



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 0000720241204000148

1. Descrição da Necessidade da Contratação

A necessidade da contratação de gêneros alimentícios para a merenda escolar do município de Catunda/CE surge da obrigação da Prefeitura Municipal de oferecer alimentação de qualidade e segurança nutricional aos alunos matriculados na rede pública de ensino. Essa obrigação está alinhada com as políticas públicas de educação e saúde, garantindo o direito fundamental à alimentação e contribuindo para o desenvolvimento cognitivo e físico das crianças em idade escolar.

A aquisição dos gêneros alimentícios busca resolver o problema da carência de recursos alimentares adequados nas escolas municipais, que impacta diretamente no aprendizado e no desempenho escolar dos estudantes. Além disso, a contratação visa atender às diretrizes governamentais de promoção da segurança alimentar, especialmente em regiões menos favorecidas economicamente, como é o caso de Catunda.

Considerando-se o interesse público, a contratação deve assegurar que os alimentos fornecidos sejam de alta qualidade e provenientes de fornecedores que atendam às normas de segurança e saúde estabelecidas, bem como às práticas de sustentabilidade ambiental. Tal cuidado é essencial para proteger a saúde dos alunos e para promover hábitos alimentares saudáveis desde cedo.

2. Área requisitante

Área requisitante	Responsável
Sec. de Educacao - FME	GUILHERME ANDRADE DE OLIVEIRA NETO

3. Descrição dos Requisitos da Contratação

Para assegurar a escolha da solução mais adequada para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar do Município de Catunda/CE, é imperativo fundamentar a descrição dos requisitos da contratação. Esses requisitos deverão prever critérios e práticas de sustentabilidade, observadas as regulamentações específicas, bem como garantir padrões mínimos de qualidade e desempenho dos produtos a serem contratados.

3.1. Requisitos Gerais





- Os gêneros alimentícios devem ser entregues dentro dos prazos estipulados, garantindo a disponibilidade contínua durante o período letivo.
- Todos os produtos devem respeitar as normas de segurança alimentar e padrões de qualidade vigentes, abrangendo aspectos de higiene e manipulação correta durante o transporte e armazenamento.

3.2. Requisitos Legais

- Os fornecedores devem estar de acordo com as normas da Anvisa e demais legislações pertinentes que regulamentam a qualidade e a segurança dos alimentos.
- Os produtos devem possuir certificações que atestem sua conformidade com os padrões sanitários e de processamento.

3.3. Requisitos de Sustentabilidade

- Priorizar a aquisição de produtos originários de fornecedores que adotem práticas de sustentabilidade, incluindo o uso de embalagens recicláveis ou biodegradáveis.
- Estimular o fornecimento por produtores locais para reduzir a emissão de carbono associada ao transporte e incentivar o desenvolvimento econômico local.

3.4. Requisitos da Contratação

- Os fornecedores deverão apresentar garantias de procedência dos alimentos, assegurando a ausência de organismos geneticamente modificados não autorizados e aditivos prejudiciais à saúde.
- Os gêneros alimentícios devem atender às necessidades nutricionais específicas para as faixas etárias dos alunos previstos no cardápio escolar.
- As entregas serão programadas para minimizar desperdícios e respeitar a capacidade de armazenamento das escolas municipais.

Os requisitos mencionados são indispensáveis para garantir que a contratação atenda adequadamente às necessidades da merenda escolar, proporcionando segurança alimentar e nutricional aos alunos. É crucial que esses requisitos sejam precisos e sucintos, para não restringir desnecessariamente a competição na futura licitação.

4. Levantamento de mercado

- Principais Soluções de Contratação:
 - Contratação Direta com o Fornecedor: Consiste na compra direta dos gêneros alimentícios de fornecedores previamente cadastrados e habilitados pela Administração Pública, permitindo a negociação direta de preços e prazos.
 - Contratação através de Terceirização: Envolve a terceirização dos serviços de fornecimento e logística, onde uma empresa é contratada para adquirir, armazenar e distribuir os gêneros alimentícios às escolas municipais conforme demanda.





- Formas Alternativas de Contratação: Inclui a criação de parcerias com cooperativas locais, fornecimento através de programas federais de apoio à agricultura familiar, ou consórcios intermunicipais para aquisição conjunta de alimentos, buscando melhores condições em volume.

- Avaliação da Solução Mais Adequada:

A solução mais adequada para atender às necessidades dessa contratação é a Contratação Direta com o Fornecedor por meio do sistema de registro de preços. Essa modalidade permite que a Prefeitura de Catunda/CE tenha flexibilidade na aquisição dos alimentos conforme a variação da demanda escolar ao longo do ano letivo, mantendo preços competitivos. Adicionalmente, essa solução facilita o controle de qualidade dos produtos fornecidos e reduz riscos logísticos ao permitir a aproximação direta com produtores locais. Em complemento, a utilização de fornecedores locais e sustentáveis está alinhada com as medidas mitigadoras de impacto ambiental.

5. Descrição da solução como um todo

A solução proposta envolve a implementação de um Sistema de Registro de Preços para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar do município de Catunda/CE. A adoção deste sistema permitirá negociações periódicas visando assegurar preços justos e vantajosos para a administração pública, alinhando-se às práticas de mercado e respeitando as diretrizes legais estabelecidas pela Lei 14.133/2021.

- A aquisição será conduzida de forma centralizada, possibilitando uma gestão mais eficiente das compras e reduzindo custos operacionais através de economia de escala.
- Serão estabelecidos acordos com múltiplos fornecedores, permitindo flexibilidade e fornecimento contínuo de gêneros alimentícios, garantindo a manutenção da qualidade nutricional exigida para a merenda escolar.
- A solução prevê a seleção de fornecedores que atendam a todos os requisitos técnicos e sanitários, priorizando a segurança alimentar e a nutrição dos estudantes.
- Será dada prioridade a fornecedores que sigam práticas sustentáveis, reduzindo impactos ambientais e fomentando o desenvolvimento econômico local.
- A utilização do Sistema de Registro de Preços promove maior transparência e competitividade, assegurando que as aquisições ocorram mediante processos licitatórios claros e bem definidos, proporcionando segurança jurídica e alinhamento aos princípios fundamentais de contratações públicas.
- A escolha deste modelo de contratação se justifica como a solução mais adequada, considerando as condições vigentes do mercado, a expertise necessária para o fornecimento dos bens em questão, e a necessidade de garantir suprimentos contínuos e adequados à rede de ensino municipal.

Assim, conclui-se que o objeto do ETP é a solução mais apropriada e eficaz existente no mercado para atender às necessidades específicas da Prefeitura Municipal de Catunda/CE no fornecimento de merenda escolar, respeitando as regulamentações previstas pela Lei 14.133/2021.



**6. Estimativa das quantidades a serem contratadas**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
1	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (MUSCULO)	9.155,000	Quilograma
Especificação: CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (MÚSCULO) - Músculo Moído. Embalagem primária plástica transparente em pacotes de 1kg, inviolados e integros. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Produto com coloração vermelho-escuro, produzido de acordo com a legislação vigente. Em perfeito estado de conservação, sem odor impróprio ou quaisquer características que inviabilizem o consumo humano. Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA.			
2	CARNE BOVINA TIPO ISCA CONGELADA	790,000	Quilograma
Especificação: CARNE BOVINA TIPO ISCA CONGELADA 1KG – produto obtido a partir acém, musculo, patinho ou coxão mole em isca de em média 50g de bovino seguidos do imediato congelamento. isento de ossos, cartilagem. gordura máxima de 15% e água 3% no máximo. aspecto não pegajoso. cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. produto deve seguir a legislação vigente (instrução normativa n° 83 anexo ii de 21/11/03 mapa). registro no sif, sie ou sim. rotulagem obrigatória (rdc n.º 360/3 branca, inteira, não amassada.59 de 23/12/03, rdc n.º 259 de 20/09/02, rdc n.º 123 de 13/05/04 e in n.º 83 anexo ii de 21/11/03, lei n.º 10.674). embalagem primária: plástica transparente contendo 1000g. embalagem secundária: acondicionados em caixa de papelão vedada. quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade. produzido em 2025.			
3	CARNE SUINA DE CHARQUE 400G	4.800,000	Quilograma
Especificação: CARNE SUINA DE CHARQUE 400G - Carne de charque suína, salgada, dessecada e com baixo percentual de gordura (no máximo 15%) Registro do SIF, SIE ou SIM. Embalagem a vácuo em polietileno atóxico transparente atóxico transparente com mínimo 400g do produto, acondicionada em caixa de papelão. rotulagem de acordo com a legislação vigente (resolução rdc n° 360/03 - anvisa, resolução rdc n° 359/03 - anvisa, resolução rdc n° 259/02 - anvisa, resolução rdc n° 123/04 – anvisa, lei n° 10.674/03, instrução normativa n°22, de 24 de novembro de 2005 do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento). quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade. produzido em 2025.			
4	COXA C/ SOBRECOXA DE FRANGO	2.400,000	Quilograma
Especificação: COXA C/ SOBRECOXA DE FRANGO. Seguir a legislação vigente (Portaria n°210 de 10/11/98 do SDA/DIPOA). Registro do SIF/SIE. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem obrigatória (RDC n°360/359 de 23/12/03, RDC n°259 de 20/09/02, RDC n°123 de 13/05/04 e Portaria n° 210 de 10/11/98 MAPA, lei n°10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico com peso aproximadamente de 1kg.			
5	FILE DE PEITO DE FRANGO	5.085,000	Quilograma
Especificação: FILÉ DE PEITO DE FRANGO congelado de 1ª qualidade, Corte de frango tipo peito de frango. Seguir a legislação vigente (Portaria n°210 de 10/11/98 do SDA/DIPOA). Registro do SIF. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem obrigatória (RDC n°360/359 de 23/12/03, RDC n°259 de 20/09/02, RDC n°123 de 13/05/04 e Portaria n° 210 de 10/11/98 MAPA, lei n°10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico, com aproximadamente 1 kg cada peça (com prazo de validade)			
6	FILE DE PEITO EM CUBOS OU ISCA 1KG	4.800,000	Quilograma
Especificação: FILÉ DE PEITO EM CUBOS OU ISCA 1KG - Cada cubo ou isca pesando em média 40g.1ª qualidade. Aspecto não pegajoso. desossada. com cor e cheiro característicos. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Deve seguir a legislação vigente e chegar congelada em temperatura de -12° C A – 18° C ao local de entrega. Registro no SIE OU SIF. Embalagem primária a vácuo: Polietileno atóxico contendo mínimo de 1kg do produto.			
7	FRANGO	7.407,000	Quilograma
Especificação: FRANGO. Corte de frango tipo peito de frango. Seguir a legislação vigente (Portaria n°210 de 10/11/98 do SDA/DIPOA). Registro do SIF/SIE. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem obrigatória (RDC n°360/359 de 23/12/03, RDC n°259 de 20/09/02, RDC n°123 de 13/05/04 e Portaria n° 210 de 10/11/98 MAPA, lei n°10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico com peso aproximadamente de 1kg. Cada peito de frango deve ser embalado individualmente			
8	ACHOCOLATADO EM PÓ	1.719,000	Quilograma





GOVERNO MUNICIPAL DE CATUNDA



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
	Especificação: ACHOCOLATADO EM PÓ. Mistura para preparo de achocolatado em pó enriquecido com vitaminas. Ingredientes básicos: açúcar refinado, maltodextrina, cacau em pó, sal refinado e aroma artificial de baunilha. Embalagem primária laminada de alumínio de 1000g, inviolada, livre de insetos, larvas, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e saúde humana.		
9	LEITE EM PÓ INTEGRAL 500g	4.601,000	Quilograma
	Especificação: LEITE EM PÓ INTEGRAL 500g - Rico em 12 vitaminas(A,C,D,E,B1,B2,B6, B12, H, PP, B9, B5),Ferro,iodo, zinco, magnésio e manganês) Embalagem flexível e metalizada de 500g, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Registro no SIE OU SIF. Data de fabricação e validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.		
10	LEITE EM PÓ, SEM LACTOSE 380G	28,000	Lata
	Especificação: LEITE EM PÓ, SEM LACTOSE 380G . Formula em pó , Leite integral, maltodextrina, soro de leite, enzima lactase, vitaminas A, D, C e E, minerais (ferro e zinco) e emulsificante lecitina de soja. Não contém glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante, embalagem de 380g.		
11	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO.	5.275,000	Quilograma
	Especificação: AÇÚCAR CRISTAL BRANCO. Origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 271 de 22/09/05 - ANVISA). Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Pó branco fino de fácil escoamento. Não deve ser empedrado. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº. 123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.		
12	ALHO AMASSADO SEM SAL NO MÍNIMO 410g	2.743,000	Quilograma
	Especificação: ALHO AMASSADO SEM SAL NO MÍNIMO 410g. - 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: Pote de PVC leitoso atóxico contendo no mínimo 410g do produto. Produzido em 2025.		
13	AMIDO DE MILHO	265,000	Quilograma
	Especificação: AMIDO DE MILHO adicionado de açúcar, vitaminas e minerais, sabor tradicional, embalagem com aproximadamente 200 g.		
14	ARROZ BRANCO	17.651,000	Quilograma
	Especificação: ARROZ BRANCO. Grupo: beneficiado. Subgrupo: polido. Classe: longo fino. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.		
15	COLORÍFICO	2.036,000	Quilograma
	Especificação: COLORÍFICO. Ingredientes: urucum, farinha de arroz e óleo vegetal sem adição de sal. (RDC nº. 276 de 22/09/05 - ANVISA). Produto com aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprio. 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.		
16	EXTRATO DE TOMATE	512,000	Quilograma
	Especificação: EXTRATO DE TOMATE. Ingredientes básicos: 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 em lata ou sachê contendo de 300 a 1000 gramas do produto.		
17	FARINHA DE MANDIOCA	610,000	Quilograma
	Especificação: FARINHA DE MANDIOCA. Tipo 01, classe branca, grupo seca. Embalagem primária plástica transparente de 1 Kg, inviolada, livre de insetos, microrganismos ou outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.		
18	FARINHA DE MILHO FLOCADA	2.810,000	Quilograma

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CÂMERA PARA O QR CODE AO LADO
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 321-724-0013
PÁGINA: 5 DE 17 - PREFEITURA MUNICIPAL DE CATUNDA - CNPJ: 35.049.097/0001-01





GOVERNO MUNICIPAL DE CATUNDA



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
	Especificação: FARINHA DE MILHO FLOCADA. Flocão de Milho pré-cozido. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº 273 de 22/09/05 – ANVISA e RDC nº 263 de 22/09/05 – ANVISA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo no mínimo 400g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo ou saco de papelão contendo 10 kg. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.		
19	MILHO PARA PIPOCA	405,000	Quilograma
	Especificação: MILHO PARA PIPOCA. Grupo: duro. Classe: amarelo. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto.		
20	ÓLEO DE SOJA REFINADO	1.844,000	Garrafa
	Especificação: ÓLEO DE SOJA REFINADO. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 270 de 22/09/05 – ANVISA). Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: de garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 900ml do produto.		
21	PROTEÍNA DA SOJA 500G	1.852,000	Quilograma
	Especificação: PROTEÍNA DA SOJA 500G - Proteína texturizada de soja 100% natural, sem adição de sal, embalagem em sacos plásticos com sistema abre e fecha de 500g, não furadas, estufadas, inviolados, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote, validade de 120 dias da data de entrega do produto. Produzido em 2025.		
22	SAL REFINADO	1.309,000	Quilograma
	Especificação: SAL REFINADO. Iodado, embalagem primária plástica de 1.000 g, inviolada, não furada, livre de insetos, umidade, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.		
23	SARDINHA	740,000	Quilograma
	Especificação: SARDINHA. SARDINHA: Em Conserva de Azeite ou Óleo Comestível lata de peso líquido de 250g e peso drenado de 165g. 1ª Qualidade. s. Prazo mínimo de validade de 6 meses.		
24	VINAGRE DE ÁLCOOL 500ML	1.844,000	Garrafa
	Especificação: VINAGRE DE ÁLCOOL 500ML - Ingredientes: Fermentado acético, sem aditivos essenciais, sem conservantes, não contendo glúten, com acidez mínima de 4,2 %, acondicionado em embalagem plástica resistente de 500ml, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote.		
25	BISCOITO CREAM CRACKER	1.903,000	Quilograma
	Especificação: BISCOITO CREAM CRACKER. Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream Cracker. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo no mínimo 300g do produto, caixa com 8Kg. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 a 01 ano.		
26	BISCOITO CREAM CRACKER SEM LACTOSE	60,000	Quilograma
	Especificação: BISCOITO CREAM CRACKER SEM LACTOSE. Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream Cracker sem lactose. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja, sem lactose e sem proteína do leite. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo no mínimo 300g do produto, caixa com 8Kg. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 a 01 ano.		
27	BISCOITO TIPO MARIA SABOR CHOCOLATE	1.095,000	Quilograma
	Especificação: BISCOITO TIPO MARIA SABOR CHOCOLATE. Biscoito ou bolacha doce tipo Maria sabor chocolate. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro (Vitamina B9), açúcar refinado, gordura vegetal, açúcar invertido, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), leite, sal refinado, estabilizante lecitina de soja, acondicionados em caixas de papelão, validade de no mínimo 06 a 01 ano. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo no mínimo 300g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.		
28	BISCOITO DOCE OU SALGADO TIPO CREAM CRACKER, MARIA OU MAISENA, SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE	38,000	Quilograma

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CÂMERA PARA O QR CODE AO LADO
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 321-724-0013
PÁGINA: 6 DE 17 - PREFEITURA MUNICIPAL DE CATUNDA - CNPJ: 35.049.097/0001-01





GOVERNO MUNICIPAL DE CATUNDA



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
	Especificação: BISCOITO DOCE OU SALGADO TIPO CREAM CRAKER, MARIA OU MAISENA, SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE - Ingredientes: amido de milho, farinha de arroz, açúcar demerara, gordura de palma, óleo de girassol, leite de coco, fécula de batata, edulcorante maltitol, fibra inulina, fibra goma ácia, fibra psyllium, emulsificantes: lecitina de soja, mono e diglicerídeos de ácidos graxos e goma xantana, antioxidante natural de alecrim, manteiga de cacau, sal, agentes de crescimento: Fermentp químico, bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, aromatizante sintético natural e corante natural betacaroteno. Não contém glúten, não contém lactose. Embalagem mínima 300g.		
29	BISCOITO SALGADO TIPO MINI-CRACKER	310,000	Quilograma
	Especificação: BISCOITO SALGADO TIPO MINI-CRACKER. Biscoito ou bolacha salgada tipo Mini-Cracker. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem de polietileno atóxico, Embalagem mínima 300g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA		
30	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE LEITE	310,000	Quilograma
	Especificação: BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE LEITE. Biscoito ou bolacha doce tipo rosquinha, aromatizado sabor leite. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, gordura vegetal, fermentos químicos, amido de milho e aroma artificial de leite. Embalagem saco de polietileno atóxico, contendo no mínima 300g. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.		
31	MACARRÃO ESPAGUETE	4.714,000	Quilograma
	Especificação: MACARRÃO ESPAGUETE. Macarrão longo, fino, tipo espaguete, sêmola de trigo, e/ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem primária plástica de no mínimo 400g não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.		
32	MASSA DE SEMOLA TIPO ARGOLINHA SEM OVOS	2.901,000	Quilograma
	Especificação: MASSA DE SEMOLA TIPO ARGOLINHA SEM OVOS. Massa de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum. Aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo no mínimo 400g do produto.		
33	PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG	3.340,000	Quilograma
	Especificação: PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG. Pão tipo hot-dog. Embalado em saco plástico contendo no mínimo 510g do produto (10 unidades). Fabricado um dia antes da entrega e não apresentando mofo (pontos pretos, verdes). O miolo não pode grudar nos dedos quando comprimido, apresenta-se amassado. Deverá constar na embalagem do produto a data de fabricação e validade, local de fabricação, ingredientes e demais informações preconizadas em legislação vigente.		
34	SUCO CONCENTRADO	3.488,000	Litro
	Especificação: Suco concentrado de frutas, sabores variados, com alto teor de polpa de fruta, não alcóolico, homogeneizado e pasteurizado. Ingredientes básicos: polpa e suco de fruta. Embalagem em garrafa de 500ml. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA:		
35	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA	718,000	Quilograma
	Especificação: TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA - Tempero completo sem pimenta e sem sódio. Embalagem primária com sistema abre e fecha de mínimo 300g. Ingredientes: cebola, alho, amido, coentro, orégano, salsa e cominho, sem glutamato. Data de validade e lote expressos na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.		

7. Estimativa do valor da contratação

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
1	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (MUSCULO)	9.155,000	Quilograma	38,37	351.277,35
	Especificação: CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (MÚSCULO) - Músculo Moído. Embalagem primária plástica transparente em pacotes de 1kg, inviolados e íntegros. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Produto com coloração vermelho-escura, produzido de acordo com a legislação vigente. Em perfeito estado de conservação, sem odor impróprio ou quaisquer características que inviabilizem o consumo humano. Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA.				





GOVERNO MUNICIPAL DE CATUNDA



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
2	CARNE BOVINA TIPO ISCA CONGELADA	790,000	Quilograma	54,60	43.134,00
<p>Especificação: CARNE BOVINA TIPO ISCA CONGELADA 1KG – produto obtido a partir acém, musculo, patinho ou coxão mole em isca de em média 50g de bovino seguidos do imediato congelamento. isento de ossos, cartilagem. gordura máxima de 15% e água 3% no máximo. aspecto não pegajoso. cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. produto deve seguir a legislação vigente (instrução normativa nº 83 anexo ii de 21/11/03 mapa). registro no sif, sie ou sim. rotulagem obrigatória (rdc n.º 360/3 branca, inteira, não amassada.59 de 23/12/03, rdc n.º 259 de 20/09/02, rdc n.º 123 de 13/05/04 e in n.º 83 anexo ii de 21/11/03, lei n.º 10.674). embalagem primária: plástica transparente contendo 1000g. embalagem secundária: acondicionados em caixa de papelão vedada. quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade. produzido em 2025.</p>					
3	CARNE SUINA DE CHARQUE 400G	4.800,000	Quilograma	26,16	125.568,00
<p>Especificação: CARNE SUINA DE CHARQUE 400G - Carne de charque suína, salgada, dessecada e com baixo percentual de gordura (no máximo 15%) Registro do SIF, SIE ou SIM. Embalagem a vácuo em polietileno atóxico transparente atóxico transparente com mínimo 400g do produto, acondicionada em caixa de papelão. rotulagem de acordo com a legislação vigente (resolução rdc n.º 360/03 - anvisa, resolução rdc n.º 359/03 - anvisa, resolução rdc n.º 259/02 - anvisa, resolução rdc n.º 123/04 - anvisa, lei n.º 10.674/03, instrução normativa n.º22, de 24 de novembro de 2005 do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento). quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade. produzido em 2025.</p>					
4	COXA C/ SOBRECOXA DE FRANGO	2.400,000	Quilograma	18,06	43.344,00
<p>Especificação: COXA C/ SOBRECOXA DE FRANGO. Seguir a legislação vigente (Portaria n.º210 de 10/11/98 do SDA/DIPOA). Registro do SIF/SIE. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem obrigatória (RDC n.º.360/359 de 23/12/03, RDC n.º.259 de 20/09/02, RDC n.º.123 de 13/05/04 e Portaria n.º 210 de 10/11/98 MAPA, lei n.º10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico com peso aproximadamente de 1kg.</p>					
5	FILE DE PEITO DE FRANGO	5.085,000	Quilograma	26,96	137.091,60
<p>Especificação: FILÉ DE PEITO DE FRANGO congelado de 1ª qualidade, Corte de frango tipo peito de frango. Seguir a legislação vigente (Portaria n.º210 de 10/11/98 do SDA/DIPOA). Registro do SIF. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem obrigatória (RDC n.º.360/359 de 23/12/03, RDC n.º.259 de 20/09/02, RDC n.º.123 de 13/05/04 e Portaria n.º 210 de 10/11/98 MAPA, lei n.º10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico, com aproximadamente 1 kg cada peça (com prazo de validade)</p>					
6	FILE DE PEITO EM CUBOS OU ISCA 1KG	4.800,000	Quilograma	32,26	154.848,00
<p>Especificação: FILÉ DE PEITO EM CUBOS OU ISCA 1KG - Cada cubo ou isca pesando em média 40g.1ª qualidade. Aspecto não pegajoso. desossada. com cor e cheiro característicos. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Deve seguir a legislação vigente e chegar congelada em temperatura de -12° C A - 18° C ao local de entrega. Registro no SIE OU SIF. Embalagem primária a vácuo: Polietileno atóxico contendo mínimo de 1kg do produto.</p>					
7	FRANGO	7.407,000	Quilograma	25,33	187.619,31
<p>Especificação: FRANGO. Corte de frango tipo peito de frango. Seguir a legislação vigente (Portaria n.º210 de 10/11/98 do SDA/DIPOA). Registro do SIF/SIE. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem obrigatória (RDC n.º.360/359 de 23/12/03, RDC n.º.259 de 20/09/02, RDC n.º.123 de 13/05/04 e Portaria n.º 210 de 10/11/98 MAPA, lei n.º10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico com peso aproximadamente de 1kg. Cada peito de frango deve ser embalado individualmente</p>					
8	ACHOCOLATADO EM PÓ	1.719,000	Quilograma	39,66	68.175,54
<p>Especificação: ACHOCOLATADO EM PÓ. Mistura para preparo de achocolatado em pó enriquecido com vitaminas. Ingredientes básicos: açúcar refinado, maltodextrina, cacau em pó, sal refinado e aroma artificial de baunilha. Embalagem primária laminada de alumínio de 1000g, inviolada, livre de insetos, larvas, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e saúde humana.</p>					
9	LEITE EM PÓ INTEGRAL 500g	4.601,000	Quilograma	38,39	176.632,39
<p>Especificação: LEITE EM PÓ INTEGRAL 500g -.Rico em 12 vitaminas(A,C,D,E,B1,B2,B6, B12, H, PP, B9, B5),Ferro,iodo, zinco, magnésio e manganês) Embalagem flexível e metalizada de 500g, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Registro no SIE OU SIF. Data de fabricação e validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.</p>					

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 321-724-0013
PÁGINA: 8 DE 17 - PREFEITURA MUNICIPAL DE CATUNDA - CNPJ: 35.049.097/0001-01





GOVERNO MUNICIPAL DE CATUNDA



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
10	LEITE EM PÓ, SEM LACTOSE 380G	28,000	Lata	73,79	2.066,12
Especificação: LEITE EM PÓ, SEM LACTOSE 380G . Formula em pó , Leite integral, maltodextrina, soro de leite, enzima lactase, vitaminas A, D, C e E, minerais (ferro e zinco) e emulsificante lecitina de soja.. Não contém glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedencia, informação nutricional, número do lote, data de validade, número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante, embalagem de 380g.					
11	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO.	5.275,000	Quilograma	5,58	29.434,50
Especificação: AÇÚCAR CRISTAL BRANCO. Origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (RDC n.º. 271 de 22/09/05 - ANVISA). Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Pó branco fino de fácil escoamento. Não deve ser empedrado. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC n.º. 360/359 de 23/12/03, RDC n.º. 259 de 20/09/02, RDC n.º. 123 de 13/05/04 – ANVISA, lei n.º.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.					
12	ALHO AMASSADO SEM SAL NO MÍNIMO 410g	2.743,000	Quilograma	18,61	51.047,23
Especificação: ALHO AMASSADO SEM SAL NO MÍNIMO 410g. - 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: Pote de PVC leitoso atóxico contendo no mínimo 410g do produto. Produzido em 2025.					
13	AMIDO DE MILHO	265,000	Quilograma	6,05	1.603,25
Especificação: AMIDO DE MILHO adicionado de açúcar, vitaminas e minerais, sabor tradicional, embalagem com aproximadamente 200 g.					
14	ARROZ BRANCO	17.651,000	Quilograma	7,98	140.854,98
Especificação: ARROZ BRANCO. Grupo: beneficiado. Subgrupo: polido. Classe: longo fino. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal n.º. 9972/00 Decreto n.º. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC n.º. 360/359 de 23/12/03, RDC n.º. 259 de 20/09/02, RDC n.º.123 de 13/05/04 – ANVISA, lei n.º.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.					
15	COLORÍFICO	2.036,000	Quilograma	1,88	3.827,68
Especificação: COLORÍFICO. Ingredientes: urucum, farinha de arroz e óleo vegetal sem adição de sal. (RDC n.º. 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.º. 360/359 de 23/12/03, RDC n.º. 259 de 20/09/02, RDC n.º.123 de 13/05/04 – ANVISA, lei n.º. 10674/03). Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 100g do produto.					
16	EXTRATO DE TOMATE	512,000	Quilograma	6,50	3.328,00
Especificação: EXTRATO DE TOMATE. Ingredientes básicos: 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 em lata ou sachê contendo de 300 a 1000 gramas do produto.					
17	FARINHA DE MANDIOCA	610,000	Quilograma	8,41	5.130,10
Especificação: FARINHA DE MANDIOCA. Tipo 01, classe branca, grupo seca. Embalagem primária plástica transparente de 1 Kg, inviolada, livre de insetos, microrganismos ou outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.					
18	FARINHA DE MILHO FLOCADA	2.810,000	Quilograma	3,70	10.397,00
Especificação: FARINHA DE MILHO FLOCADA. Flocão de Milho pré-cozido. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC n.º 273 de 22/09/05 – ANVISA e RDC n.º 263 de 22/09/05 – ANVISA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC n.º 360/359 de 23/12/03, RDC n.º 259 de 20/09/02, RDC n.º 123 de 13/05/04 – ANVISA, lei n.º 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo no mínimo 400g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo ou saco de papelão contendo 10 kg. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.					
19	MILHO PARA PIPOCA	405,000	Quilograma	6,00	2.430,00

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 321-724-0013
PÁGINA: 9 DE 17 - PREFEITURA MUNICIPAL DE CATUNDA - CNPJ: 35.049.097/0001-01





GOVERNO MUNICIPAL DE CATUNDA



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
	Especificação: MILHO PARA PIPOCA. Grupo: duro. Classe: amarelo. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto.				
20	ÓLEO DE SOJA REFINADO	1.844,000	Garrafa	14,35	26.461,40
	Especificação: ÓLEO DE SOJA REFINADO. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 270 de 22/09/05 – ANVISA). Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: de garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 900ml do produto.				
21	PROTEÍNA DA SOJA 500G	1.852,000	Quilograma	17,52	32.447,04
	Especificação: PROTEÍNA DA SOJA 500G - Proteína texturizada de soja 100% natural, sem adição de sal, embalagem em sacos plásticos com sistema abre e fecha de 500g, não furadas, estufadas, inviolados, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote, validade de 120 dias da data de entrega do produto. Produzido em 2025.				
22	SAL REFINADO	1.309,000	Quilograma	1,52	1.989,68
	Especificação: SAL REFINADO. Iodado, embalagem primária plástica de 1.000 g, inviolada, não furada, livre de insetos, umidade, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.				
23	SARDINHA	740,000	Quilograma	6,82	5.046,80
	Especificação: SARDINHA. SARDINHA: Em Conserva de Azeite ou Óleo Comestível lata de peso líquido de 250g e peso drenado de 165g. 1ª Qualidade. s. Prazo mínimo de validade de 6 meses.				
24	VINAGRE DE ÁLCOOL 500ML	1.844,000	Garrafa	3,88	7.154,72
	Especificação: VINAGRE DE ÁLCOOL 500ML - Ingredientes: Fermentado acético, sem aditivos essenciais, sem conservantes, não contendo glúten, com acidez mínima de 4,2 %, acondicionado em embalagem plástica resistente de 500ml, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote.				
25	BISCOITO CREAM CRACKER	1.903,000	Quilograma	7,57	14.405,71
	Especificação: BISCOITO CREAM CRACKER. Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream Cracker. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo no mínimo 300g do produto, caixa com 8Kg. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 a 01 ano.				
26	BISCOITO CREAM CRACKER SEM LACTOSE	60,000	Quilograma	16,93	1.015,80
	Especificação: BISCOITO CREAM CRACKER SEM LACTOSE. Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream Cracker sem lactose. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja, sem lactose e sem proteína do leite. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo no mínimo 300g do produto, caixa com 8Kg. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 a 01 ano.				
27	BISCOITO TIPO MARIA SABOR CHOCOLATE	1.095,000	Quilograma	8,04	8.803,80
	Especificação: BISCOITO TIPO MARIA SABOR CHOCOLATE. Biscoito ou bolacha doce tipo Maria sabor chocolate. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro (Vitamina B9), açúcar refinado, gordura vegetal, açúcar invertido, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), leite, sal refinado, estabilizante lecitina de soja, acondicionados em caixas de papelão, validade de no mínimo 06 a 01 ano. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo no mínimo 300g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.				
28	BISCOITO DOCE OU SALGADO TIPO CREAM CRACKER, MARIA OU MAISENA, SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE	38,000	Quilograma	21,56	819,28
	Especificação: BISCOITO DOCE OU SALGADO TIPO CREAM CRACKER, MARIA OU MAISENA, SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE - Ingredientes: amido de milho, farinha de arroz, açúcar demerara, gordura de palma, óleo de girassol, leite de coco, fécula de batata, edulcorante maltitol, fibra inulina, fibra goma acácia, fibra psyllium, emulsificantes: lecitina de soja, mono e diglicerídeos de ácidos graxos e goma xantana, antioxidante natural de alecrim, manteiga de cacau, sal, agentes de crescimento: Fermento químico, bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, aromatizante sintético natural e corante natural betacaroteno. Não contém glúten, não contém lactose. Embalagem mínima 300g.				

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 321-724-0013
PÁGINA: 10 DE 17 - PREFEITURA MUNICIPAL DE CATUNDA - CNPJ: 35.049.097/0001-01





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
29	BISCOITO SALGADO TIPO MINI-CRACKER	310,000	Quilograma	7,17	2.222,70
Especificação: BISCOITO SALGADO TIPO MINI-CRACKER. Biscoito ou bolacha salgada tipo Mini-Cracker. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem de polietileno atóxico, Embalagem mínima 300g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA					
30	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE LEITE	310,000	Quilograma	10,86	3.366,60
Especificação: BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE LEITE. Biscoito ou bolacha doce tipo rosquinha, aromatizado sabor leite. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, gordura vegetal, fermentos químicos, amido de milho e aroma artificial de leite. Embalagem saco de polietileno atóxico, contendo no mínima 300g. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.					
31	MACARRÃO ESPAGUETE	4.714,000	Quilograma	5,42	25.549,88
Especificação: MACARRÃO ESPAGUETE. Macarrão longo, fino, tipo espaguete, sêmola de trigo, e/ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem primária plástica de no mínimo 400g não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.					
32	MASSA DE SEMOLA TIPO ARGOLINHA SEM OVOS	2.901,000	Quilograma	11,76	34.115,76
Especificação: MASSA DE SEMOLA TIPO ARGOLINHA SEM OVOS. Massa de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum. Aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC n°. 360/359 de 23/12/03, RDC n°. 259 de 20/09/02, RDC n°123 de 13/05/04 – ANVISA, lei n°.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo no mínimo 400g do produto.					
33	PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG	3.340,000	Quilograma	9,06	30.260,40
Especificação: PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG. Pão tipo hot-dog. Embalado em saco plástico contendo no mínimo 510g do produto (10 unidades). Fabricado um dia antes da entrega e não apresentando mofo (pontos pretos, verdes). O miolo não pode grudar nos dedos quando comprimido, apresenta-se amassado. Deverá constar na embalagem do produto a data de fabricação e validade, local de fabricação, ingredientes e demais informações preconizadas em legislação vigente.					
34	SUCO CONCENTRADO	3.488,000	Litro	14,87	51.866,56
Especificação: Suco concentrado de frutas, sabores variados, com alto teor de polpa de fruta, não alcóolico, homogeneizado e pasteurizado. Ingredientes básicos: polpa e suco de fruta. Embalagem em garrafa de 500ml. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA:					
35	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA	718,000	Quilograma	7,48	5.370,64
Especificação: TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA - Tempero completo sem pimenta e sem sódio. Embalagem primária com sistema abre e fecha de mínimo 300g. Ingredientes: cebola, alho, amido, coentro, orégano, salsa e cominho, sem glutamato. Data de validade e lote expressos na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.					

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\$ 1.788.705,82 (um milhão, setecentos e oitenta e oito mil, setecentos e cinco reais e oitenta e dois centavos)

8. Justificativas para o parcelamento ou não da solução

Com base nas diretrizes estabelecidas pela Lei nº 14.133/2021, optou-se pelo parcelamento do objeto da licitação para registro de preços de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar do município de Catunda/CE. A seguir, são apresentadas as justificativas para essa decisão:

- **Avaliação da Divisibilidade do Objeto:** O objeto é tecnicamente divisível, permitindo o parcelamento em diversos gêneros alimentícios sem comprometer





a funcionalidade ou os resultados pretendidos pela Administração.

- **Viabilidade Técnica e Econômica:** O parcelamento é tecnicamente e economicamente viável, assegurando que a qualidade e eficácia dos gêneros alimentícios sejam mantidas, além de promover uma aquisição econômica.
- **Economia de Escala:** A avaliação criteriosa indicou que o parcelamento não compromete a economia de escala, permitindo uma aquisição eficiente em termos de custo-benefício.
- **Competitividade e Aproveitamento do Mercado:** O parcelamento fomenta a competitividade, ampliando a participação de fornecedores, inclusive de pequeno porte, em conformidade com as práticas do mercado local.
- **Análise do Mercado:** A análise de mercado dos gêneros alimentícios confirma que o parcelamento está alinhado com as práticas do setor econômico, sem impactos negativos nos resultados pretendidos.
- **Consideração de Lotes:** Em virtude do grande volume de aquisição, a divisão em lotes viabiliza a participação de fornecedores que não possuam capacidade total de fornecimento, sem prejudicar a economia de escala.

O parcelamento da solução foi decidido para garantir uma maior competitividade e eficiência, fundamentado em dados concretos sobre o mercado, assegurando transparência e conformidade com a normatização vigente.

9. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O presente processo de Registro de Preços para futuras e eventuais aquisições de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar do município de Catunda/CE está plenamente alinhado com o Plano de Contratações Anual da Prefeitura Municipal de Catunda para o exercício financeiro em questão. Este alinhamento é evidenciado pelos seguintes pontos:

- 1. A contratação foi prevista no Plano de Contratações Anual, que foi elaborado com base em um diagnóstico detalhado das necessidades das escolas municipais, garantindo que a aquisição de gêneros alimentícios atende às demandas atuais e às projeções de crescimento do município.
- 2. A inclusão desta contratação no plano reflete a prioridade dada à alimentação escolar, considerada um elemento fundamental para o desenvolvimento educacional e social dos alunos matriculados na rede municipal de ensino.
- 3. As especificações e as quantidades previstas para aquisição foram definidas de acordo com uma análise criteriosa dos dados de consumo histórico e das mudanças planejadas no cardápio escolar, promovendo um uso eficiente dos recursos disponíveis.
- 4. O planejamento anual incorpora diretrizes de sustentabilidade e incentivo à economia local, em consonância com o interesse público e os objetivos de compras sustentáveis estabelecidos pela administração pública.
- 5. O processo de licitação está embasado em princípios de economicidade e eficiência, buscando otimizar o uso dos recursos financeiros destinados à merenda escolar.

Assim, a contratação em questão contribui para a execução eficaz do plano estratégico da administração municipal, promovendo o atendimento das necessidades das escolas e a manutenção da qualidade e segurança alimentar dos





alunos.

10. Resultados pretendidos

- Assegurar que todos os alunos das escolas municipais de Catunda/CE tenham acesso a uma merenda escolar de qualidade, contribuindo para a melhoria da nutrição e do desempenho escolar.
- Alcançar eficiência na utilização dos recursos públicos, mediante compra de gêneros alimentícios a preços competitivos e com economia de escala por meio do registro de preços.
- Garantir a continuidade do fornecimento ao longo do ano letivo, evitando interrupções que possam prejudicar os alunos.
- Fomentar a economia local através de possíveis parcerias com produtores locais, respeitando as diretrizes legais e ambientais.
- Contribuir para a sustentabilidade ambiental por meio da aquisição de produtos com certificação de responsabilidade ambiental e implementação de práticas de logística reversa.
- Reduzir desperdícios por meio de um planejamento eficaz, garantindo que as quantidades adquiridas estejam bem alinhadas com o consumo previsto.

11. Providências a serem adotadas

- Realizar levantamento detalhado das necessidades das escolas municipais para definir as quantidades exatas de gêneros alimentícios a serem adquiridos, considerando o consumo histórico e as projeções de crescimento populacional escolar.
- Estabelecer um cronograma de entregas adequado ao calendário escolar, garantindo a disponibilidade contínua dos produtos ao longo do ano letivo.
- Manter comunicação contínua com os fornecedores para garantir a cumprimento dos prazos de entrega e eventuais ajustes necessários ao longo do contrato.
- Implementar um sistema de controle de qualidade dos produtos recebidos, incluindo inspeção e verificação das datas de validade, condições de armazenamento e cumprimento das normas de segurança alimentar.
- Desenvolver capacitações para os servidores envolvidos na gestão do contrato, especialmente no que concerne à fiscalização e manejo correto dos alimentos nas unidades escolares.
- Estabelecer protocolos claros para a substituição de produtos em caso de não conformidade com os requisitos especificados e garantir a devida documentação de tais ocorrências.





- Promover campanhas de conscientização sobre a importância da alimentação saudável entre alunos, professores e funcionários, incentivando o consumo responsável dos alimentos fornecidos.
- Manter registros detalhados de todas as transações, recepções e inspeções, assegurando a transparência e a possibilidade de auditorias futuras.

12. Justificativa para adoção do registro de preços

A adoção do sistema de registro de preços para a contratação de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar do município de Catunda/CE se justifica pelos seguintes motivos:

- 1. **Eficiência e Flexibilidade na Contratação:** O registro de preços permite que a Administração Pública realize aquisições de forma parcelada e conforme a necessidade, sem a obrigatoriedade de uma compra imediata, proporcionando maior flexibilidade e eficiência na gestão de recursos públicos.
- 2. **Economia de Escala:** Ao registrar preços, a Administração pode obter valores mais vantajosos devido ao potencial de economia de escala, já que os fornecedores podem ofertar preços melhores quando há uma previsão de demanda contínua e significativa.
- 3. **Redução de Custos Administrativos:** O procedimento evita a repetição de processos licitatórios para aquisições que, por suas características, são realizadas frequentemente por um determinado período, reduzindo, assim, custos administrativos e burocráticos.
- 4. **Adequação e Padronização:** O sistema de registro de preços assegura a padronização dos produtos adquiridos, garantindo que eles atendam às especificações técnicas e requisitos de qualidade necessários para a merenda escolar.
- 5. **Atendimento a Situações de Urgência:** A previsão em ata de registro de preços permite rápida mobilização do processo de compra em situações emergenciais ou de necessidade imediata, assegurando o fornecimento contínuo dos gêneros alimentícios.
- 6. **Alinhamento com a Lei nº 14.133/2021:** Conforme os artigos 82 a 86 da Lei nº 14.133/2021, o registro de preços é recomendado para itens de consumo regular, como gêneros alimentícios, que necessitam de reposição constante, mas variam em quantidade e frequência de compra.

Tais justificativas se baseiam nos princípios da economicidade, eficiência e interesse público, promovendo um planejamento de compras que atende às necessidades do município de forma adequada e sustentável.

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

De acordo com a Lei 14.133/2021, a participação de empresas em consórcio em licitações é permitida, observadas normas específicas. No entanto, neste processo específico para o Registro de Preços para futuras e eventuais aquisições de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar do município de Catunda/CE, a





participação em consórcio será vedada. Essa decisão fundamenta-se nas seguintes razões:

- **Complexidade Reduzida:** O objeto da licitação é relativamente simples, sem a necessidade de união de empresas para somar capacidades técnicas ou financeiras, como poderia ocorrer em projetos de maior complexidade técnica ou de engenharia.
- **Garantia de Competição:** A vedação a consórcios busca incentivar a competição entre empresas de forma individual, evitando a concentração de mercado que poderia advir da formação de consórcios, o que poderia comprometer a isonomia e a competitividade do certame.
- **Eficiência Administrativa:** Gerenciar contratos com consórcios pode aumentar a complexidade administrativa, dificultando a fiscalização e execução contratual. Nesse contexto, a contratação de empresas individualmente facilita a supervisão e controle dos contratos.
- **Incentivo Local:** A decisão também visa estimular a participação e contratação de empresas locais, que poderiam ser preteridas caso consórcios grandes dominassem a licitação, comprometendo o desenvolvimento econômico regional.
- **Economia de Escala Não Relevante:** A expectativa de que a aquisição em escala realizada por consórcios traga economias não se aplica a este processo, considerando que os preços competitivos podem ser alcançados através de outro mecanismos de mercado.

Portanto, por estas razões, a participação de empresas em forma de consórcio neste processo será vedada, em conformidade com as diretrizes estabelecidas na Lei 14.133/2021, visando atender aos princípios da impessoalidade, eficiência e desenvolvimento sustentável, bem como promover uma competição justa e isonômica entre os participantes.

14. Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras

Ao considerar o impacto ambiental na aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, as seguintes medidas devem ser tomadas para mitigar potenciais efeitos negativos:

- Priorizar fornecedores que adotem práticas sustentáveis, como o uso de embalagens recicláveis ou biodegradáveis, para minimizar o impacto ambiental do descarte de resíduos.
- Planejar as compras de forma a evitar o desperdício, garantindo que as quantidades adquiridas estejam alinhadas com o consumo projetado, reduzindo assim a geração de resíduos alimentares.
- Optar por produtos locais ou regionais, sempre que possível, para diminuir a pegada de carbono associada ao transporte de longa distância e promover a economia local.
- Incentivar fornecedores a implementar práticas de logística reversa, garantindo o recolhimento e a reciclagem adequada de embalagens e materiais pós-consumo.
- Exigir dos fornecedores certificados de qualidade ambiental e sanitária,





assegurando que os processos de produção atendam a padrões de sustentabilidade e responsabilidade ambiental.

Essas medidas garantem que o processo de aquisição dos gêneros alimentícios esteja alinhado às práticas ambientais responsáveis, contribuindo para a redução dos impactos ambientais associados ao fornecimento da merenda escolar no município de Catunda/CE.

15. Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação

A contratação para o registro de preços visando à futuras e eventuais aquisições de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar do município de Catunda/CE revela-se viável e razoável dentro do contexto apresentado. Fundamentando-se nos princípios da economicidade, planejamento e eficiência, dispostos na Lei 14.133/2021, o registro de preços proporciona flexibilidade e eficiência na gestão das aquisições públicas, permitindo que a Prefeitura Municipal de Catunda atenda às demandas das escolas municipais de maneira ágil e adaptável às variações de consumo.

Além disso, o uso do sistema de registro de preços está alinhado ao interesse público, uma vez que facilita parcerias com fornecedores locais e garante a entrega contínua e dentro dos padrões de qualidade exigidos, assegurando que as necessidades nutricionais dos alunos sejam devidamente atendidas. Este método também permite a otimização de recursos públicos e melhora a gestão dos estoques, evitando desperdícios e contribuindo para a sustentabilidade das práticas administrativas do município.

Assim, conclui-se que a contratação proposta não apenas atende aos requisitos legais e econômicos previstos na Lei 14.133/2021, como também reforça o compromisso da administração local com o desenvolvimento compatível com as metas estabelecidas no planejamento estratégico e nas diretrizes orçamentárias, promovendo uma gestão pública eficiente e sustentável.





GOVERNO MUNICIPAL DE CATUNDA



Catunda / CE, 23 de dezembro de 2024

EQUIPE DE PLANEJAMENTO

assinado eletronicamente
Pedro Henrique Martins
PRESIDENTE

assinado eletronicamente
Thiago de Cena Farias
MEMBRO

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 321-724-0013
PÁGINA: 17 DE 17 - PREFEITURA MUNICIPAL DE CATUNDA - CNPJ: 35.049.097/0001-01

