validade 7 dias. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. validade mínima de 30 dias da data de entrega do produto.					
31	SALSICHA PARA HOT DOG CONGELADA	1.630,000	Quilograma	14,85	24.205,50
Especificação: Adicionada de temperos e condimentos, a carne deve estar com uma coloração bastante natural, não contém glúten. Registro no SIF, SIE OU SIM. Embalada em sacos plásticos de 3kg A 5 kg e validade de 90 dias.					
32	ACHOCOLATADO EM PÓ 400G	3.350,000	Pacote	12,68	42.478,00
Especificação: Achocolatado em pó primeira qualidade, deverá ser obtido de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais casca e semente de cacau e os outros de vegetais, aspectos: pó homogêneo cor próprio do tipo, cheiro característico e sabor próprio com unidade máxima de 3% ingredientes: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, sal, vitaminas (A, B1, B2, B6, C, D3 e PP), aromatizante e emulsificante lecitina de soja.; não contem glúten.					
33	ACHOCOLATADO LÍQUIDO 200ML	2.955,000	Unidade	2,79	8.244,45
Especificação: A base de açúcar, cacau em pó, lecitina em soja e aromatizantes. Embalagem treta park, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido e atender as noemas e/ou resoluções vigentes da Anvisa/MS					
34	ALHO BRANCO	720,000	Quilograma	71,14	51.220,80
Especificação: Embalagem primária de 200G, livre de impurezas e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Com prazo de validade da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura.					
35	CALDO DE CARNE/GALINHA	2.480,000	Unidade	1,39	3.447,20

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
Especificação: Contendo basicamente carne bovina ou galinha, desidratada, sal, glutamato, monossódio, condimentos e outros ingredientes desde que mencionados na embalagem. O tablete deverá ser de 19 a 21g, embalado em polietileno atóxico e reembalado em caixa de papelão. Rotulagem nutricional, com prazo de validade no mínimo de 6 meses, número do registro no órgão competente e especificações técnicas.					
36	CATCHUP 200G	2.200,000	Sachê	6,46	14.212,00
Especificação: tradicional molho elaborado a base de polpa de tomate adicionado de condimentos ou temperos são produtos de uma ou diversas substância sápidas de origem natural, embalagem em sachê. Contendo dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo de 06 meses na data da entrega.					
37	COLORÍFICO EM PÓ 100G	2.820,000	Unidade	4,23	11.928,60
Especificação: Ingredientes: urucum e óleo vegetal sem adição de sal. (RDC n°. 276 de 22/09/05 - ANVISA). Produto com aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprio. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC n°. 360/359 de 23/12/03, RDC n°. 259 de 20/09/02, RDC n°123 de 13/05/04 – ANVISA, lei n°. 10674/03). Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 100g do produto.					
38	CREME DE LEITE TRADICIONAL 200G	2.300,000	Caixa	7,32	16.836,00
Especificação: Embalagem com dados de identificação. Do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS. Embalagem primária: Caixa Tetra pak atóxico contendo 200g do Produto.					
39	EXTRATO DE TOMATE 300G	1.900,000	Sachê	5,89	11.191,00
Especificação: Produto com os seguintes ingredientes: tomate, açúcar (máximo de 1%), sal (máximo de 5% de cloreto de sódio), isento de fermentações. Não deve indicar processamento defeituoso. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Embalagem primária: sachê contendo 300g do produto.					
40	LEITE CONDENSADO 395G	1.650,000	Unidade	12,44	20.526,00
Especificação: Leite condensado produzido com leite integral, açúcar e lactose. Embalagem tetra pack (caixinha) com peso líquido de 395g. Validade mínima de três meses a partir da data da entrega.					
41	LEITE EM PÓ INTEGRAL	760,000	Quilograma	68,88	52.348,80
Especificação: Leite em pó enriquecido com, no mínimo, 12 vitaminas e minerais. Embalagem em saco aluminizado contendo 1000g, não furada, estufada, inviolada, livre de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Produto deve conter no mínimo 1830 mg de cálcio e no máximo 280 mg de sódio por 100 gramas do leite, e possuir registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Data de fabricação e validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.					
42	MAIONESE TRADICIONAL 200G	1.450,000	Unidade	6,06	8.787,00
Especificação: Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da Anvisa/ms. Embalagem primária: sachê com 200 g do produto. embalagem secundária: caixa de papel					
43	MARGARINA VEGETAL	3.300,000	Unidade	9,61	31.713,00
Especificação: (60 a 80% de lipídios) - Embalagem pote de 500g com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido. O produto não poderá ter data de fabricação superior a 30 dias na data de entrega e deverá ter validade de no mínimo 06 meses.					
44	MILHO DE PIPOCA .	1.100,000	Pacote	6,67	7.337,00
Especificação: Grupo: duro; tipo 1 classe: amarela, o produto deve seguir as exigências da lei federal n°. 9972/00 decretos n°. 6268 de 22/11/07 que institui a classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto.					
45	MILHO VERDE EM CONSERVA 200G	1.515,000	Lata	8,33	12.619,95
Especificação: Reidratadas, em conserva, Embalagem com dados de identificação. Do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS. Embalagem primária: Lata contendo peso Líquido contendo 200Gr.					

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
46	PÓ PARA PREPARO DE BEBIDAS ENRIQUECIDA COM 27 VITAMINAS E MINERAIS	100,000	Pacote	26,58	2.658,00
Especificação: Fonte de ferro, cálcio e zinco. Vitaminas A C, E e Complexo B e Vitamina D. Ingredientes: Maltodextrina, sacarose, leite em pó desnatado lecitinado, minerais (ferro, zinco, cobre, iodo, selênio, manganês, fósforo, magnésio, flúor, cromo e molibdênio), vitaminas (vitamina A, cole calciferol, tiamina, riboflavina, nicotinamida, ácido pantotênico, piridoxina, cianocobalamina, ácido ascórbico, vitamina E, vitamina K, biotina, ácido fólico e colina), antiemectante fosfato tricálcico, aromatizantes. Embalagem 210g. Indicado para crianças a partir de 3 anos. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE					
47	TEMPERO COMPLETO CONDIMENTADO SEM PIMENTA	1.600,000	Unidade	6,41	10.256,00
Especificação: Tempero líquido. Ingredientes: Vinagre de álcool, sal, cominho, erva doce, urucum, oregano, emulsificante (INS 415) e aditivo (INS 211). Acondicionado em embalagem plástica de 500ml, com validade mínima de 120 dias da entrega do produto.					
48	TEMPERO DESIDRATADO	100,000	Pacote	16,77	1.677,00
Especificação: Especificação - Mistura de vegetais para preparos culinários. Ingredientes básicos: cebola, cenoura, salsa, alho, tomate, beterraba e pimentão. Embalagem primária: saco plástico contendo 40 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					
49	TEMPERO PARA CARNES	1.325,000	Pacote	9,93	13.157,25
Especificação: pacote c/60g em 12 sachês com 5g. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade mínima de 90 dias da data de entrega do produto.					
50	VINAGRE DE ALCOOL 500ML	1.700,000	Unidade	3,08	5.236,00
Especificação: Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da Anvisa/ms. Embalagem primária: garrafa pet contendo 500 ml do produto. embalagem secundária: saco					
51	BALAS SORTIDAS IOGURTE 600g	550,000	Pacote	19,49	10.719,50
Especificação: Bala mastigável com sabor de iogurte de morango. Embalagem de 600g contendo aproximadamente 120 unidades. Ingredientes: Açúcar, xarope de glicose, gordura vegetal hidrogenada, acidulante ácido cítrico, emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos e lecitina de soja, aromatizantes e corante artificial vermelho 40. Não contém glúten.					
52	BOMBOM DE CHOCOLATE EM CAIXA 250G	950,000	Caixa	28,21	26.799,50
Especificação: caixa de bombom sortidos/ variados. Validade de 12 meses. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. validade mínima de 90 dias da data de entrega do produto.					
53	BOMBONS DE CHOCOLATE	990,000	Pacote	82,02	81.199,80
Especificação: Composto por uma casquinha de waffer coberta de chocolate e recheado com creme de castanha de cajú pesando aprox 20g unitária pct com 825g. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. validade mínima de 90 dias da data de entrega do produto.					
54	CREME SABOR CHOCOLATE, LEITE E AVELÃS 48X10G	50,000	Caixa	28,47	1.423,50
Especificação: Embalagem em caixa com 480g com identificação do fabricante do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. validade mínima de 90 dias da data de entrega do produto.					
55	PIPOCA DE MILHO PRONTA SALGADA	1.000,000	Pacote	1,67	1.670,00
Especificação: Pipoca crocante sabor manteiga com 30 gramas. Embalagem com dados de identificação do produto com marca e validade.					
56	PIRULITO BOLA CHICLETE SABOR TUTTI FRUTTI	500,000	Pacote	31,55	15.775,00
Especificação: Ingredientes Básico-açúcar, xarope de glicose aromatizantes, corantes e conservantes. Embalagem em saco plástico com 600 a 700g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. validade mínima de 90 dias da data de entrega do produto.					

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
57	SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS	2.300,000	Unidade	10,15	23.345,00
Especificação: suco de polpa de fruta concentrado, embalagem em garrafa vidro de 500 ml. ingredientes: polpa de frutas, água potável e vitamina c. com rendimento mínimo de 4,0 litros, 60% de polpa. com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. quanto da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.					
58	SUCO DE NECTAR DA FRUTA 200ML	7.000,000	Unidade	3,59	25.130,00
Especificação: simples; composto de polpa de fruta, água potável, açúcar podendo ser adicionado de ácidos; possuindo no mínimo 40% da polpa da fruta; sem aromatizantes artificiais; apresentando cor, aroma e sabor próprios; embalagem primária caixa cartonada aluminizada, hermeticamente fechada, atóxica, com canudo embalado acoplado, contendo 200 ml; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 140 dias da data da entrega e embalagem primária caixa.					

Deste modo, como tendo como parâmetro as pesquisas de preços realizadas, tem-se que o valor médio estimado, conforme dados demonstrados acima, totalizam a monta de R\$ 1.748.390,85 (um milhão, setecentos e quarenta e oito mil, trezentos e noventa reais e oitenta e cinco centavos)

8. Justificativas para o parcelamento ou não da solução

A análise sobre o parcelamento ou não da aquisição de gêneros alimentícios destinados às diversas secretarias do Município de Ocara/CE, considerou os seguintes aspectos, em conformidade com as disposições da Lei nº 14.133/2021:

- **Avaliação da Divisibilidade do Objeto:** Verificou-se que os gêneros alimentícios, por sua natureza, são divisíveis sem prejuízos para a sua funcionalidade ou para os resultados pretendidos pela Administração. Cada tipo de alimento (carnes, grãos, vegetais, laticínios, etc.) pode ser fornecido por diferentes fornecedores sem impactar na qualidade final da alimentação oferecida.
- **Viabilidade Técnica e Econômica:** A divisão do objeto em lotes por categoria de alimentos mostrou-se técnica e economicamente viável, permitindo maior competitividade e a participação de fornecedores de menor porte, sem comprometer a qualidade e eficácia dos resultados.
- **Economia de Escala:** Analisou-se que, para certos itens de alto consumo, a aquisição em maior volume de um único fornecedor poderia resultar em economia de escala. Contudo, para a maior parte dos itens, a divisão em lotes não acarretaria um aumento proporcional dos custos.
- **Competitividade e Aproveitamento do Mercado:** O parcelamento, nesse caso específico, contribui significativamente para uma maior competitividade, ao permitir a participação de mais fornecedores, inclusive locais e de menor porte, potencializando o desenvolvimento econômico local sem impactar negativamente nos custos finais.

Após a análise detalhada, decidiu-se pela adoção de parcelamento do objeto em lotes, fundamentada nos seguintes aspectos:

- **Decisão pelo Parcelamento:** Considerou-se que o parcelamento em lotes para a aquisição de gêneros alimentícios favorece a administração municipal em termos de flexibilidade, garantia de fornecimento contínuo, e apoiando a economia local.
- **Análise do Mercado:** A pesquisa de mercado demonstrou que há disponibilidade

suficiente de fornecedores qualificados em diversas categorias de produtos alimentícios, o que corrobora com a decisão pelo parcelamento, promovendo maior competitividade e eficiência nas contratações.

Considera-se, portanto, a divisão em lotes como a estratégia mais prudente e vantajosa para a Administração, assegurando o aproveitamento da economia local, promovendo a inclusão de pequenos agricultores e produtores, bem como garantindo a qualidade e diversidade dos alimentos a serem fornecidos às diversas secretarias municipais.

9. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Este processo de contratação para registro de preço para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados às diversas secretarias do Município de Ocara/CE está em pleno alinhamento com o Plano de Contratações Anual da entidade para o determinado exercício financeiro. Tais ações estão previstas e alinhadas com os objetivos estratégicos da Prefeitura Municipal de Ocara, conforme estabelecido pela Lei nº 14.133/2021, especialmente em seu art. 18, que ressalta a importância do planejamento e de seu alinhamento com as leis orçamentárias e o plano de contratações anual.

O processo de aquisição de gêneros alimentícios foi identificado como uma demanda prioritária no planejamento anual, refletindo a necessidade crítica de atendimento às diversas secretarias do município, com vistas à promoção da alimentação saudável e adequação às políticas de nutrição e saúde pública. A inclusão deste processo no Plano de Contratações Anual ratifica o compromisso da Administração Pública com o planejamento estratégico, garantindo a otimização dos recursos e a eficiência na gestão pública.

É importante destacar que o alinhamento deste processo com o Plano de Contratações Anual visa assegurar não apenas a eficiência administrativa e a economicidade, mas também a observância dos princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade e eficiência, conforme estipulado no art. 5º da Lei nº 14.133/2021. A decisão por adotar o sistema de registro de preços foi fundamentada na análise estratégica das necessidades municipais, na expectativa de consumo, na busca por condições mais vantajosas para administração e na flexibilidade oferecida por tal modalidade de contratação.

Portanto, a execução deste processo licitatório e a subsequente contratação estão coerentes com as disposições legais vigentes e com o planejamento preestabelecido para o atendimento eficiente e eficaz das necessidades públicas, contribuindo para o desenvolvimento sustentável e a melhoria contínua dos serviços prestados à população de Ocara/CE.

10. Resultados pretendidos

Os resultados pretendidos com a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados às diversas secretarias do município de Ocara/CE, sob o sistema de registro de preços, alinham-se estritamente aos objetivos e diretrizes estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021. Esta nova legislação, que regula as licitações e contratações públicas, impõe a necessidade de garantir a eficiência, a economicidade, e a busca pelo desenvolvimento nacional sustentável nas contratações públicas.

A aquisição de gêneros alimentícios deve, portanto, atender a várias expectativas fundamentais:

1. **Otimização dos Recursos Públicos:** Visando o princípio da economicidade, pretendemos alcançar uma gestão eficiente dos recursos disponíveis, obtendo as melhores condições de compra (preço, qualidade, prazo de entrega, etc.), conforme determina o *Art. 5º, da Lei 14.133/2021*, que enfatiza a observância do princípio da eficiência e economicidade.
2. **Garantia de Qualidade e Segurança Alimentar:** Assegurar que todos os gêneros alimentícios adquiridos atendam a rigorosos padrões de qualidade e segurança, em conformidade com as regulamentações da ANVISA e legislação aplicável, sustentando o princípio da legalidade e moralidade mencionado no *Art. 5º* da mesma lei.
3. **Atendimento Efetivo às Necessidades das Secretarias:** As quantidades adquiridas devem ser suficientes para atender todas as secretarias envolvidas, garantindo a continuidade dos serviços prestados à comunidade sem interrupções, alinhando-se ao princípio do interesse público (*Art. 5º*).
4. **Promoção do Desenvolvimento Local e Sustentável:** Priorizar a aquisição de produtos de fornecedores locais, promovendo o desenvolvimento econômico da região de Ocara/CE, e considerando a sustentabilidade ambiental das práticas adotadas, em alinhamento com o *Art. 5º*, que preconiza o desenvolvimento nacional sustentável.
5. **Melhoria da Nutrição e Saúde Pública:** Contribuir para a melhoria das condições de nutrição e saúde da população atendida pelas secretarias, mediante a oferta de alimentos de qualidade e nutricionalmente adequados, refletindo os princípios da eficiência e interesse público.
6. **Transparência e Controle Social:** Garantir a transparência de todo o processo de aquisição e possibilitar o efetivo controle social, em conformidade com o princípio da publicidade e transparência, como fundamentado no *Art. 5º* da Lei 14.133/2021. Isso inclui a divulgação de todas as etapas e decisões do processo licitatório, assim como o acesso irrestrito aos documentos pelos cidadãos.

Conclui-se, portanto, que a adoção do sistema de registro de preços para a aquisição de gêneros alimentícios destinados às diversas secretarias pretende assegurar a obtenção dos melhores termos de custo-benefício para a Administração Pública, garantindo a qualidade dos produtos adquiridos, promovendo a sustentabilidade e apoiando o desenvolvimento local.

Esses resultados pretendidos são fundamentais para atingir um processo de contratação público que não apenas atenda às exigências legais vigentes, mas que também promova melhorias tangíveis para a comunidade servida, alinhando as práticas de aquisição à visão estratégica do município de Ocara/CE e aos objetivos

globais de desenvolvimento econômico e social sustentável.

11. Providências a serem adotadas

Para a efetivação do Registro de Preço para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados às diversas secretarias do Município de Ocara/CE, serão adotadas as seguintes providências detalhadas, em conformidade com o art. 18, §1º, inciso X da Lei 14.133/2021:

1. **Elaboração e Divulgação do Edital:** Concluir a elaboração do edital de licitação, assegurando a inclusão de todas as informações necessárias, critérios de julgamento, e os requisitos detalhados para participação, alinhados às especificidades do objeto contratual e às normativas vigentes. Após a conclusão, proceder com a sua divulgação nos canais oficiais de comunicação, garantindo ampla visibilidade e transparência ao processo licitatório.
2. **Capacitação de Equipe:** Promover sessões de treinamento para os servidores envolvidos diretamente com o processo de licitação e gestão do contrato, visando aprimorar conhecimentos específicos sobre o Registro de Preços, gestão contratual e fiscalização de contratos, especialmente no que tange à qualidade dos gêneros alimentícios e ao cumprimento das normas sanitárias aplicáveis.
3. **Verificação de Cadastros:** Realizar verificação criteriosa dos cadastros dos fornecedores interessados, assegurando a habilitação destes de acordo com os requisitos estabelecidos no edital, incluindo a verificação de regularidade fiscal, trabalhista, e de qualificação técnica e econômica.
4. **Estabelecimento de Critérios de Aceitação dos Produtos:** Definir de forma clara os critérios para recebimento e aceitação dos gêneros alimentícios, detalhando as especificações de qualidade, prazos de validade, condições de armazenamento e entrega, alinhados às boas práticas de manejo e segurança alimentar.
5. **Implementação de Sistema de Monitoramento:** Implementar um sistema eficiente de monitoramento das entregas e da qualidade dos produtos adquiridos, desenvolvendo mecanismos para a avaliação sistemática dos fornecedores e dos produtos fornecidos, bem como procedimentos ágeis para a resolução de não conformidades.
6. **Articulação com Fornecedores:** Estabelecer canais de comunicação efetivos com os fornecedores registrados, para assegurar a compreensão integral das condições contratuais, dos requisitos de qualidade e das expectativas do município quanto ao fornecimento dos gêneros alimentícios.
7. **Preparação para Eventuais Ajustes Contratuais:** Preparar a equipe para a realização de negociações de eventuais ajustes contratuais, especialmente frente a variações de mercado que impactem a disponibilidade e o preço dos produtos, mantendo sempre o foco na economicidade e na adequação às necessidades da administração pública.
8. **Desenvolvimento de Relatórios de Gestão:** Elaborar relatórios periódicos de gestão do contrato, incluindo o acompanhamento da entrega dos gêneros alimentícios, a avaliação da qualidade dos produtos, a performance dos fornecedores, e a efetividade das ações de monitoramento e fiscalização adotadas pelo município.

12. Justificativa para adoção do registro de preços

A adoção do sistema de registro de preços para a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados às diversas secretarias do município de Ocara/CE fundamenta-se no artigo 82 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que dispõe sobre as regras gerais aplicáveis ao registro de preços dentro dos procedimentos de licitação. Esta modalidade foi escolhida após criteriosa análise das necessidades de aquisição de gêneros alimentícios por parte da Prefeitura Municipal de Ocara, considerando a frequente necessidade de reposição destes itens e a importância de se manter um abastecimento contínuo e eficiente para as secretarias envolvidas.

Conforme o § 5º do art. 82 da Lei 14.133/2021, o sistema de registro de preços é indicado para contratações cujo fornecimento de bens e serviços, incluindo obras e serviços de engenharia, é caracterizado pela necessidade de aquisições frequentes e pela dificuldade de definir previamente os quantitativos totais a serem contratos. Nesse sentido, o registro de preços apresenta-se como uma solução estrategicamente vantajosa para a Administração Pública, visto que permite a flexibilidade na contratação de quantidades variáveis, conforme a demanda real e imediata de cada secretaria, evitando tanto a escassez quanto o excesso no estoque de gêneros alimentícios, e garantindo, assim, maior eficiência na gestão dos recursos públicos.

A opção pelo registro de preços justifica-se também pela possibilidade de se obter melhores preços e condições de fornecimento, em virtude da maior competitividade entre os fornecedores, conforme dispõe o inciso VI do § 5º do art. 82. Isso se dá pela realização de um único processo licitatório que abrange a estimativa de consumo por um período, possibilitando uma economia de escala e redução de custos operacionais para a Administração Pública.

Ademais, a utilização do sistema de registro de preços alinha-se aos princípios da administração pública, especialmente os princípios da eficiência, da economicidade e da garantia do atendimento das necessidades públicas com a adequação entre a demanda por gêneros alimentícios e sua oferta, garantindo assim a continuidade do fornecimento a todas as secretarias municipais envolvidas.

Portanto, a adoção do sistema de registro de preços, além de estar em conformidade com a legislação vigente, especificamente amparada pela Lei 14.133/2021, representa uma estratégia administrativa que visa otimizar os processos de aquisição de gêneros alimentícios pelo município de Ocara/CE, garantindo flexibilidade, eficiência e a melhor aplicação dos recursos públicos.

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

Considerando as disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, é importante ressaltar que a participação de empresas na forma de consórcio será vedada para o presente processo licitatório, referente ao Registro de Preço para Futura e Eventual Aquisição de Gêneros Alimentícios destinados às diversas secretarias do Município de Ocara/CE. A decisão de vedar a participação de consórcios é amparada pelos seguintes fundamentos jurídicos, alinhados com o referido diploma legal:

- A Lei nº 14.133/2021, em seu artigo 15, permite a participação de pessoas jurídicas em consórcio nas licitações, desde que expressamente autorizado no edital, e obedecendo a critérios específicos que garantam a igualdade de condições entre todos os participantes. Esta disposição implica a possibilidade de vedação da participação de consórcios em certames específicos, a depender das necessidades e especificidades do objeto licitado.
- O artigo 85 da Lei nº 14.133/2021 ressalta a adequação do Regime de Registro de Preços para contratações cujas quantidades demandadas possam variar, exigindo agilidade e flexibilidade nas aquisições. A formação de consórcios, por sua natureza, pode introduzir complexidades adicionais à gestão contratual e ao atendimento dessas demandas variáveis, comprometendo a eficiência almejada com o Registro de Preços.
- Considerando o objeto do presente processo licitatório – aquisição de gêneros alimentícios – a simplicidade e uniformidade dos itens a serem adquiridos sugere que não há justificativa técnica ou econômica para a formação de consórcios, uma vez que empresas individuais possuem plena capacidade de fornecer os itens requeridos sem a necessidade de partilharem responsabilidades ou recursos.
- Além disso, buscar-se-á com essa vedação, evitar a diluição da responsabilidade entre os consorciados, simplificando a gestão do contrato e a fiscalização do cumprimento das obrigações, em linha com os princípios de eficiência e eficácia administrativa preconizados pela Lei nº 14.133/2021 em seus artigos 5º e 11.
- A decisão pela vedação também considera o princípio da celeridade e da economia processual, tendo em vista que a análise de documentação de habilitação e a gestão contratual tornam-se mais ágeis com entidades licitantes individuais, evitando assim possíveis atrasos e complicações decorrentes da coordenação entre empresas consorciadas.

Portanto, conclui-se pela vedação da participação de empresas na forma de consórcio neste processo de Registro de Preços, como medida para assegurar a eficiência da contratação, a agilidade no fornecimento dos gêneros alimentícios e o melhor aproveitamento dos recursos públicos, assegurando-se ainda a responsabilidade e a celeridade que o atendimento das necessidades do Município de Ocara/CE demanda.

14. Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras

Conforme o estipulado pela Lei nº 14.133/2021, em seu art. 18, §1º, inciso XII, é essencial a análise dos possíveis impactos ambientais gerados pela aquisição futura e eventual de gêneros alimentícios para as diversas secretarias do município de Ocara/CE. A preocupação com os impactos ambientais reflete o compromisso com o desenvolvimento nacional sustentável, um dos princípios norteadores desta legislação, conforme apresentado em seu artigo 5º. Deste modo, este estudo busca não apenas identificar tais impactos mas também propor medidas mitigadoras efetivas, garantindo uma atuação responsável e sustentável.

Possíveis Impactos Ambientais:

- **Emissões de gases de efeito estufa:** O transporte dos gêneros alimentícios, desde os centros de produção até o município de Ocara/CE, pode contribuir para o aumento das emissões de gases causadores do efeito estufa.
- **Uso excessivo de embalagens:** O emprego de embalagens plásticas, muitas vezes de uso único, pode resultar em aumento significativo de resíduos sólidos, contribuindo para o problema global da poluição por plástico.
- **Desperdício de alimentos:** Processos ineficientes de armazenamento e distribuição podem levar a um aumento no desperdício de alimentos, impactando não só a eficiência econômica como também gerando mais resíduos orgânicos.
- **Uso de agrotóxicos e fertilizantes:** A aquisição de gêneros alimentícios provenientes de cultivos intensivos pode envolver produtos que foram cultivados com uso intensivo de agrotóxicos e fertilizantes, prejudicando a saúde do solo e das águas.

Medidas Mitigadoras:

- **Adoção de práticas de logística verde:** Reduzir as emissões de carbono por meio da otimização das rotas de entrega e incentivando fornecedores a utilizar veículos com baixa emissão de poluentes.
- **Promoção de embalagens sustentáveis:** Incentivar o uso de embalagens recicláveis, biodegradáveis ou reutilizáveis, através da inclusão destes critérios no processo de seleção de fornecedores.
- **Planejamento eficiente:** Implementar um sistema de gestão que minimize o desperdício de alimentos, incluindo melhor planejamento da demanda, armazenamento adequado e distribuição eficaz.
- **Incentivo à agricultura orgânica:** Priorizar a aquisição de produtos orgânicos e de origem sustentável, que minimizem o uso de agrotóxicos e fertilizantes, promovendo práticas agrícolas que preservem a saúde do ambiente.
- **Educação e conscientização:** Promover programas de conscientização sobre o impacto ambiental da produção e do consumo de alimentos, visando incentivar práticas mais sustentáveis entre fornecedores e consumidores.

A adoção dessas medidas mitigadoras, fundamentadas nas disposições da Lei nº 14.133/2021, reforça o compromisso do município de Ocara/CE com o princípio do desenvolvimento nacional sustentável, garantindo que a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios seja realizada de forma responsável e com o menor impacto ambiental possível.

15. Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação

Após análise detalhada de todos os elementos apresentados no Estudo Técnico Preliminar e com base na legislação aplicável, especificamente na Lei nº 14.133/2021, chegamos ao posicionamento conclusivo referente à viabilidade e razoabilidade da futura e eventual contratação de gêneros alimentícios destinados às diversas secretarias do município de Ocara/CE. Esta conclusão leva em consideração os



principais aspectos e disposições da referida lei, que visam assegurar a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, garantindo o tratamento isonômico entre os licitantes e a promoção de uma competição justa, conforme estabelecido pelo art. 11 da Lei nº 14.133/2021.

Além disso, este posicionamento se sustenta no planejamento adequado da contratação, que aborde todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que possam interferir na contratação, atendendo às diretrizes do art. 18 da Lei nº 14.133/2021. A escolha pelo registro de preços, conforme indicado pela modalidade de licitação e fundamentada legalmente no art. 82 da Lei nº 14.133/2021, justifica-se pela necessidade de flexibilidade no fornecimento dos gêneros alimentícios, considerando as variações na demanda e assegurando a eficiência no uso dos recursos públicos.

A análise da economia e da eficiência da contratação está alinhada ao princípio da economicidade e ao desenvolvimento nacional sustentável, respeitando os princípios basais estipulados pelo art. 5º da referida lei, que orientam a Administração Pública a buscar não apenas o menor custo, mas também a qualidade e a sustentabilidade em suas aquisições.

A escolha por esta modalidade de licitação permite também uma gestão mais eficaz das contratações públicas, promovendo a agilidade necessária para a aquisição de gêneros alimentícios conforme a demanda, evitando desperdícios ou escassez, de acordo com o art. 40 da Lei nº 14.133/2021, que trata do planejamento de compras governamentais.

Por fim, a estratégia de contratação proposta está alinhada ao objetivo de promover não apenas a eficiência do processo de licitação, mas também de suportar políticas públicas voltadas para a alimentação saudável nas diversas secretarias do município. Portanto, considerando todas as análises e justificativas técnicas e legais apresentadas neste estudo, conclui-se que a futura e eventual contratação para o registro de preço de gêneros alimentícios para o município de Ocara/CE é viável e razoável, satisfazendo os critérios de economicidade, eficiência, e atendendo ao interesse público envolvido.



Ocara / CE, 16 de maio de 2024

EQUIPE DE PLANEJAMENTO

ROSYLENY MOREIRA CAMPOS
MEMBRO

NARLIA OLIVEIRA FERREIRA
MEMBRO

REGINA FRANCISCA DOS SANTOS
PRESIDENTE