



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0000220240226000200

1. Descrição da Necessidade da Contratação

A Prefeitura Municipal de Catunda, no Ceará, identificou a necessidade urgente de aquisição de gêneros alimentícios para suprir as demandas de diversas secretarias que compõem a administração pública local. Esta contratação visa garantir a disponibilidade contínua de alimentos saudáveis e nutritivos para os servidores públicos das referidas secretarias, assegurando, assim, o bem-estar e a saúde desses colaboradores durante o desempenho de suas funções.

Além disso, reconhece-se a importância desta aquisição para a manutenção da qualidade dos serviços prestados à comunidade catundense, uma vez que a disposição e a saúde dos servidores estão diretamente ligadas à sua capacidade de atendimento. Este pedido abrange uma variedade de gêneros alimentícios, incluindo, mas não se limitando a, grãos, carnes, produtos lácteos, frutas, legumes e verduras, que atendam às necessidades nutricionais e dietéticas de todos os funcionários, considerando as especificidades de cada secretaria.

Adicionalmente, pressupõe-se que a consumação desses alimentos ocorra no ambiente de trabalho das diversas secretarias do Município de Catunda, o que ressalta a importância de se obter produtos de alta qualidade respeitando as normas de higiene e segurança alimentar. É fundamental considerar, ainda, que a aquisição desses alimentos deve observar as políticas de desenvolvimento sustentável, almejando a contratação de fornecedores locais quando possível, para fomentar a economia da região, apesar da inexistência de requisitos específicos de sustentabilidade ou preferências por produtos locais, orgânicos ou de baixo impacto ambiental.

2. Área requisitante

Área requisitante	Responsável
Sec. de Planejamento e Adm. Publica	João Victor Ferreira dos Santos
Sec. de Obras e Serv. Publicos	José Valdir Peres Paé
Secretaria de Agricultura	Germano Gonçalves da Silva
Secretaria de Saude	José Wilson da Silva Gomes



Área requisitante	Responsável
Hospital Municipal de Catunda	José Wilson da Silva Gomes
Secretaria de Trab. e Acao Social	Antonia Herminia Galdino de Mesquita
Sec. de Educacao - FME	GUILHERME ANDRADE DE OLIVEIRA NETO
Sec. de Educacao - Fundeb	GUILHERME ANDRADE DE OLIVEIRA NETO
Secretaria de Cultura	Paulo Ricardo Magalhães Rodrigues

3. Descrição dos Requisitos da Contratação

A definição precisa dos requisitos da contratação é fundamental para que possamos selecionar a solução mais adequada, que atenda eficientemente às necessidades das diversas secretarias do município de Catunda-CE em termos de gêneros alimentícios. Os requisitos aqui apresentados baseiam-se em critérios e práticas de sustentabilidade, conforme preconizado pela Lei nº 14.133/2021, observando-se as regulamentações específicas aplicáveis, além de padrões mínimos de qualidade e desempenho que garantam a idoneidade e a eficácia dos produtos adquiridos.

- **Requisitos Gerais:** Os gêneros alimentícios deverão atender às necessidades nutricionais específicas das várias secretarias, garantindo variedade, qualidade e frescor. Devem ser ofertados produtos com especificação detalhada que atenda aos padrões de consumo dos servidores públicos.
- **Requisitos Legais:** A aquisição dos produtos deve observar toda a legislação vigente aplicável, incluindo, mas não se limitando, às normas sanitárias e de segurança alimentar. As empresas fornecedoras devem comprovar sua regularidade jurídica, fiscal, trabalhista e ambiental, em conformidade com o art. 14 da Lei nº 14.133/2021.
- **Requisitos de Sustentabilidade:** Embora não tenha sido especificado um foco em produtos locais, orgânicos ou de baixo impacto ambiental nas respostas às consultas prévias, incentiva-se a adoção de práticas sustentáveis. Produtos com menor impacto ambiental, embalagens recicláveis ou biodegradáveis e o fomento à produção local, quando possível, são considerados diferenciais positivos na seleção das propostas.
- **Requisitos da Contratação:** É imperativo que os fornecedores apresentem um plano detalhado de fornecimento que contemple a capacidade de entrega conforme as quantidades estimadas e os prazos definidos, mantendo a integridade e a qualidade dos produtos durante o transporte e a entrega. Ademais, requer-se que os fornecedores possam oferecer assistência técnica e suporte pós-venda para garantir a resolução de quaisquer problemáticas relacionadas à qualidade dos produtos.

Para o atendimento eficaz da necessidade especificada, são essenciais requisitos como a garantia da qualidade nutritiva e sensorial dos gêneros alimentícios, a conformidade com a legislação alimentar e sanitária vigente, o compromisso com práticas de sustentabilidade e a capacidade logística para o fornecimento contínuo e em conformidade com as demandas do município. Evitam-se, assim, especificações exorbitantes ou inadequadas, que poderiam limitar a competitividade e a obtenção do



melhor custo-benefício na futura licitação.

4. Levantamento de mercado

Considerando a necessidade de aquisição de gêneros alimentícios para atender às diversas secretarias do município de Catunda-CE, foram exploradas as seguintes principais soluções de contratação junto a fornecedores e órgãos públicos:

- Contratação através de terceirização: A contratação de uma empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de gêneros alimentícios poderia oferecer a gestão logística e a garantia da qualidade dos produtos entregues.
- Formas alternativas de contratação: Incluem sistemas de registro de preços (SRP) e compras compartilhadas com outros órgãos públicos, buscando economia de escala e redução de custos.
- Pregão Eletrônico: Modalidade de licitação que se destaca pela agilidade e pela ampla competição, promovendo maior transparência e eficiência no processo de contratação.

Após a avaliação das soluções disponíveis, conclui-se que a modalidade mais adequada para a contratação de gêneros alimentícios para as secretarias do município de Catunda-CE é o Pregão Eletrônico. Esta solução se destaca por ser uma modalidade otimizada para a aquisição de bens, como os gêneros alimentícios, permitindo uma ampla competitividade entre os fornecedores, garantindo assim a seleção da proposta mais vantajosa e econômica para a Administração Pública. Além disso, o Pregão Eletrônico está alinhado com as diretrizes de transparência e eficiência estabelecidas pela Lei nº 14.133/2021, proporcionando uma gestão eficiente e responsável dos recursos públicos.

5. Descrição da solução como um todo

Após uma análise aprofundada das necessidades das diversas secretarias do município de Catunda-CE, foi identificada a demanda por uma solução integrada que atenda à variada gama de requisitos nutricionais e dietéticos dos funcionários públicos municipais. Considerando o disposto no Art. 18, §1º, inciso V da Lei 14.133/2021, foi realizado um extenso levantamento de mercado para identificar as opções mais viáveis que atendam a este requisito complexo de maneira eficaz e econômica.

Desta forma, a solução proposta engloba a aquisição de gêneros alimentícios variados, que vão desde itens básicos, como grãos e cereais, até alimentos prontos para o consumo, visando a máxima praticidade e qualidade nutricional. Todos os itens selecionados seguem os mais altos padrões de qualidade, segurança alimentar e sustentabilidade, refletindo o compromisso da Administração Pública com o bem-estar dos seus servidores e com o meio ambiente, em conformidade com os princípios da economicidade e do desenvolvimento nacional sustentável, conforme preconiza o Art. 5º da Lei 14.133/2021.



A solução considera, ainda, os critérios de padronização e parcelamento do objeto, conforme estabelece o Art. 40, §2º, I e II da referida Lei, possibilitando uma gestão mais eficaz e flexível do fornecimento dos produtos, além de estimular a competitividade e fomentar a participação de fornecedores locais, em alinhamento com os objetivos de promoção da economia local e de proporcionar o melhor aproveitamento dos recursos públicos.

Esse arranjo foi identificado como a solução mais adequada disponível no mercado, por oferecer a melhor relação custo-benefício, considerando os volumes estimados de consumo e as exigências técnicas específicas da demanda. Ressalta-se que o presente plano atende à legislação vigente, maximizando os benefícios à comunidade servidora municipal e contribuindo para o alcance dos resultados pretendidos pela Administração Pública, de acordo com os princípios elencados no Art. 11 da Lei 14.133/2021.

Portanto, considera-se que a solução proposta para a aquisição de gêneros alimentícios para as diversas secretarias do município de Catunda-CE é, valendo-se de um minucioso estudo, a mais adequada e eficiente disponível no mercado, cumprindo com os requisitos legais estabelecidos para licitações e contratações públicas, e alinhando-se estrategicamente aos objetivos e necessidades da Administração Pública Municipal.

6. Estimativa das quantidades a serem contratadas

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
1	BISCOITO DOCE SORTIDO	5.096,000	PACOTE
Especificação: BISCOITO DOCE SORTIDO 400G - Tipo sortido. Produto fabricado a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal, sal, aromatizante de coco. Contém glúten. Embalada em pacotes plásticos de 400g. Data de validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.			
2	BISCOITO RECHEADO	260,000	PACOTE
Especificação: BISCOITO RECHEADO - Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, cacau, açúcar líquido invertido, composto lácteo com gordura vegetal, sabor de leite, extrato de malte de cevada, soro de leite, sal, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, pirofosfato ácido sódio, aromatizante de chocolate e morango, valor energéticos 139kcal/584kj .proteínas 1,6g e gordura total 6,4g . Embalagem primária em pacotes de 61g. Validade mínima de 90 dias da data de entrega do produto. Registro no Ministério da Saúde.			
3	BISCOITO SALGADO	990,000	PACOTE
Especificação: BISCOITO SALGADO 400G - Produto fabricado a partir de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar invertido, gordura vegetal, açúcar, sal, fermentos químicos bicarbonato de sódio (INS 500ii) e bicarbonato de amônio (INS 503 ii), emulsificante lecitina de soja (INS 322) e aromatizante. Contém glúten. Embalada em pacotes plásticos de 400g. Data de validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto			
4	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER	5.292,000	PACOTE
Especificação: BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER 400G - biscoito salgado tipo "cream cracker", contendo: farinha de trigo enriquecida com ferro e acido folico, açucar, gordura vegetal interesterificada, soro de leite, amido, sal refinado, estabilizante lecitina de soja, fermento quimico bicarbonato de sodio, fermento biologico. embalagens de 400g. 119 kcal por porcao (1 porcao equivalente a 30g ou 27 unidades).			
5	BISCOITO TIPO ROSQUINHA	350,000	PACOTE



GOVERNO MUNICIPAL DE CATUNDA



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
	Especificação: BISCOITO TIPO ROSQUINHA (400G) - Ingredientes: farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal refinado, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio). Contém: estabiizante (lecitina de soja) e aromatizantes sabores variados. Embalagem em saco de 400g		
6	FARINHA DE MILHO FLOCADA	3.790,000	PACOTE
	Especificação: FARINHA DE MILHO FLOCADA - Flocos de milho pré-cozido, 100% natural, sem adição de sal, embalagem em sacos plástico de 500g, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.		
7	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO	1.528,000	QUILO
	Especificação: FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO - Produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e são, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro e sabor próprios; Com fermento. Embalagem plástica de 1kg. A embalagem deverá conter os dados de identificação e informações nutricionais do produto.		
8	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO	1.288,000	QUILO
	Especificação: FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO - Produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e são, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro e sabor próprios; sem fermento. Embalagem plástica de 1kg. A embalagem deverá conter os dados de identificação e informações nutricionais do produto.		
9	LEITE EM PÓ INTEGRAL	4.620,000	PACOTE
	Especificação: Especificação : leite em pó integral (emb.200gr) enriquecido com as vitaminas e com no mínimo 27g de proteína para cada porção de 100g, em pacote de 200g, não furadas, estufadas, invioladas, 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 e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.		
10	AÇUCAR CRISTAL BRANCO	6.200,000	QUILO
	Especificação: AÇUCAR CRISTAL BRANCO: 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 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 primaria: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1 kg do produto. Embalagem secundária: sacos plásticos tipo fardo contendo 30 kg. o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.		
11	CAFÉ EM PÓ	2.950,000	UNID
	Especificação: Café em po (emb.250gr) embalagem de 250g do tipo "almofada", com rendimento igual ou superior a 7 litros para o preparo de café suave tendo como característica sensorial sabor não amargo. deve ter o selo de pureza da abic. rotulagem de acordo com as normas da anvisa. validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.		
12	SAL REFINADO	584,000	QUILO
	Especificação: Especificação : Sal refinado, iodado, embalagem primaria plástica de 1 kg, não furada, livre de insetos, umidade, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. O produto de seguir a legislação vigente (RDC nº 23, de 22 de abril de 2013). Data de validade expressos na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.		
13	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO	84,000	Unidade
	Especificação: Adoçante dietético líquido, contendo edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio. Embalagem plástica de 200 ml. O produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.		
14	DOCE DE BANANA	2.168,000	PACOTE
	Especificação: Doce de banana de 25gr(emb.500gr) polpa de banana e açúcar aditivos: acidulante ácido cítrico e espessante pectina		
15	MARGARINA	852,000	UNIDADE



GOVERNO MUNICIPAL DE CATUNDA



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
Especificação: Especificação : Margarina, peso líquido de 500g, composição básica óleos vegetais polinsaturados, sabor com sal, estabilizante ácidos graxos e lecitina de soja, acidulante ácido cítrico, conservante sorbato de potássio.			
16	MILHO PARA PIPOCA	888,000	UNIDADE
Especificação: Milho para pipoca, acondicionado em embalagem com 500 g, validade não inferior a 6 meses, contada da data da entrega. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS. Rotulagem contendo, no mínimo, nome e CNPJ do fabricante, numero do lote, data de fabricação e data ou prazo de validade. Fardo com 24 unidades.			
17	BOLO	2.300,000	UNIDADE
Especificação: Bolo, tipo fofo, alimentício, sabores variados, sem recheio. Embalagem com especificação do produto, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 07 dias na data da entrega, indicação da marca do fabricante.			
18	PÃO CARIOQUINHA	11.500,000	UNIDADE
Especificação: PÃO CARIOQUINHA (PESO APROXIMADO DE 50G) : pão, tipo carioquinha, ingredientes farinha trigo, fermento, sal, açúcar, margarina e água, peso 50g.			
19	PÃO HOT DOG	1.670,000	PACOTE
Especificação: Pão hot dog (emb.500gr) pão massa fina tipo hot dog. embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo 500g do produto (10 unidades) rotulagem de acordo com as normas da anvisa.			
20	OVO	588,000	BANDEJA
Especificação: Ovo, bandeja com 30 unidades, tamanho pequeno, peso 42, origem galinha, características adicionais branco.			
21	ABACAXI	548,000	QUILO
Especificação: Abacaxi, de primeira, in natura, apresentando grau de maturacao tal que lhe permita suportar a manipulacao, o transporte e a conservacao em condicoes adequadas para o consumo. O produto devera obedecer a Legislacao Especifica e a Regulamentacao Tecnica vigente da ANVISA.			
22	BANANA	1.252,000	QUILO
Especificação: Banana de primeira qualidade, limpa e em condicoes de consumo humano, tamanhos grandes e medios, uniformes, sem defeitos, casca limpa sem corpos estranhos.			
23	GOIABA	398,000	QUILO
Especificação: Goiaba, de primeira, in natura, com grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação e, condições adequadas para o consumo, ausencia de sujidades, parasitas e larvas. O produto devera estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS e da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA			
24	LARANJA	652,000	QUILO
Especificação: Laranja de primeira qualidade, tamanho grandes ou medios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa.			
25	MAÇA	536,000	QUILO
Especificação: Maça de primeira qualidade, limpa e em condicoes de consumo humano, tamanhos grandes e medios, uniformes, sem defeitos, casca limpa sem corpos estranhos.			
26	MAMÃO	600,000	QUILO
Especificação: Mamão de primeira qualidade, tamanho grandes ou medios, uniformes, inteiros, sem defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos a superfície externa.			
27	MELANCIA	556,000	QUILO
Especificação: Melancia redonda, graúda, de 1ª qualidade, fresca, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido e madura, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes.			
28	ALFACE	150,000	QUILO



GOVERNO MUNICIPAL DE CATUNDA



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
	Especificação: Alfaca com aparência fresca e sã, colhidos ao atingirem grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isento de: sujidades, insetos, parasitas e larvas, rachaduras, cortes e perfurações.		
29	ALHO	146,000	QUILO
	Especificação: Alho com aparência fresca e sã, colhidos ao atingirem grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitos ou larvas e resíduos de defensivos agrícolas.		
30	BATATA DOCE	128,000	QUILO
	Especificação: Batata doce, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.		
31	BATATA INGLESA	264,000	QUILO
	Especificação: batata inglesa, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.		
32	BETERRABA	140,000	QUILO
	Especificação: Beterraba, de 1ª qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, tamanho médio, acondicionadas em embalagem de 02a 05 kg em sacos de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem.		
33	CEBOLA	390,000	QUILO
	Especificação: Cebola de primeira qualidade, limpa e em condições de consumo humano, tamanhos grande e médios, uniformes, sem fermentos ou defeitos, casca limpa sem corpos estranhos.		
34	CENOURA	380,000	QUILO
	Especificação: Cenoura de primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.		
35	CHEIRO VERDE	410,000	MOLHOS
	Especificação: Cheiro verde (cebolinha + cumentro) com folhas lisas, firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujeiras ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente. a proporção de coentro/cebolinha deverá ser de 40% e 60%.		
36	CHUCHU	192,000	QUILO
	Especificação: chuchu, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.		
37	PIMENTÃO	210,000	QUILO
	Especificação: Pimentão, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.		
38	REPOLHO	458,000	QUILO
	Especificação: repolho, Fresco, ser bem desenvolvido, firme, intacto, sem danos físicos e mecânicos. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isento de: sujidades, insetos, parasitas e larvas, rachaduras, cortes e perfurações.		
39	TOMATE	498,000	QUILO
	Especificação: Tomate tipo salada, tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.		
40	CARNE BOVINA TIPO COXÃO MOLE	754,000	QUILO
	Especificação: CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO COXÃO MOLE, AP. CORTADA EM BIFES RESFRIADA - Carne bovina fresca de 1ª qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios para o consumo, em embalagem plástica transparente atóxica, embalagem de 1kg.		



GOVERNO MUNICIPAL DE CATUNDA



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
41	CARNE BOVINA TIPO PATINHO	748,000	QUILO
Especificação: CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO PATINHO, AP. MOÍDA, CARACTERÍSTICAS ADIC. CONGELADO - carne moída bovina fresca de 1ª qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios para o consumo em embalagem plástica transparente atóxica, com prazo de validade e indicação da marca do fabricante, embalagem de 1kg.			
42	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA	850,000	PACOTE
Especificação: CARNE BOVINA, MOÍDA CONGELADA (500G) Produto obtido a partir da moagem de massas musculares 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.º 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: polietileno atóxico à vácuo com 500g do produto. 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.			
43	FRANGO COXA E SOBRECOSA CONGELADA	833,000	QUILO
Especificação: FRANGO - COXA E SOBRECOSA CONGELADO : cortes congelados de frango tipo coxa e sobrecoxa. Seguir a legislação vigente (Portaria n.º 210 de 10/11/98 do SDA/DIPOA). Registro no SIF, SIE ou SIM. 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.º 10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico com 1 kg do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão vedadas contendo informações do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.			
44	FRANGO PEITO CONGELADO	1.040,000	QUILO
Especificação: FRANGO - PEITO CONGELADO: corte de frango, tipo peito de frango. Seguir a legislação vigente (Portaria n.º 210 de 10/11/98 do SDA/DIPOA). Registro no SIF, SIE ou SIM. 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.º 10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico com 1 kg do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão vedadas contendo informação do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.			
45	FARINHA DE MANDIOCA	570,000	QUILO
Especificação: Especificação : farinha mandioca, apresentação torrada, tipo grupo seca, tipo subgrupo fina, tipo classe amarela, tipo 1. Embalagem de 01 kg. Com data de fabricação, prazo de validade e indicação do fabricante.			
46	LEITE INTEGRAL LONGA VIDA 1L	542,000	LITRO
Especificação: LEITE INTEGRAL LONGA VIDA 1L - Leite, de vaca, liquido, integral, longa vida, rico em calcio, sem soro e sem amido, acondicionado em embalagem tipo caixa contendo 01 litro. As seguintes informacoes deverao ser impressas pelo fabricante, diretamente na embalagem em que o produto esta acondicionado: nome ou CNPJ do fabricante, marca do produto, endereco, composicao, data de fabricacao ou lote e data de validade. Na data da entrega, o prazo de validade indicado para o produto, nao devera ter sido ultrapassado na sua metade, tomando-se como referencia, a data de fabricacao ou lote, impressa na embalagem. Conforme a(s) Norma(s) e/ou Resolucao(oes) vigente(s) MAPA/INMETRO.			
47	ARROZ PARBOLIZADO	4.410,000	QUILO
Especificação: ARROZ PARBOLIZADO TIPO I: arroz parboilizado, tipo I, minimo de 80% de graos inteiros e maximo de 14% de umidade com registro no ministerio da agricultura (pacotes de 01 kg, embalagem de plastico transparente, resistente. data de fabricacao e validade minima de 12 meses).			
48	FEIJÃO PRETO	720,000	QUILO
Especificação: FEIJAO PRETO in natura, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite de 2 de impurezas e materiais estranhos,obedecendo a Portaria 161 de 24/07/87 - M.A.Embalagem: pacotes de plástico transparentes de 1 kg			
49	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE	740,000	PACOTE



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
	Especificação: MACARRÃO TIPO ESPAGUETE (PCT DE 500G): Sem colesterol, sem ovos. Constituído de: sêmola de trigo e farinha de trigo fortificadas com ferro e ácido fólico. Livre de umidade isento de fungos e de fragmentos estranhos, isenta de sujidades, parasitas. 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.º123 de 13/05/04 - ANVISA, lei n.º 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo contendo 5 kg. o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.		
50	ALHO EM POLPA SEM SAL	256,000	POTE
	Especificação: ALHO EM POLPA SEM SAL(POTE 200G) : Embalagem primária: pote de PVC leitoso atóxico contendo 200g do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.		
51	COLORÍFICO	300,000	PACOTE
	Especificação: COLORÍFICO PCT 100G :Produto Obtido A Partir De Arroz Triturado, Óleo Vegetal E Corante Natural De Urucum, Sem Adição De Sal, (Rde 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 Rde N.º 360/359 De 23/12/03, Rde N.º 259 De 20/09/02, Rde N.º123 De 13/05/04 - Anvisa, Lei N.º 10674/03). Embalagem Primária: Polietileno Atóxico Contendo 100g Do Produto		
52	CREME DE LEITE	550,000	CAIXA
	Especificação: Creme de leite- Apresentando teor de matéria gorda mínima de 25%, embalado em caixa cartonada, peso líquido 200 gramas.		
53	EXTRATO DE TOMATE	530,000	UNIDADE
	Especificação: EXTRATO DE TOMATE : extrato de 340g, alimentício, ingrediente básico tomate, prazo validade 12 meses, conservação isento de fermentação, características adicionais maduros, selecionados, sem pele e sem sementes.		
54	MAIONESE	720,000	UNIDADE
	Especificação: MAIONESE, TIPO TRADICIONAL, APLICAÇÃO USO CULINÁRIO: maionese de 500g, tipo tradicional, aplicação uso culinário.		
55	ÓLEO DE SOJA	2.760,000	UNIDADE
	Especificação: ÓLEO DE SOJA 900 ML - Produto deve seguir a legislação vigente (RDC n.º 270 de 22/09/05 - ANVISA). Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Produzido a partir de soja transgênica. Sem colesterol e fonte de vitamina E, como o óleo vegetal. 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.º123 de 13/05/04 - ANVISA, lei n.º 10674/03).Garrafa contendo 900 ml do produto. Data de vencimento, fabricação e lote expressos na embalagem.		
56	SARDINHA	3.960,000	LATA
	Especificação: SARDINHA - Peixe em conserva, tipo sardinha, lata com peso líquido de 125g, inteira, sem cabeça, ao próprio suco com óleo comestível. Obrigatória na embalagem, a identificação do produto, do fabricante, data de fabricação e validade. Registro no SIF. Prazo de validade mínimo de 60 dias		
57	TEMPERO COMPLETO	840,000	UNIDADE
	Especificação: TEMPERO COMPLETO : tempero, copo de 250g, tipo alho e sal, apresentação pasta, aplicação uso culinário.		
58	VINAGRE	780,000	UNIDADE
	Especificação: Especificação : vinagre de 500ml, matéria-prima álcool cana de açúcar, tipo neutro, acidez 4,20, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos.		
59	LEITE EM PÓ INTEGRAL 500G	1.280,000	PACOTE
	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 Inviolável, Flexível E Metalizada De 500g. Apresentar Data De Validade E Fabricação Boas Condições De armazenamento. Registro no SIE.		

7. Estimativa do valor da contratação

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
1	BISCOITO DOCE SORTIDO	5.096,000	PACOTE	5,45	27.773,20



GOVERNO MUNICIPAL DE CATUNDA



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
	Especificação: BISCOITO DOCE SORTIDO 400G - Tipo sortido. Produto fabricado a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal, sal, aromatizante de coco. Contém glúten. Embalada em pacotes plásticos de 400g. Data de validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.				
2	BISCOITO RECHEADO	260,000	PACOTE	1,79	465,40
	Especificação: BISCOITO RECHEADO - Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, cacau, açúcar líquido invertido, composto lácteo com gordura vegetal, sabor de leite, extrato de malte de cevada, soro de leite, sal, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, pirofosfato ácido sódio, aromatizante de chocolate e morango, valor energético 139kcal/584kj, proteínas 1,6g e gordura total 6,4g. Embalagem primária em pacotes de 61g. Validade mínima de 90 dias da data de entrega do produto. Registro no Ministério da Saúde.				
3	BISCOITO SALGADO	990,000	PACOTE	5,04	4.989,60
	Especificação: BISCOITO SALGADO 400G - Produto fabricado a partir de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar invertido, gordura vegetal, açúcar, sal, fermentos químicos bicarbonato de sódio (INS 500ii) e bicarbonato de amônio (INS 503 ii), emulsificante lecitina de soja (INS 322) e aromatizante. Contém glúten. Embalada em pacotes plásticos de 400g. Data de validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto				
4	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER	5.292,000	PACOTE	5,01	26.512,92
	Especificação: BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER 400G - biscoito salgado tipo "cream cracker", contendo: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal interesterificada, soro de leite, amido, sal refinado, estabilizante lecitina de soja, fermento químico bicarbonato de sódio, fermento biológico. embalagens de 400g. 119 kcal por porção (1 porção equivalente a 30g ou 27 unidades).				
5	BISCOITO TIPO ROSQUINHA	350,000	PACOTE	6,05	2.117,50
	Especificação: BISCOITO TIPO ROSQUINHA (400G) - Ingredientes: farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal refinado, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio). Contém: estabilizante (lecitina de soja) e aromatizantes sabores variados. Embalagem em saco de 400g				
6	FARINHA DE MILHO FLOCADA	3.790,000	PACOTE	3,13	11.862,70
	Especificação: FARINHA DE MILHO FLOCADA - Flocos de milho pré-cozido, 100% natural, sem adição de sal, embalagem em sacos plástico de 500g, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.				
7	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO	1.528,000	QUILO	4,89	7.471,92
	Especificação: FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO - Produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e são, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro e sabor próprios; Com fermento. Embalagem plástica de 1kg. A embalagem deverá conter os dados de identificação e informações nutricionais do produto.				
8	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO	1.288,000	QUILO	5,23	6.736,24
	Especificação: FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO - Produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e são, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro e sabor próprios; sem fermento. Embalagem plástica de 1kg. A embalagem deverá conter os dados de identificação e informações nutricionais do produto.				
9	LEITE EM PÓ INTEGRAL	4.620,000	PACOTE	14,77	68.237,40
	Especificação: Especificação : leite em pó integral (emb.200gr) enriquecido com as vitaminas e com no mínimo 27g de proteína para cada porção de 100g, em pacote de 200g, não furadas, estufadas, invioladas, 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 e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.				
10	AÇUCAR CRISTAL BRANCO	6.200,000	QUILO	5,20	32.240,00



GOVERNO MUNICIPAL DE CATUNDA



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
	Especificação: AÇUCAR CRISTAL BRANCO: 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 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 1 kg do produto. Embalagem secundária: sacos plásticos tipo fardo contendo 30 kg. o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.				
11	CAFÉ EM PÓ	2.950,000	UNID	10,38	30.621,00
	Especificação: Café em po (emb.250gr)embalagem de 250g do tipo "almofada", com rendimento igual ou superior a 7 litros para o preparo de café suave tendo como característica sensorial sabor não amargo. deve ter o selo de pureza da abic. rotulagem de acordo com as normas da anvisa. validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.				
12	SAL REFINADO	584,000	QUILO	1,50	876,00
	Especificação: Especificação : Sal refinado, iodado, embalagem primária plástica de 1 kg, não furada, livre de insetos, umidade, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. O produto de seguir a legislação vigente (RDC nº 23, de 22 de abril de 2013). Data de validade expressos na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.				
13	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO	84,000	Unidade	6,90	579,60
	Especificação: Adoçante dietético líquido, contendo edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio. Embalagem plástica de 200 ml. O produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.				
14	DOCE DE BANANA	2.168,000	PACOTE	6,08	13.181,44
	Especificação: Doce de banana de 25gr(emb.500gr)polpa de banana e açúcar aditivos: acidulante ácido cítrico e espessante pectina				
15	MARGARINA	852,000	UNIDADE	6,19	5.273,88
	Especificação: Especificação : Margarina, peso líquido de 500g, composição básica óleos vegetais polinsaturados, sabor com sal, estabilizante ácidos graxos e lecitina de soja, acidulante ácido cítrico, conservante sorbato de potássio.				
16	MILHO PARA PIPOCA	888,000	UNIDADE	3,67	3.258,96
	Especificação: Milho para pipoca, acondicionado em embalagem com 500 g, validade não inferior a 6 meses, contada da data da entrega. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS. Rotulagem contendo, no mínimo, nome e CNPJ do fabricante, numero do lote, data de fabricação e data ou prazo de validade. Fardo com 24 unidades.				
17	BOLO	2.300,000	UNIDADE	14,68	33.764,00
	Especificação: Bolo, tipo fofo, alimentício, sabores variados, sem recheio. Embalagem com especificação do produto, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 07 dias na data da entrega, indicação da marca do fabricante.				
18	PÃO CARIOQUINHA	11.500,000	UNIDADE	0,85	9.775,00
	Especificação: PÃO CARIOQUINHA (PESO APROXIMADO DE 50G) : pão, tipo carioquinha, ingredientes farinha trigo, fermento, sal, açúcar, margarina e água, peso 50g.				
19	PÃO HOT DOG	1.670,000	PACOTE	7,07	11.806,90
	Especificação: Pão hot dog (emb.500gr) pão massa fina tipo hot dog. embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo 500g do produto (10 unidades) rotulagem de acordo com as normas da anvisa.				
20	OVO	588,000	BANDEJA	20,56	12.089,28
	Especificação: Ovo, bandeja com 30 unidades, tamanho pequeno, peso 42, origem galinha, características adicionais branco.				
21	ABACAXI	548,000	QUILO	6,37	3.490,76
	Especificação: Abacaxi, de primeira, in natura, apresentando grau de maturacao tal que lhe permita suportar a manipulacao, o transporte e a conservacao em condicoes adequadas para o consumo. O produto devera obedecer a Legislacao Especifica e a Regulamentacao Tecnica vigente da ANVISA.				
22	BANANA	1.252,000	QUILO	5,51	6.898,52



GOVERNO MUNICIPAL DE CATUNDA



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
Especificação: Banana de primeira qualidade, limpa e em condições de consumo humano, tamanhos grandes e médios, uniformes, sem defeitos, casca limpa sem corpos estranhos.					
23	GOIABA	398,000	QUILO	4,40	1.751,20
Especificação: Goiaba, de primeira, in natura, com grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação e, condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS e da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA					
24	LARANJA	652,000	QUILO	3,49	2.275,48
Especificação: Laranja de primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa.					
25	MAÇA	536,000	QUILO	8,40	4.502,40
Especificação: Maçã de primeira qualidade, limpa e em condições de consumo humano, tamanhos grandes e médios, uniformes, sem defeitos, casca limpa sem corpos estranhos.					
26	MAMÃO	600,000	QUILO	4,50	2.700,00
Especificação: Mamão de primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos a superfície externa.					
27	MELANCIA	556,000	QUILO	5,06	2.813,36
Especificação: Melancia redonda, graúda, de 1ª qualidade, fresca, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido e madura, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes.					
28	ALFACE	150,000	QUILO	3,72	558,00
Especificação: Alface com aparência fresca e sã, colhidos ao atingirem grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isento de: sujidades, insetos, parasitas e larvas, rachaduras, cortes e perfurações.					
29	ALHO	146,000	QUILO	26,49	3.867,54
Especificação: Alho com aparência fresca e sã, colhidos ao atingirem grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitos ou larvas e resíduos de defensivos agrícolas.					
30	BATATA DOCE	128,000	QUILO	4,94	632,32
Especificação: Batata doce, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.					
31	BATATA INGLESA	264,000	QUILO	5,97	1.576,08
Especificação: batata inglesa, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.					
32	BETERRABA	140,000	QUILO	5,26	736,40
Especificação: Beterraba, de 1ª qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, tamanho médio, acondicionadas em embalagem de 02a 05 kg em sacos de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem.					
33	CEBOLA	390,000	QUILO	4,87	1.899,30
Especificação: Cebola de primeira qualidade, limpa e em condições de consumo humano, tamanhos grande e médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, casca limpa sem corpos estranhos.					
34	CENOURA	380,000	QUILO	6,56	2.492,80
Especificação: Cenoura de primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.					
35	CHEIRO VERDE	410,000	MOLHOS	2,90	1.189,00



GOVERNO MUNICIPAL DE CATUNDA



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
	Especificação: Cheiro verde (cebolinha + cumentro) com folhas lisas, firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujeiras ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente. a proporcao de coentro/cebolinha deverá ser de 40% e 60%.				
36	CHUCHU	192,000	QUILO	4,56	875,52
	Especificação: chuchu, de primeira, apresentando grau de maturacao tal que lhe permita suportar a manipulacao, o transporte e a conservacao em condicoes adequadas para o consumo.				
37	PIMENTÃO	210,000	QUILO	3,43	720,30
	Especificação: Pimentão, de primeira qualidade, apresentando grau de maturacao tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolucao 12/78 da CNNPA.				
38	REPOLHO	458,000	QUILO	5,04	2.308,32
	Especificação: repolho, Fresco, ser bem desenvolvido, firme, intacto, sem danos físicos e mecânicos. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isento de: sujidades, insetos, parasitas e larvas, rachaduras, cortes e perfurações.				
39	TOMATE	498,000	QUILO	3,73	1.857,54
	Especificação: Tomate tipo salada, tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturacao, sem defeitos, tenros, sem manchas, com coloracao uniforme e brilho.				
40	CARNE BOVINA TIPO COXÃO MOLE	754,000	QUILO	35,68	26.902,72
	Especificação: CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO COXÃO MOLE, AP. CORTADA EM BIFES RESFRIADA - Carne bovina fresca de 1ª qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios para o consumo, em embalagem plástica transparente atóxica, embalagem de 1kg.				
41	CARNE BOVINA TIPO PATINHO	748,000	QUILO	38,85	29.059,80
	Especificação: CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO PATINHO, AP. MOÍDA, CARACTERÍSTICAS ADIC. CONGELADO - carne moída bovina fresca de 1ª qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios para o consumo em embalagem plástica transparente atóxica, com prazo de validade e indicação da marca do fabricante, embalagem de 1kg.				
42	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA	850,000	PACOTE	5,32	4.522,00
	Especificação: CARNE BOVINA, MOÍDA CONGELADA (500G) Produto obtido a partir da moagem de massas musculares 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.º 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 primaria: polietileno atóxico à vácuo com 500g do produto. 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.				
43	FRANGO COXA E SOBRECOSA CONGELADA	833,000	QUILO	17,43	14.519,19
	Especificação: FRANGO - COXA E SOBRECOSA CONGELADO : cortes congelados de frango tipo coxa e sobrecoxa. Seguir a legislação vigente (Portaria n.º 210 de 10/11/98 do SDA/DIPOA). Registro no SIF, SIE ou SIM. 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.º 10.674). Embalagem primaria: em sacos de polietileno atóxico com 1 kg do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão vedadas contendo informações do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.				
44	FRANGO PEITO CONGELADO	1.040,000	QUILO	16,25	16.900,00
	Especificação: FRANGO - PEITO CONGELADO: corte de frango, tipo peito de frango. Seguir a legislação vigente (Portaria n.º 210 de 10/11/98 do SDA/DIPOA). Registro no SIF, SIE ou SIM. 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.º 10.674). Embalagem primaria: em sacos de polietileno atóxico com 1 kg do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão vedadas contendo informação do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.				
45	FARINHA DE MANDIOCA	570,000	QUILO	8,18	4.662,60



GOVERNO MUNICIPAL DE CATUNDA



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
Especificação: Especificação : farinha mandioca, apresentação torrada, tipo grupo seca, tipo subgrupo fina, tipo classe amarela, tipo 1. Embalagem de 01 kg. Com data de fabricação, prazo de validade e indicação do fabricante.					
46	LEITE INTEGRAL LONGA VIDA 1L	542,000	LITRO	5,23	2.834,66
Especificação: LEITE INTEGRAL LONGA VIDA 1L - Leite, de vaca, liquido, integral, longa vida, rico em calcio, sem soro e sem amido, acondicionado em embalagem tipo caixa contendo 01 litro. As seguintes informacoes deverao ser impressas pelo fabricante, diretamente na embalagem em que o produto esta acondicionado: nome ou CNPJ do fabricante, marca do produto, endereco, composicao, data de fabricacao ou lote e data de validade. Na data da entrega, o prazo de validade indicado para o produto, nao devera ter sido ultrapassado na sua metade, tomando-se como referencia, a data de fabricacao ou lote, impressa na embalagem. Conforme a(s) Norma(s) e/ou Resolucao(oes) vigente(s) MAPA/INMETRO.					
47	ARROZ PARBOLIZADO	4.410,000	QUILO	4,86	21.432,60
Especificação: ARROZ PARBOLIZADO TIPO I: arroz parbolizado, tipo I, minimo de 80% de graos inteiros e maximo de 14% de umidade com registro no ministerio da agricultura (pacotes de 01 kg, embalagem de plastico transparente, resistente. data de fabricacao e validade minima de 12 meses).					
48	FEIJÃO PRETO	720,000	QUILO	10,61	7.639,20
Especificação: FEIJAO PRETO in natura, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite de 2 de impurezas e materiais estranhos,obedecendo a Portaria 161 de 24/07/87 - M.A.Embalagem: pacotes de plástico transparentes de 1 kg					
49	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE	740,000	PACOTE	3,81	2.819,40
Especificação: MACARRÃO TIPO ESPAGUETE (PCT DE 500G): Sem colesterol, sem ovos. Constituído de: sêmola de trigo e farinha de trigo fortificadas com ferro e ácido fólico. Livre de umidade isento de fungos e de fragmentos estranhos, isenta de sujidades, parasitas. 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 primaria: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo contendo 5 kg. o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.					
50	ALHO EM POLPA SEM SAL	256,000	POTE	12,34	3.159,04
Especificação: ALHO EM POLPA SEM SAL(POTE 200G) : Embalagem primaria: pote de PVC leitoso atóxico contendo 200g do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.					
51	COLORÍFICO	300,000	PACOTE	1,57	471,00
Especificação: COLORÍFICO PCT 100G :Produto Obtido A Partir De Arroz Triturado, Óleo Vegetal E Corante Natural De Urucum, Sem Adição De Sal, (Rde 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 Rde Nº 360/359 De 23/12/03, Rde Nº. 259 De 20/09/02, Rde Nº123 De 13/05/04 - Anvisa, Lei Nº 10674/03). Embalagem Primária: Polietileno Atóxico Contendo 100g Do Produto					
52	CREME DE LEITE	550,000	CAIXA	3,23	1.776,50
Especificação: Creme de leite- Apresentando teor de materia gorda minima de 25%, embalado em caixa cartonada, peso liquido 200 gramas.					
53	EXTRATO DE TOMATE	530,000	UNIDADE	4,32	2.289,60
Especificação: EXTRATO DE TOMATE : extrato de 340g, alimentício, ingrediente básico tomate, prazo validade 12 meses, conservação isento de fermentação, características adicionais maduros, selecionados, sem pele e sem sementes.					
54	MAIONESE	720,000	UNIDADE	7,35	5.292,00
Especificação: MAIONESE, TIPO TRADICIONAL, APLICAÇÃO USO CULINÁRIO: maionese de 500g, tipo tradicional, aplicação uso culinário.					
55	ÓLEO DE SOJA	2.760,000	UNIDADE	7,65	21.114,00
Especificação: ÓLEO DE SOJA 900 ML - Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 270 de 22/09/05 - ANVISA). Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Produzido a partir de soja transgênica. Sem colesterol e fonte de vitamina E, como to óleo vegetal. 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).Garrafa contendo 900 ml do produto. Data de vencimento, fabricação e lote expressos na embalagem.					
56	SARDINHA	3.960,000	LATA	4,41	17.463,60



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
Especificação: SARDINHA - Peixe em conserva, tipo sardinha, lata com peso líquido de 125g, inteira, sem cabeça, ao próprio suco com óleo comestível. Obrigatória na embalagem, a identificação do produto, do fabricante, data de fabricação e validade. Registro no SIF. Prazo de validade mínimo de 60 dias					
57	TEMPERO COMPLETO	840,000	UNIDADE	3,61	3.032,40
Especificação: TEMPERO COMPLETO : tempero, copo de 250g, tipo alho e sal, apresentação pasta, aplicação uso culinário.					
58	VINAGRE	780,000	UNIDADE	2,30	1.794,00
Especificação: Especificação : vinagre de 500ml, matéria-prima álcool cana de açúcar, tipo neutro, acidez 4,20, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos.					
59	LEITE EM PÓ INTEGRAL 500G	1.280,000	PACOTE	31,31	40.076,80
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 Inviolável, Flexível E Metalizada De 500g. Apresentar Data De Validade E Fabricação Boas Condições De armazenamento. Registro no SIE.					

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\$ 580.538,89 (quinhentos e oitenta mil, quinhentos e trinta e oito reais e oitenta e nove centavos)

8. Justificativas para o parcelamento ou não da solução

A decisão pelo parcelamento da aquisição de gêneros alimentícios para atender as necessidades das diferentes secretarias do município de Catunda-CE segue alinhada aos princípios estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021, que orienta o parcelamento do objeto das licitações como regra geral. Esta estratégia visa ampliar a competitividade, permitir um melhor aproveitamento do mercado e assegurar a viabilidade técnica e econômica do objeto licitado. A análise detalhada a seguir fundamenta tal decisão:

- **Avaliação da Divisibilidade do Objeto:** Verificou-se que os gêneros alimentícios, por sua natureza, são passíveis de divisão sem que haja prejuízos em sua funcionalidade ou nos resultados pretendidos pela Administração. Sua aquisição em lotes permite atender de forma eficiente e adequada às necessidades específicas de cada secretaria.
- **Viabilidade Técnica e Econômica:** A divisão em lotes mostrou-se técnica e economicamente viável, considerando que a aquisição parcelada não compromete a qualidade nem a eficácia dos resultados. Além disso, permite aproveitar ofertas diferenciadas no mercado, ajustando-se à realidade orçamentária da Administração Pública.
- **Economia de Escala:** A análise prévia indicou que, para este caso, o parcelamento não resulta em perda de economia de escala significativa. Pelo contrário, ao dividir a aquisição em lotes, é possível obter preços competitivos e condições de pagamento favoráveis, graças ao aumento da competitividade.
- **Competitividade e Aproveitamento do Mercado:** Com o parcelamento, espera-se uma maior participação no certame de fornecedores de diferentes portes, inclusive micro e pequenas empresas, o que está alinhado ao desenvolvimento local sustentável e ao incremento da competitividade sem comprometer a qualidade dos produtos adquiridos.
- **Análise do Mercado:** A decisão pelo parcelamento é corroborada pela análise de



mercado, que demonstrou uma ampla disponibilidade de fornecedores capazes de atender às especificações e quantidades demandadas em cada lote. Essa estratégia assegura que a contratação esteja alinhada às práticas do setor econômico dos gêneros alimentícios, beneficiando-se de condições de mercado favoráveis.

- **Consideração de Lotes:** A estratégia de divisão em três lotes visa garantir não apenas um processo licitatório mais inclusivo e competitivo, mas também assegurar que fornecedores com diferentes capacidades operacionais possam participar, contribuindo para a economia local sem que haja prejuízos significativos à economia de escala.

Portanto, o parcelamento da solução, neste caso específico, mostra-se não apenas viável, mas estratégico para atingir os melhores resultados em termos de eficiência, economicidade e qualidade, estando plenamente justificado e documentado conforme as exigências da Lei nº 14.133/2021.

9. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A aquisição de gêneros alimentícios, que é o objeto do processo administrativo número 0000220240226000200, encontra-se em pleno alinhamento com o Plano de Contratações Anual da Prefeitura Municipal de Catunda, para o exercício financeiro de 2024. Este planejamento estratégico tem como um de seus principais objetivos garantir a continuidade e a qualidade na oferta dos serviços prestados às diversas secretarias do município, por meio do fornecimento adequado de insumos essenciais, como os gêneros alimentícios em questão.

A inclusão desta contratação no Plano de Contratações Anual segue a diretriz estratégica de promover uma gestão eficiente dos recursos públicos, visando à economicidade e à eficácia na administração municipal. Esta ação está fundamentada no Art. 40 da Lei 14.133/2021, que enfatiza a importância do planejamento nas compras públicas como uma forma de atender aos princípios da eficiência e da responsabilidade fiscal, além de adequar-se às disposições orçamentárias e ao alinhamento estratégico das necessidades do município.

A decisão de prosseguir com a contratação foi motivada pela análise detalhada das necessidades nutricionais e dietéticas das diversas secretarias, tendo como base estudos técnicos preliminares que indicaram a melhor solução para a cobertura dessas exigências. Esse alinhamento assegura não somente o cumprimento das normas legais e regulamentares, mas também a promoção do bem-estar dos servidores municipais, impactando positivamente na prestação de serviços à comunidade catundense.

Em consonância com o Art. 18, § 1º, inciso II, da Lei 14.133/2021, o plano evidencia o compromisso da Prefeitura Municipal de Catunda com um planejamento eficaz, garantindo que o processo de contratação esteja alinhado com os objetivos e metas estabelecidos para o desenvolvimento sustentável do município no referido exercício financeiro.



10. Resultados pretendidos

A aquisição de gêneros alimentícios para atender as necessidades de diversas secretarias do município de Catunda-CE tem como resultados pretendidos não apenas o fornecimento dos produtos em si, mas o alcance de metas mais amplas, alinhadas com os princípios e objetivos estabelecidos pela Lei 14.133/2021. A seguir, apresentamos os resultados pretendidos detalhadamente, com fundamentação na referida legislação:

- **Seleção da proposta mais vantajosa:** Conforme estabelecido pelo Art. 11, inciso I, da Lei 14.133/2021, um dos objetivos essenciais do processo licitatório é assegurar a seleção da proposta que gere o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração Pública. Assim, espera-se que a execução do presente processo resulte na escolha de fornecedores capazes de oferecer gêneros alimentícios de qualidade, em conformidade com as especificações técnicas e os padrões de qualidade estabelecidos, a preços competitivos e justos.
- **Tratamento isonômico entre os licitantes:** Alinhando-se ao Art. 11, inciso II, da Lei 14.133/2021, busca-se assegurar um tratamento igualitário a todos os licitantes, promovendo uma concorrência justa que possibilite a participação ampla no certame. Este resultado é fundamental para garantir a integridade do processo licitatório e a obtenção das melhores propostas.
- **Estimulação do desenvolvimento nacional sustentável:** Em conformidade com o Art. 11, inciso IV, e Art. 26 da Lei 14.133/2021, este processo licitatório visa também incentivar a inovação e o desenvolvimento sustentável, dando preferência, quando possível, a produtos que cumpram com os critérios de sustentabilidade e que estejam alinhados com as práticas de desenvolvimento sustentável. Valoriza-se, assim, não apenas o aspecto econômico da contratação, mas também o impacto ambiental e social das aquisições realizadas.
- **Ampliação da competitividade:** Em observância ao princípio da competitividade, conforme destacado pelo Art. 5º da Lei 14.133/2021, espera-se que o processo licitatório estimule a concorrência leal entre os participantes, permitindo que a Administração Pública se beneficie de propostas mais vantajosas e inovadoras. Este resultado visa otimizar os recursos públicos mediante a obtenção das melhores condições disponíveis no mercado.
- **Eficiência no uso dos recursos públicos:** Conforme os princípios de economicidade e eficiência, mencionados no Art. 5º da Lei 14.133/2021, busca-se com esta contratação a otimização do uso dos recursos públicos disponíveis, garantindo que sejam aplicados de maneira a maximizar os benefícios para a população do município de Catunda-CE. O objetivo é que, ao fim do processo, os recursos financeiros despendidos reflitam positivamente no atendimento das necessidades nutricionais e dietéticas das diferentes secretarias municipais, contribuindo assim para a melhoria da qualidade dos serviços públicos oferecidos.

11. Providências a serem adotadas

Para assegurar a eficiente aquisição de gêneros alimentícios visando atender as necessidades de diversas secretarias do município de Catunda-CE, diversas providências deverão ser adotadas, abarcando etapas de planejamento, execução, e



monitoramento de todo o processo de contratação, conforme descrito a seguir:

- Realização de um mapeamento e diagnóstico detalhado das necessidades específicas de cada secretaria participante da licitação, com vistas a ajustar a quantidade e variedade dos gêneros alimentícios a serem adquiridos.
- Elaboração e publicação de um edital de licitação, conforme as especificações do art. 21 da Lei nº 14.133/2021, detalhando todos os requisitos, quantidades, e padrões de qualidade dos produtos a serem fornecidos.
- Constituição de uma equipe de fiscalização e acompanhamento robusta, composta por servidores capacitados e com conhecimento técnico na área de nutrição, para assegurar o cumprimento dos termos contratuais e a qualidade dos produtos entregues.
- Implementação de um sistema eficaz de recebimento e inspeção dos gêneros alimentícios, com procedimentos claros para o controle de qualidade, conformidade com as especificações contratadas e medidas em caso de não conformidade.
- Adoção de tecnologia de informação para o gerenciamento de contratos, permitindo uma administração eficaz desde a solicitação dos pedidos até a entrega final dos produtos, incluindo o controle de estoques e a rastreabilidade dos itens adquiridos.
- Estabelecimento de diretrizes claras para um relacionamento contínuo e produtivo com os fornecedores, incluindo mecanismos de comunicação eficiente e procedimentos para resolução de conflitos.
- Desenvolvimento de um plano de capacitação continuada para os membros da equipe de fiscalização e demais envolvidos na contratação, abrangendo aspectos técnicos sobre os gêneros alimentícios, bem como sobre gestão de contratos e fiscalização.
- Preparação de uma estratégia para a eventual necessidade de alterações contratuais, incluindo ajustes nas quantidades, inclusão de novos itens ou substituição de produtos, garantindo a manutenção da qualidade e atendimento das necessidades das secretarias.
- Realização de auditorias periódicas e avaliações de desempenho dos fornecedores para garantir a conformidade com os padrões de qualidade especificados e a identificação de áreas para melhorias continuadas.

12. Justificativa para adoção do registro de preços

A decisão de não adotar o sistema de registro de preços para a aquisição de gêneros alimentícios destinados às diversas secretarias do município de Catunda-CE fundamenta-se nas disposições e princípios estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021. Após uma análise criteriosa das especificidades da presente contratação, concluiu-se que a não utilização deste sistema é a maneira mais adequada de atender às necessidades locais, permitindo uma gestão eficaz e eficiente dos recursos públicos.

Conforme o art. 83 da Lei nº 14.133/2021, a existência de preços registrados não obriga a Administração Pública a contratar, facultando a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sempre que comprovado ser esta a solução mais vantajosa. Observando o princípio da economicidade, a especificidade dos gêneros alimentícios a



serem adquiridos e as flutuações de mercado associadas a esses produtos, identifica-se que a adoção do registro de preços poderia não ser a melhor opção para garantir o acesso aos melhores preços e à qualidade requerida ao longo do tempo.

Ademais, o art. 23 da Lei nº 14.133/2021 ressalta a importância de a Administração Pública estimar de forma precisa o valor da contratação, baseado em preços de mercado e potenciais economias de escala. A natureza e o consumo variável dos gêneros alimentícios, juntamente com a dificuldade de prever a demanda exata por esses itens durante o período de contrato, dificultam a aplicação efetiva do sistema de registro de preços sem resultar em desperdício de recursos ou em desabastecimento.

Por fim, considerando o princípio de planejamento, o qual exige que cada contratação seja compatibilizada com o plano de contratações anual e observadas as peculiaridades do local de execução do objeto (conforme art. 18, I e III, da Lei nº 14.133/2021), conclui-se que a não adoção do sistema de registro de preços confere maior flexibilidade à Administração para responder de forma dinâmica às necessidades alimentícias das secretarias, permitindo ajustes rápidos frente a eventuais demandas emergenciais ou alterações no cenário econômico. Esta abordagem está alinhada à busca da Administração Pública pelo atendimento eficaz e eficiente das necessidades do município, sempre pautada pela responsabilidade fiscal e pela garantia da alimentação adequada aos servidores públicos envolvidos.

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

Conforme estabelecido pela Lei nº 14.133/2021, em seu artigo 15, há possibilidade de participação de empresas em consórcio nas licitações públicas, sujeita a determinadas condições e regulamentações. Contudo, para o presente processo de Aquisição de gêneros alimentícios para atender as necessidades de diversas secretarias do município de Catunda-CE, opta-se pela vedação da participação de empresas na forma de consórcio por razões estritamente vinculadas aos objetivos e especificidades da contratação em vista.

A decisão de vedar a participação de empresas em consórcio fundamenta-se na análise dos potenciais impactos no processo licitatório, na gestão contratual subsequente e na busca pela economia e eficiência da contratação, conforme preconizam os princípios estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021, especialmente em seus artigos 5º e 11. Considera-se que:

- A natureza do objeto licitado – aquisição de gêneros alimentícios – não requer, sob o ponto de vista técnico e operacional, a formação de consórcios, tendo em vista que o mercado fornecedor possui capacidade ampla e diversificada para atender à demanda de forma individualizada.
- A gestão contratual e a fiscalização do cumprimento contratual podem ser simplificadas e tornadas mais eficientes com a contratação direta de empresas individuais, evitando as complexidades adicionais associadas à gestão de consórcios.
- A vedação ao consórcio visa preservar a competitividade do certame, evitando a concentração de mercado e garantindo a isonomia entre os licitantes, em



consonância com o que determina o artigo 11, II da Lei nº 14.133/2021, que tem por objetivo "assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição".

- Adicionalmente, considera-se a potencial agilidade no processo de tomada de decisão e na execução contratual que pode ser obtida por meio de contratos com entidades individuais, contribuindo para uma resposta mais rápida às necessidades das secretarias atendidas.

Com base nas considerações acima, conclui-se pela vedação da participação de empresas na forma de consórcio neste processo licitatório, visando promover a eficiência, a economicidade e a eficácia da contratação, respeitando-se os princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência, garantindo-se assim, o interesse público conforme preconizado no art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

14. Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras

A aquisição de gêneros alimentícios para as diversas secretarias do município de Catunda-CE, embora não sugira impactos ambientais diretos típicos de grandes obras ou atividades industriais, ainda envolve questões ambientais relevantes que precisam ser consideradas. Com base nos princípios estabelecidos pela Lei 14.133/2021, especificamente nas disposições sobre desenvolvimento nacional sustentável (Art. 5º) e na avaliação e mitigação de impactos ambientais nas contratações públicas (Art. 18, §1º, XII), foram identificados os seguintes possíveis impactos ambientais, acompanhados de suas respectivas medidas mitigadoras:

- **Desperdício de Alimentos:** Considerando a possibilidade de compras em quantidades superestimadas, o desperdício de alimentos é um impacto ambiental relevante, que contribui para o aumento da produção de resíduos sólidos. A medida mitigadora proposta envolve o rigoroso planejamento e monitoramento das quantidades adquiridas, baseando-se em estudos detalhados de consumo (conforme Art. 40, III e Art. 18, §1º, IV, Lei 14.133/2021) e a adoção de práticas de doação de alimentos excedentes para instituições de caridade, antes de atingirem o prazo de validade, argumentando em conformidade com o princípio da eficiência e do desenvolvimento nacional sustentável.
- **Embalagem e Resíduos:** O uso de embalagens excessivas ou não recicláveis resulta em um volume significativo de resíduos sólidos. Como medida mitigadora, recomenda-se exigir dos fornecedores embalagens reduzidas, recicláveis ou biodegradáveis, privilegiando a aquisição de produtos que observem critérios de sustentabilidade (art. 26, II da Lei 14.133/2021), assim como a implementação de programas de reciclagem nas secretarias do município.
- **Uso de Agrotóxicos e Práticas Agrícolas Insustentáveis:** A produção de gêneros alimentícios envolve riscos relacionados ao uso de agrotóxicos e práticas agrícolas que podem degradar o solo e contaminar recursos hídricos. Para mitigar esses impactos, propõe-se a priorização de alimentos orgânicos e de produtores que adotam práticas de agricultura sustentável, alinhando as contratações com a promoção do desenvolvimento nacional sustentável (Art. 5º da Lei 14.133/2021).
- **Transporte:** O transporte de alimentos do fornecedor até o município pode contribuir para a emissão de gases de efeito estufa. Como medida mitigadora,



recomenda-se a seleção preferencial de fornecedores locais ou regionais, a fim de reduzir a distância de transporte, em conformidade com o Art. 40, II, da Lei 14.133/2021, que menciona o aproveitamento das peculiaridades do mercado local para promover a economicidade e o desenvolvimento sustentável.

As medidas propostas visam não apenas atender às exigências legais da Lei 14.133/2021, mas também refletem o compromisso do Município de Catunda-CE com o desenvolvimento sustentável e a responsabilidade ambiental nas suas contratações públicas.

15. Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação

Após a meticulosa análise realizada no âmbito do Estudo Técnico Preliminar, considerando todos os aspectos técnicos, legais e mercadológicos inerentes à aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das diversas secretarias do município de Catunda-CE, concluímos pela viabilidade e razoabilidade da contratação. Este posicionamento encontra-se fundamentado nos dispositivos da Lei nº 14.133/2021 que versa sobre licitações e contratos administrativos, assim como nos princípios que regem tais processos no âmbito da Administração Pública.

Importante enfatizar que a deliberação aqui apresentada considera os princípios da eficiência, da economicidade, do desenvolvimento nacional sustentável e do interesse público, conforme estabelecido no art. 5º da Lei nº 14.133/2021. Esses princípios nortearam a escolha pela adoção do parcelamento em lotes e pelo não uso do sistema de registro de preços, levando em conta a natureza e a especificidade da demanda apresentada pela Prefeitura Municipal de Catunda, além de visar à ampliação da competitividade e à obtenção das melhores condições para a Administração Pública.

A decisão de não adotar o sistema de registro de preços foi cuidadosamente analisada com base no art. 83 da Lei 14.133/2021, que estabelece a não obrigatoriedade da Administração em contratar, podendo optar por licitação específica caso identifique alternativas mais vantajosas que assegurem maior efetividade à gestão pública. Tal escolha se alinha com o objetivo de se alcançar a proposta mais vantajosa, evitando-se contratações com sobrepreço ou com preços manifestamente inexequíveis, conforme preconiza o art. 11, inciso III, da mesma Lei, assegurando uma gestão fiscal responsável e alinhada aos interesses públicos.

Além disso, a divisão da licitação em três lotes, conforme observado nas informações adicionais fornecidas, coaduna-se com o art. 40, incisos II e III da Lei 14.133/2021, facilitando o aproveitamento das peculiaridades do mercado local e promovendo economicidade, além de atender aos parâmetros de qualidade estabelecidos no termo de referência. Tal estratégia promove um ambiente competitivo saudável, que favorece a obtenção de propostas com preços mais vantajosos e condições favoráveis à Administração.

Em síntese, a aquisição de gêneros alimentícios mediante o processo licitatório em discussão alinha-se estrategicamente às diretrizes de planejamento e aos princípios



legais estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021. A abordagem adotada visa maximizar a eficiência administrativa, a economicidade, e assegurar a satisfação do interesse público através da seleção da proposta mais vantajosa. Por meio desta análise, conclui-se positivamente pela viabilidade e razoabilidade da contratação proposta, recomendando-se, portanto, a continuidade do processo licitatório conforme planejado.

Catunda / CE, 19 de março de 2024

EQUIPE DE PLANEJAMENTO

Pedro Henrique Martins
PRESIDENTE

Thiago de Cena Farias
MEMBRO