

PREFEITURA MUNICIPAL DE

CANINDÉ

GOVERNO DIFERENTE



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS VISANDO FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AO ATENDIMENTO DOS PROGRAMAS DE DISTRIBUIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR DA REDE PÚBLICA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CANINDÉ/CE.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, CONSIDERADO O PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO (ART.18º, §1º, INCISO I DA LEI FEDERAL N.º 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021)

A necessidade de contratação para o registro de preços de gêneros alimentícios visa garantir a continuidade e a qualidade da merenda escolar oferecida aos estudantes da rede pública de ensino do município de Canindé/CE. Esse procedimento de registro é fundamental para atender às demandas dos programas de alimentação escolar de forma eficiente, planejada e economicamente vantajosa, visando o ano letivo de 2025.

Sob a perspectiva do interesse público, a aquisição dos alimentos busca assegurar que os alunos tenham acesso a refeições balanceadas e nutricionalmente adequadas, o que é essencial para promover a saúde e o desempenho escolar. Além disso, a estrutura de registro de preços permite maior flexibilidade para atender a necessidades que possam surgir ao longo do ano letivo, garantindo, ao mesmo tempo, uma resposta rápida e econômica ao município.

A contratação por registro de preços é um mecanismo que contribui para a racionalização dos processos de compras públicas, possibilitando economia de escala e reduzindo o risco de interrupção no fornecimento dos alimentos. Portanto, essa medida atende ao interesse público, pois zela pela continuidade de um serviço essencial à educação e ao bem-estar das crianças e adolescentes matriculados nas escolas municipais, colaborando com o desenvolvimento integral dos estudantes e promovendo a equidade no acesso à alimentação.

Portanto, a aquisição regular de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar é uma necessidade fundamental para o município, alinhada com os objetivos de promover uma educação de qualidade e assegurar o bem-estar dos alunos, contribuindo para o desenvolvimento sustentável da comunidade escolar e para a formação de cidadãos saudáveis e produtivos.

2. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL, SEMPRE QUE ELABORADO, DE MODO A INDICAR O SEU ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO (ART.18º, §1º, INCISO II DA LEI FEDERAL N.º 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021)

Conta o presente objeto provisionado junto ao **PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL - PCA** para o exercício de 2024, com o ID do item no PCA de n.º:



PREFEITURA MUNICIPAL DE

CANINDÉ

GOVERNO DIFERENTE



Nº	SECRETARIA	NÚMERO DO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL - PCA 2024:
1	SECRETARIA DE EDUCAÇÃO	07963259000187-0-000009/2024

Nº	SECRETARIA	DOCUMENTOS DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA - DFD'S RELACIONADAS AO OBJETO, ID DO ITEM NO PCA:
1	SECRETARIA DE EDUCAÇÃO	66

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (ART. 18º, §1º, INCISO III DA LEI FEDERAL N.º 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021)

a) Requisitos da contratação:

Para a contratação de registro de preços visando futuras e eventuais aquisições de gêneros alimentícios destinados ao atendimento dos programas de distribuição de merenda escolar da rede pública de educação do Município de Canindé/CE, devem ser observados os seguintes requisitos, em conformidade com a Lei Federal n.º 14.133/2021:

1. Qualidade dos Produtos:

- **Certificações e Padrões:** Os gêneros alimentícios fornecidos devem possuir certificações de qualidade emitidas por órgãos competentes, garantindo a conformidade com as normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes.
- **Validade e Conservação:** Os produtos devem apresentar prazos de validade adequados e condições de armazenamento que assegurem sua integridade até o consumo.

2. Adequação Nutricional:

- **Conformidade com o PNAE:** Os alimentos fornecidos devem atender às diretrizes nutricionais estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), garantindo refeições balanceadas e adequadas às faixas etárias dos estudantes.
- **Variedade e Equilíbrio:** Deve ser assegurada a diversidade de alimentos, promovendo o equilíbrio nutricional necessário para o desenvolvimento saudável dos alunos.

3. Capacidade de Fornecimento:

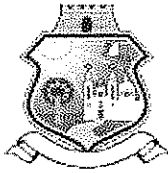
- **Volume de Entrega:** O fornecedor deve demonstrar capacidade de atender às demandas quantitativas previstas, garantindo o fornecimento contínuo e ininterrupto dos gêneros alimentícios durante todo o período contratual.
- **Escalabilidade:** A contratada deve possuir infraestrutura adequada para escalar a produção e entrega conforme as necessidades que possam surgir ao longo do ano letivo.

4. Logística e Distribuição:

- **Prazos de Entrega:** Os prazos para entrega dos produtos devem ser rigorosamente observados, alinhados ao calendário escolar, para evitar interrupções no fornecimento da merenda.
- **Condições de Transporte:** O transporte dos alimentos deve respeitar as condições de conservação exigidas, prevenindo danos ou deterioração dos produtos durante o trajeto até as unidades escolares.

5. Preços e Condições Comerciais:

- **Competitividade:** Os preços ofertados devem ser compatíveis com o mercado, assegurando a economicidade e eficiência na utilização dos recursos públicos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE
CANINDÉ
GOVERNO DIFERENTE



- **Condições de Pagamento:** As condições de pagamento devem ser claras e alinhadas com os prazos estabelecidos no edital de licitação, facilitando a gestão financeira do contrato.
- 6. **Atendimento às Normas Legais e Regulatórias:**
 - **Conformidade Legal:** A contratação deve observar todas as disposições da Lei Federal n.º 14.133/2021, bem como outras legislações aplicáveis, garantindo transparência, legalidade e ética no processo de aquisição.
 - **Documentação Necessária:** O fornecedor deve apresentar toda a documentação exigida pelo edital, comprovando sua regularidade fiscal, trabalhista e técnica para a execução do contrato.
- 7. **Sustentabilidade e Responsabilidade Social:**
 - **Práticas Sustentáveis:** Preferência para fornecedores que adotem práticas sustentáveis na produção e distribuição dos alimentos, minimizando impactos ambientais.
 - **Responsabilidade Social:** Incentivo à contratação de empresas que promovam responsabilidade social, incluindo condições dignas de trabalho e respeito aos direitos humanos.
- 8. **Garantias e Assistência Técnica:**
 - **Garantia de Qualidade:** O fornecedor deve oferecer garantias quanto à qualidade e adequação dos produtos fornecidos, assumindo responsabilidades em casos de não conformidade.
 - **Suporte Técnico:** Disponibilidade de suporte técnico para resolver eventuais problemas relacionados aos produtos entregues, assegurando a continuidade do serviço.
- 9. **Inovação e Melhoria Contínua:**
 - **Propostas Inovadoras:** Valorização de propostas que apresentem soluções inovadoras para a melhoria da qualidade da merenda escolar.
 - **Aprimoramento Constante:** Compromisso do fornecedor com a melhoria contínua dos processos e produtos, visando sempre o melhor atendimento às necessidades da rede pública de educação.

Estes requisitos visam assegurar que a contratação seja realizada de forma eficiente, transparente e em consonância com os princípios da administração pública, garantindo a qualidade da merenda escolar oferecida aos estudantes do Município de Canindé/CE.

b) Requisitos de habilitação:

Os documentos de habilitação poderão ser aqueles exigidos no art. 62 da Lei Federal n.º 14.133/21, contudo, a relação detalhada dos documentos os quais serão requisitados para fins de habilitação no certame, serão aqueles constantes do termo de referência, a ser confeccionado tomando como base as perspectivas, especificidades, requisitos e demais informações trazidas e abordadas neste estudo.

b.1. Qualificação Técnica

Para a qualificação técnica das empresas interessadas em participar do registro de preços para fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar da rede pública de Canindé/CE, os seguintes documentos e comprovações serão exigidos para garantir que a contratada tenha a capacidade e experiência adequadas ao atendimento da demanda:



1. Atestado(s) de Capacidade Técnica:

- Atestado(s) emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a empresa já executou fornecimentos similares em quantidade, qualidade e prazos compatíveis com os exigidos no edital. Esses atestados devem detalhar o fornecimento de gêneros alimentícios, demonstrando que a empresa possui experiência comprovada no setor.

2. Registro e Licenças Sanitárias:

- Comprovações de licenciamento sanitário emitidos por órgãos de vigilância competentes, garantindo que a empresa cumpre todas as normas de segurança e higiene na produção, armazenamento e distribuição de alimentos.
- Registro ou cadastro na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) ou órgão equivalente, quando exigido para a categoria de alimentos fornecidos.

3. Capacidade Operacional para Distribuição e Logística:

- Declaração de que a empresa possui estrutura logística adequada para o transporte e armazenamento dos alimentos, incluindo veículos refrigerados, quando necessário, para garantir a conservação e a integridade dos produtos até a entrega.
- Comprovação de infraestrutura suficiente para atender ao volume de entrega previsto, considerando as demandas específicas das escolas, incluindo flexibilidade para eventuais ajustes nas quantidades e frequência de fornecimento.

4. Equipe Técnica Especializada:

- Relação e qualificação dos profissionais envolvidos na produção e controle de qualidade dos alimentos, incluindo nutricionistas ou técnicos de alimentos, se aplicável, com formação e experiência na área de alimentação escolar.

5. Declaração de Compromisso com as Normas de Segurança Alimentar:

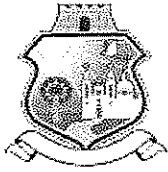
- Declaração formal de que a empresa segue as diretrizes de boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos estabelecidas pela ANVISA e pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), atendendo aos padrões de segurança alimentar e nutricional.

6. Certificação de Qualidade, se aplicável:

- Caso possua, a empresa pode apresentar certificações de qualidade como ISO 22000 (Segurança de Alimentos), APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) ou outra equivalente, que evidenciem seu compromisso com a segurança e a qualidade dos alimentos.

7. Controle de Qualidade dos Produtos:

- Procedimentos de controle de qualidade que comprovem que a empresa realiza testes e inspeções para garantir a conformidade dos alimentos com as especificações do edital,



PREFEITURA MUNICIPAL DE

CANINDÉ

GOVERNO DIFERENTE



evitando variações de qualidade, contaminações ou qualquer inadequação que comprometa a segurança alimentar.

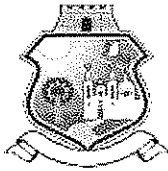
Esses requisitos de qualificação técnica asseguram que a empresa selecionada tenha a competência necessária para atender às exigências do contrato, promovendo a qualidade e a segurança dos gêneros alimentícios destinados à merenda escolar da rede pública de Canindé/CE.

4. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADAS DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHES DÃO SUPORTE, QUE CONSIDEREM INTERDEPENDÊNCIAS COM OUTRAS CONTRATAÇÕES, DE MODO A POSSIBILITAR ECONOMIA DE ESCALA (ART.18º, §1º, INCISO IV DA LEI FEDERAL N.º 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021)

Para a formação da ata de registro de preços referente à aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, foram consideradas estimativas de consumo para um período de dois anos, levando em conta o histórico de consumo dos anos anteriores e o aumento projetado no número de matrículas. Abaixo estão essas estimativas:

LOTE 01

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QTDE	UNIDADE
01	AÇAFRÃO - PÓ FINO, HOMOGÊNEO, COR ALARANJADA INTENSA. CONSTITUÍDO APENAS DE CÚRCUMA (AÇAFRÃO). NÃO DEVE CONTER LEITE, SOJA, OVO E DERIVADOS (TRAÇOS). NÃO PODE CONTER GLÚTEN. EMBALAGEM ABRE E FECHA EM PACOTE DE MÍNIMO 120g. VALIDADE MÍNIMA DE 6(SEIS) MESES DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICA DE 2023 OU 2024.	2.345	PCT
02	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO 1kg - 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 PLÁSTICO TIPO FARDO CONTENDO 30 KG. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICA DE 2023 OU 2024.	29.073	KG
03	ALHO AMASSADO SEM SAL - 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 PRIMARIA: POTE DE PVC LEITOSO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO 410G DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICA DE 2023 OU 2024.	13.827	UNID
04	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 LONGO FINO 1kg - EMBALAGEM NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVIOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O	78.344	KG



PREFEITURA MUNICIPAL DE

CANINDÉ

GOVERNO DIFERENTE



	ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 (ANVISA). DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 Kg EM FARDOS DE 30kg, QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. APRESENTAR CLASSIFICAÇÃO VEGETAL, FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICA DE 2023 OU 2024.		
05	COLORÍFICO 100g - PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE ARROZ TRITURADO, ÓLEO VEGETAL E CORANTE NATURAL DE URUCUM, 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. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICA DE 2023 OU 2024.	41.452	PCT
06	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA T-1 1 Kg - PRODUTO OBTIDO PELA LIGEIRA TORRAÇÃO DA RALADURA DAS RAÍZES DE MANDIOCA PREVIAMENTE DESCASCADA, LAVADA E ISENTAS DO RADICAL CIANETO. SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº 263 DE 22/09/05 ANVISA/MS). ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1Kg DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO CONTENDO 30 KG. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICA DE 2023 OU 2024.	13.211	KG
07	FEIJÃO CARIOCA 1Kg - GRUPO ANÃO CLASSE: CORES. 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. DEVERÁ SER ENTREGUE CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO VEGETAL REALIZADO POR ÓRGÃO CREDENCIADO AO MAPA. PRODUTO DEVE SER ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE - MÁXIMO DE 15% - 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 01Kg DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO 30 Kg. APRESENTAR CLASSIFICAÇÃO VEGETAL, FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICA DE 2023 OU 2024.	21.744	KG
08	FEIJÃO TIPO PRETO - O PRODUTO DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA LEI FEDERAL Nº. 9972/00 DECRETO Nº. 6268 DE 22/11/07 QUE INSTITUI A CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS. DEVERÁ SER ENTREGUE CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO VEGETAL REALIZADO POR ÓRGÃO CREDENCIADO AO MAPA. PRODUTO DEVE SER ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE - MÁXIMO DE 15% - ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. APRESENTAR CLASSIFICAÇÃO VEGETAL, FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICA DE 2023 OU 2024.	21.744	KG
09	FLOCÃO DE MILHO - FLOCÃO DE MILHO, 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE SAL, EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS MÍNIMO 400G, NÃO FURADAS, ESTUFADAS,	38.301	PCT



PREFEITURA MUNICIPAL DE

CANINDÉ

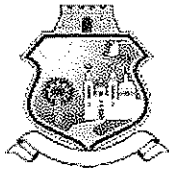
GOVERNO DIFERENTE



	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 DE LOTE, VALIDADE DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICA DE 2023 OU 2024.		
10	ÓLEO DE SOJA REFINADO 900ml - PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 270 DE 22/09/05 – ANVISA). ASPECTO LÍMPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS. COR E ODORES CARACTERÍSTICOS. PRODUZIDO A PARTIR DE SOJA TRANSGÊNICA. SEM COLESTEROL E FONTE DE VITAMINA E, COMO TODO ÓLEO VEGETAL. 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: DE GARRAFA PLÁSTICA TIPO PET ATÓXICA CONTENDO 900ml DO PRODUTO. DATA DE VENCIMENTO, FABRICAÇÃO E LOTÉ EXPRESSOS NA EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 20 UNIDADES. APRESENTAR CLASSIFICAÇÃO VEGETAL, FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICA DE 2023 OU 2024.	9.205	GRF
11	SAL REFINADO IODADO 1Kg - SAL REFINADO, IODADO, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 1.000 g, NÃO FURADA, LIVRE DE INSETOS, UMIDADE, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA, FARDO DE 30 Kg. O PRODUTO DEVE 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. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICA DE 2023 OU 2024.	7.370	KG
12	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA E SEM SÓDIO - TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA. EMBALAGEM ABRE E FECHA COM MÍNIMO 310g. INGREDIENTES: CEBOLA, ALHO, AMIDO, COENTRO, ORÉGANO, SALSA E COMINHO. DATA DE VALIDADE E LOTES EXPRESSOS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICA DE 2023 OU 2024.	20.750	UNID

LOTE 02

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QTDE	UNIDADE
01	BISCOITO DOCE - BISCOITO TIPO MARIA OU MAISENA SEM GORDURAS TRANS, DE TAMANHO GRANDE, CROCANTE DE MASSA FINA COM OS SEGUINTE INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL REFINADO, VITAMINAS DO COMPLEXO B E ZINCO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. DUPLA EMBALAGEM IMPERMEÁVEL E LACRADA COM PESO LÍQUIDO DE MÍNIMO 350g. ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS E LARVAS COM PESO OU OUTROS FATORES QUE TORNE IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO ACONDICIONADO EM CAIXAS DE 4 Kg A 8 Kg PRODUTO CONSTANDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. ROTULAGEM	28.431	PCT



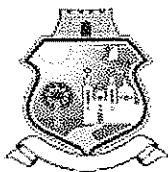
PREFEITURA MUNICIPAL DE

CANINDÉ

GOVERNO DIFERENTE



	OBRIGATÓRIA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICA DE 2023 OU 2024.		
02	BISCOITO DOCE, MARIA OU MAISENA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE - 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 IDÊNTICO AO NATURAL E CORANTE NATURAL BETACAROTENO. NÃO CONTÉM GLÚTEN E NÃO CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER OVO. PRODUZIDO EM 2023 OU 2024. EMBALAGEM MÍNIMA 300G. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICA DE 2023 OU 2024.	5.500	PCT
03	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER 350g A 400g - PRODUTO CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, AMIDO, EXTRATO DE MALTE, FERMENTO QUÍMICO, ADITIVOS ALIMENTARES. PRODUTO DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº.263 DE 22/09/05 - ANVISA E PORTARIA Nº.31 DE 13/01/98 - (ANVISA). SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUEIMADOS. APARÊNCIA DO PRODUTO: TORRADA. 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: DUPLO SACO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 350g A 400g DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO VEDADA COM FITA ADESIVA CONTENDO ATÉ 8 Kg. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICA DE 2023 OU 2024.	46.419	PCT
04	BISCOITO DIET ISENTO DE AÇÚCAR - BISCOITO PARA DIETA DE INGESTÃO CONTROLADA DE AÇÚCARES, SABOR CASTANHA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FERINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÓLEOS VEGETAIS (MILHO E/OU GIRASSOL E/OU ALGODÃO), MIX DE CASTANHAS, CORANTES NATURAIS, EMULSIFICANTES, AROMAS E AMIDO. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA CONTENDO NO MÍNIMO 90G DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICA DE 2023 OU 2024.	2.750	PCT
05	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - MACARRÃO TIPO ESPAGUETE SEM COLESTEROL, SEM OVOS. CONSTITUÍDO DE: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADO 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 Nº.123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO 400g DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS	84.218	PCT



PREFEITURA MUNICIPAL DE
CANINDÉ

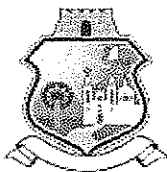
GOVERNO DIFERENTE



	FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICA DE 2023 OU 2024.		
06	PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG - PÃO TIPO HOT-DOG FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, AÇÚCAR, ENRIQUECIDO COM VITAMINA A, C, CÁLCIO, FERRO, MAGNÉSIO E ZINCO. PACOTE C/ 10UND COM NO MÍNIMO 510G. FABRICADO UM DIA ANTES DA ENTREGA E NÃO APRESENTAR MOFO (PONTOS PRETOS, VERDES). O MIOLO DO PÃO NÃO PODE GRUDAR NOS DEDOS QUANDO COMPRIMIDO, APRESENTAR-SE AMASSADO. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOCAL DE FABRICAÇÃO, OS INGREDIENTES E OUTRAS INFORMAÇÕES PRECONIZADAS EM LEGISLAÇÃO VIGENTE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICA DE 2023 OU 2024.	81.336	PCT

LOTE 03

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QTDE	UNIDADE
01	BANANA IN NATURA - PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE IHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERA OBEDECER A LEGISLAÇÃO ESPECIFICA E A REGULAMENTAÇÃO TÉCNICA VIGENTE DA (ANVISA).	56.258	KG
02	BATATA INGLESA IN NATURA - PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE IHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERA OBEDECER A LEGISLAÇÃO ESPECIFICA E A REGULAMENTAÇÃO TÉCNICA VIGENTE DA (ANVISA).	23.372	KG
03	CANELA EM PÓ, TEXTURA FINA, HOMOGÊNEA, COLORAÇÃO MARROM DOURADO. ISENTO DE SUJIDADES E MOFO. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, COR OPACA, CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM ABRE E FECHA CONTENDO NO MÍNIMO 120 GRAMAS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICA DE 2023 OU 2024.	4.194	PCT
04	CEBOLA BRANCA IN NATURA - APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERA OBEDECER A LEGISLAÇÃO ESPECIFICA E A REGULAMENTAÇÃO TÉCNICA VIGENTE DA ANVISA.	17.746	KG
05	CENOURA IN NATURA - PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE IHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERA OBEDECER A LEGISLAÇÃO ESPECIFICA E A REGULAMENTAÇÃO TÉCNICA VIGENTE DA (ANVISA).	17.746	KG
06	CHUCHU - TAMANHO MÉDIO, GRANDE E FRESCO IN NATURA - APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE IHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERA OBEDECER A LEGISLAÇÃO ESPECIFICA E A REGULAMENTAÇÃO TÉCNICA VIGENTE DA (ANVISA).	17.746	KG
07	GOIABA IN NATURA - PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE IHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. O PRODUTO	29.279	KG



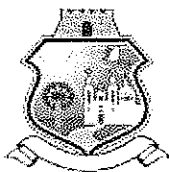
PREFEITURA MUNICIPAL DE

CANINDÉ

GOVERNO DIFERENTE



	DEVERA OBEDECER A LEGISLAÇÃO ESPECIFICA E A REGULAMENTAÇÃO TÉCNICA VIGENTE DA (ANVISA).		
08	LARANJA IN NATURA - APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERA OBEDECER A LEGISLAÇÃO ESPECIFICA E A REGULAMENTAÇÃO TÉCNICA VIGENTE DA ANVISA.	6.664	KG
09	MAÇÃ - NACIONAL DE 1ª QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDA, MADURA, COM POLPA INTACTA E FIRME, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, AROMA E SABOR PRÓPRIO DA ESPÉCIE. NÃO DEVE CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, RESÍDUOS DE AGROQUÍMICOS, AROMA E SABOR ESTRANHOS. ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO.	29.279	KG
10	MAMÃO IN NATURA - PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE IHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERA OBEDECER A LEGISLAÇÃO ESPECIFICA E A REGULAMENTAÇÃO TÉCNICA VIGENTE DA (ANVISA).	35.228	KG
11	MELANCIA IN NATURA - PRIMEIRA QUALIDADE, DE TAMANHO MÉDIO, EM BOAS CONDIÇÕES DE CONSUMO, SEM BLORES OU PARTES QUE COMPROMETAM O ARMAZENAMENTO OU CONSUMO HUMANO. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	74.329	KG
12	PIMENTA DO REINO - PIMENTA DO REINO, GRÃOS DE BOA QUALIDADE, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM ABRE E FECHA 150G. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICA DE 2023 OU 2024.	2.690	PCT
13	PIMENTÃO - TAMANHO MÉDIO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, COM COLORAÇÃO UNIFORME E BRILHO. ACONDICIONADOS EM MONOBLOCOS DE PVC FRESTRADOS	18.380	KG
14	REPOLHO - COM FOLHAS ÍNTEGRAS, ARREDONDADAS, SEM MANCHAS E COM GRAU DE MATURAÇÃO PARA CONSUMO IMEDIATO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS OU QUAISQUER ELEMENTOS ESTRANHOS QUE POSSAM PREJUDICAR À SAÚDE HUMANA.	12.880	KG
15	TOMATE IN NATURA - APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERA OBEDECER A LEGISLAÇÃO ESPECIFICA E A REGULAMENTAÇÃO TÉCNICA VIGENTE DA ANVISA.	22.112	KG
16	POLPA DE CAJU - POLPA DA FRUTA CONGELADA, EM EMBALAGEM PLÁSTICA, CONTENDO NO MÍNIMO 1000g DE POLPA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICA DE 2023 OU 2024.	12.352	PCT
17	POLPA DE GOIABA - POLPA DA FRUTA CONGELADA, EM EMBALAGEM PLÁSTICA, CONTENDO NO MÍNIMO 1000g DE POLPA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICA DE 2023 OU 2024.	12.352	PCT
18	POLPA MISTA DE ACEROLA COM GOIABA - POLPA DA FRUTA CONGELADA, EM EMBALAGEM PLÁSTICA, CONTENDO NO MÍNIMO 1000g DE POLPA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO,	12.352	PCT



PREFEITURA MUNICIPAL DE

CANINDÉ

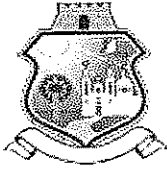
GOVERNO DIFERENTE



MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICA DE 2023 OU 2024.

LOTE 04

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QTDE	UNIDADE
01	ADOÇANTE À BASE DE STÉVIA COM SUCRALOSE - ADOÇANTE DIETÉTICO EM PÓ. CAIXA DE NO MÍNIMO 23G COM 50 SACHES. ADOÇANTE À BASE DE UM EDULCORANTE NATURAL RETIRADO DA STÉVIA ASSOCIADO COM A SUCRALOSE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICA DE 2023 OU 2024.	122	CX
02	AMIDO DE MILHO - EMBALAGEM DE MÍNIMO 150g , PRODUTO AMILÁCEO, EXTRAÍDO DO MILHO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANÇOSOS. SOB A FORMA DE PÓ, DEVERÃO PRODUIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. VALIDADE DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICA DE 2023 OU 2024.	7310	UNID
03	AVEIA EM FLOCOS FINOS - AVEIA EM FLOCOS FINOS, EMBALADOS EM SACO PLÁSTICO E ACONDICIONADOS EM CAIXA CONTENDO MÍNIMO DE 160G DO PRODUTO. 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. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICA DE 2023 OU 2024.	8382	CX
04	BEBIDA LÁCTEA SABOR CHOCOLATE EM PÓ 1 Kg - PARA O PREPARO DE BEBIDA SABOR CHOCOLATE COM MALTE, CONSTITUÍDA DE: AÇÚCAR, SORO DE LEITE EM PÓ, MALTODEXTRINA, LEITE EM PÓ INTEGRAL, FARINHA MICRONIZADA DE SOJA, CACAU EM PÓ, EXTRATO DE MALTE, AMIDO MODIFICADO, GORDURA VEGETAL DE ALGODÃO, SAL, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, ESPESANTE GOMAXANTANA, ÓLEO DE CHIA E AROMA ARTIFICIAL DE BAUNILHA. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM DE POLIÉSTER METALIZADO LAMINADO DE 1KG NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVIOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. OBRIGATÓRIO A APRESENTAÇÃO DO ALVARÁ SANITÁRIO DO FABRICANTE. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO, COM AS AMOSTRAS COMPROVANTE DO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA FÁBRICA / INDÚSTRIA - CONFORME RESOLUÇÕES - RDC Nº. 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 (ANVISA), RESOLUÇÃO - RDC Nº. 275, DE 21 DE OUTUBRO DE 2002 (ANVISA). APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICA DE 2023 OU 2024.	6811	KG
05	BEBIDA LÁCTEA TIPO IOGURTE - 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: GRF DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO 170ml DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICA DE 2023 OU 2024.	99312	UNID



PREFEITURA MUNICIPAL DE

CANINDÉ

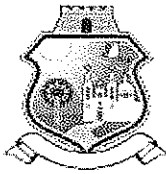
GOVERNO DIFERENTE



06	BEBIDA TIPO IOGURTE SEM LACTOSE - 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: GRF DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO DE 170ml DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICA DE 2023 OU 2024.	7500	UNID
07	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE - FÓRMULA SEM LACTOSE COM VITAMINAS (C, A E D) E ESTABILIZANTES (CITRATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO E MONOFOSFATO DE SÓDIO). NÃO CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM LATA NO MÍNIMO 350G. DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICA DE 2023 OU 2024.	275	LATA
08	LEITE EM PÓ INTEGRAL - RICO EM MÍNIMO 10 VITAMINAS INCLUINDO FERRO, IODO, ZINCO, MAGNÉSIO E MANGANÊS. EMBALAGEM INVOLÁVEL, FLEXÍVEL E METALIZADA DE MÍNIMO 480g. APRESENTAR DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO BOAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. REGISTRO NO SIE OU SIF. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICA DE 2023 OU 2024.	43604	PCT
09	PAÇOCA DE CASTANHA DE CAJU - CASTANHA DE CAJU TRITURADA SEM ACÚCAR, ADOÇADA COM XILITOU E SAL. EMBALAGEM DA ENTREGA: PORÇÃO INDIVIDUAL, EMBALADA UMA A UMA CONTENDO 15g A 20g DO PRODUTO, DADOS DO FORNECEDOR, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÁXIMA DE 06 MESES. ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICA DE 2023 OU 2024.	38500	UND

LOTE 05

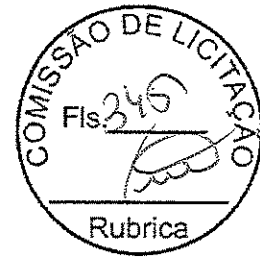
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QTDE	UNIDADE
01	CARNE BOVINA DE CHARQUE - CARNE DE CHARQUE BOVINA, DIANTEIRA, SALGADA, DESSECADA E COM BAIXO PERCENTUAL DE GORDURA (NO MÁXIMO 15%). REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM. EMBALAGEM A VÁCUO EM POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE COM MÍNIMO 400g DO PRODUTO, ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RESOLUÇÃO RDC Nº 360/03 - ANVISA, RESOLUÇÃO RDC Nº 359/03 - ANVISA, RESOLUÇÃO RDC Nº 259/02 - ANVISA, RESOLUÇÃO RDC Nº 123/04 - ANVISA, LEI Nº 10.674/03, INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº22, 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. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICA DE 2023 OU 2024.	14.073	PCT
02	CARNE BOVINA, MOÍDA TIPO COXÃO MOLE OU PATINHO CONGELADA - PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MOAGEM DE CARNE DE PRIMEIRA, TIPO COXÃO MOLE OU PATINHO DE BOVINO SEGUIDOS DO IMEDIATO	49.474	KG



PREFEITURA MUNICIPAL DE

CANINDÉ

GOVERNO DIFERENTE



	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 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 COM NO MÍNIMO 1000g 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. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICA DE 2023 OU 2024.		
03	CARNE BOVINA EM CUBOS - CONGELADA TIPO COXÃO MOLE OU PATINHO, DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICA DE 2023 OU 2024.	49.474	KG
04	CARNE SUÍNA, MOÍDA CONGELADA - PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MOAGEM DE MASSAS MUSCULARES DE SUÍNO SEGUIDOS DO IMEDIATO CONGELAMENTO. ISENTO DE OSSOS, CARTILAGEM. PERCENTUAIS DE GORDURA E ÁGUA MÁXIMAS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. 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 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 COM NO MÍNIMO 1000g 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. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICA DE 2023 OU 2024.	16.470	KG
05	CARNE DE SUÍNO CONGELADA - CARNE SUÍNA, LOMBO EM CUBOS, CADA CUBO PESANDO EM MÉDIA 50g, 1ª QUALIDADE. ASPECTO NÃO PEGAJOSO, DESOSSADA, SEM NERVOS OU GORDURAS, 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 -12º C A - 18º C AO LOCAL DE ENTREGA. REGISTRO NO SIE OU SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO ATÉ 2 KG DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICA DE 2023 OU 2024.	6.468	KG
06	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO - DE BOA QUALIDADE, COM ODOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO, ACONDICIONADO EM FILME DE PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. O PRODUTO DEVERA ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA APRESENTANDO, EM SUA EMBALAGEM, AS	50.154	KG



PREFEITURA MUNICIPAL DE
CANINDÉ

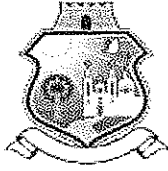
GOVERNO DIFERENTE



	MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS PERTINENTES, 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 PRIMARIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO CONTENDO 01Kg DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICA DE 2023 OU 2024.		
07	PEITO DE FRANGO 1Kg - FILÉ DE PEITO DE FRANGO, CARNE DE FRANGO DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPA, SEM OSSOS, EMBALAGEM DE 01Kg, CONGELADAS, ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. ACOMODADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICA DE 2023 OU 2024.	17.184	KG
08	FILÉ DE PEITO EM CUBOS OU ISCA, CADA CUBO OU ISCA PESANDO EM MÉDIA 40 G. 1ª QUALIDADE. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. DESOSSADA, 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 -12º C A - 18º C AO LOCAL DE ENTREGA. REGISTRO NO SIE OU SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO 1 KG DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICA DE 2023 OU 2024.	15.190	KG
09	OVO DE GALINHA MÉDIO - OVO DE GALINHA BRANCO IN NATURA. APRESENTADOS EM BANDEJAS COM 30 UNIDADES. APRESENTAR PRODUTO CONFORME RESOLUÇÕES - RDC Nº. 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 (ANVISA), RESOLUÇÃO - RDC Nº. 275, DE 21 DE OUTUBRO DE 2002 (ANVISA). APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICA DE 2023 OU 2024.	12.885	BDJ
10	SARDINHA AO ÓLEO 125g A 140g - SARDINHA AO ÓLEO, CONSERVADA NO PRÓPRIO SUCO, EMBALAGEM EM LATA DE 125g A 140g; RICO EM ÔMEGA 3. INGREDIENTES: SARDINHA, ÓLEO DE SOJA E SAL. OBRIGATÓRIA NA EMBALAGEM, A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. REGISTRO NO SIF. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 60 DIAS. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICA DE 2023 OU 2024.	14.905	LATA

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO, QUE CONSISTE NA ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS, E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR (ART.18º, §1º, INCISO V DA LEI FEDERAL N.º 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021)

A aquisição de gêneros alimentícios para os programas de merenda escolar da rede pública de educação do Município de Canindé/CE exige uma análise criteriosa das alternativas de mercado, conforme dispõe o Art. 18º, §1º, inciso V, da Lei Federal nº 14.133/2021. Este levantamento visa garantir a escolha da



solução mais vantajosa e eficiente, de acordo com as diretrizes e demandas da Secretaria de Educação do município.

Opções de Soluções de Mercado Analisadas

Solução 1: Aquisição através de Sistema de Registro de Preços (SRP)

O Sistema de Registro de Preços (SRP) tem sido amplamente adotado por órgãos da administração pública para aquisições com demanda recorrente e previsível, especialmente por sua flexibilidade. O SRP permite realizar aquisições de acordo com a necessidade, sem a obrigação de compra imediata. Além disso, possibilita entregas parceladas ao longo do período de validade do registro, facilitando o ajuste das aquisições à disponibilidade orçamentária e à variação da demanda.

O Decreto Municipal nº 028/2023 regulamenta o SRP no município, permitindo contratações com entregas escalonadas e conforme a demanda, sem a necessidade de estoques excessivos ou desperdício de recursos. Esta modalidade é ideal para as aquisições da merenda escolar, ajustando-se a uma previsão de consumo para 12 meses e garantindo a disponibilidade dos itens ao longo do ano letivo.

Solução 2: Adesão a Ata de Registro de Preços de Outros Órgãos

A adesão a atas de outros órgãos é uma prática prevista no Decreto Municipal nº 028/2023 e permite aproveitar registros de preços gerenciados por outras entidades. Contudo, este modelo possui limitações. A Secretaria de Educação precisaria consultar o órgão gerenciador e obter a anuência do fornecedor, o que pode complicar e atrasar o processo de aquisição. Além disso, existem restrições quanto aos quantitativos permitidos, limitando as aquisições adicionais a 50% dos quantitativos registrados na ata, o que pode não ser suficiente para suprir todas as necessidades do município. Essas limitações tornam esta solução menos vantajosa para o objetivo pretendido.

Solução 3: Dispensa de Licitação

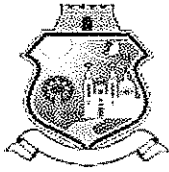
A dispensa de licitação, conforme Art. 75 da Lei nº 14.133/2021, permite aquisições sem licitação até o limite de R\$ 59.906,02, valor insuficiente para atender às demandas da Secretaria de Educação, dadas as quantidades e valores estimados. Além disso, a dispensa não proporciona os benefícios de economia de escala, resultando em custos unitários mais altos. Esta opção também é inviável para suprir toda a demanda de forma contínua.

Análise Comparativa e Escolha da Solução

Após avaliar as alternativas de mercado, conclui-se que a Solução 1, Aquisição por Sistema de Registro de Preços (SRP), é a mais adequada para atender às demandas da Secretaria de Educação de Canindé/CE. Esta opção oferece vantagens significativas em termos de flexibilidade, economia de escala e gestão eficiente dos recursos públicos.

Vantagens do Sistema de Registro de Preços (SRP)

Economia de Escala



Melhores Preços: A centralização das aquisições permite negociar condições mais vantajosas com os fornecedores.

Redução de Custos Logísticos: Com entregas programadas, o processo logístico é otimizado, diminuindo custos de transporte e armazenamento.

Gerenciamento Eficiente das Quantidades

Flexibilidade: O SRP possibilita aquisições conforme as demandas reais, evitando estoques excessivos e desperdício de recursos.

Atendimento Personalizado: A Secretaria pode solicitar os itens de acordo com as necessidades específicas de cada escola.

Planejamento e Organização

Previsibilidade Orçamentária: O SRP garante estabilidade de preços e condições, facilitando o planejamento financeiro.

Agilidade: Reduz a burocracia e o tempo gasto em processos licitatórios isolados, permitindo aquisições rápidas e eficientes.

Transparência e Controle

Conformidade Legal: As aquisições seguem os princípios da administração pública, assegurando transparência.

Fiscalização Simplificada: O modelo permite um controle eficiente pela sociedade e pelos órgãos de fiscalização.

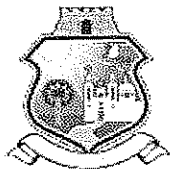
Qualidade e Conformidade

Padronização: Permite estabelecer critérios de qualidade para todos os itens adquiridos, assegurando produtos adequados para o consumo escolar.

Segurança Jurídica: A contratação pelo SRP atende à legislação vigente, mitigando riscos de falhas e sanções.

Conclusão

A contratação pelo Sistema de Registro de Preços é a solução mais viável para as aquisições de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, atendendo de forma eficaz às necessidades da Secretaria de Educação de Canindé/CE. Esta modalidade possibilita a aquisição planejada e eficiente dos produtos, garantindo segurança jurídica, transparência e a melhor aplicação dos recursos públicos.



6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADA DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE, QUE PODERÃO CONSTAR DE ANEXO CLASSIFICADO, SE A ADMINISTRAÇÃO OPTAR POR PRESERVAR O SEU SIGILO ATÉ A CONCLUSÃO DA LICITAÇÃO (ART.18º, §1º, INCISO VI DA LEI FEDERAL N.º 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021)

Para atender ao inciso VI do Art. 18º, §1º, da Lei Federal nº 14.133/2021, foi realizada a estimativa do valor da contratação com base nos preços unitários referenciais coletados. O levantamento foi conduzido pelo Setor de Compras do município, em conformidade com as diretrizes estabelecidas no Decreto Municipal nº 017/2023, que regulamenta o processo de coleta de preços.

Procedimento de Coleta de Preços

Em conformidade com o Decreto Municipal nº 017/2023, a coleta de preços seguiu formalidades específicas, incluindo:

- **Mecanismos e Meios de Coleta:** A coleta foi realizada junto a fornecedores do ramo alimentício com capacidade para atender as especificações e demandas do objeto.
- **Ordem de Coleta:** As cotações foram feitas considerando uma amostra representativa de fornecedores, assegurando um panorama realista e equilibrado dos valores de mercado.
- **Critérios de Observância:** Foram adotados critérios técnicos e econômicos para garantir a compatibilidade dos itens cotados com os requisitos do projeto, respeitando a qualidade e conformidade exigidas.

Mapa de Preços e Estimativa do Valor da Contratação

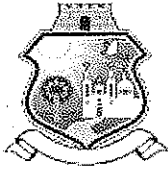
Após a coleta de preços, foi elaborado um mapa de preços com as cotações obtidas. Este mapa contém:

- **Preços Unitários Referenciais:** Valores unitários de cada item especificado no estudo técnico preliminar, baseados nas cotações de fornecedores qualificados.
- **Memória de Cálculo:** Documentação detalhada que justifica os cálculos e o método utilizado para estabelecer a estimativa de valor total.
- **Documentação de Suporte:** Anexos e documentos que comprovam as cotações realizadas, podendo ser mantidos em sigilo até a conclusão da licitação para preservar a competitividade do certame.

Utilização da Estimativa de Valor

A estimativa de valor serve como parâmetro de gasto e será o valor máximo permitido na licitação. Esse valor balizará o julgamento das propostas, assegurando que a contratação permaneça dentro dos limites orçamentários e proporcione um uso eficiente dos recursos públicos, conforme os critérios de economicidade e qualidade exigidos.

Dessa forma, a estimativa de valor atende plenamente os requisitos legais, fornecendo uma base segura para o desenvolvimento do processo licitatório e garantindo que os recursos sejam aplicados de forma responsável e transparente.



7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, INCLUSIVE DAS EXIGÊNCIAS RELACIONADAS À MANUTENÇÃO E À ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO (ART.18º, §1º, INCISO VII DA LEI FEDERAL N.º 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021), conforme informações gerais a serem seguidas quanto ao procedimento:

A solução visa a aquisição de gêneros alimentícios, por meio de Sistema de Registro de Preços (SRP), para atendimento da rede pública de educação do município, em conformidade com os programas de merenda escolar. Este processo licitatório garante flexibilidade no fornecimento dos produtos conforme a demanda das unidades escolares, otimizando o gerenciamento do estoque e a utilização dos recursos públicos.

MODALIDADE	Pregão Eletrônico
TIPO	Menor Preço
CRITÉRIO DE JULGAMENTO	Por Lote
MODO DE DISPUTA	Aberto
FORMA DE FORNECIMENTO	De forma fracionada, conforme demanda.

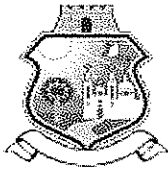
Dado o caráter dos itens (gêneros alimentícios), não são aplicáveis exigências tradicionais de manutenção e assistência técnica. No entanto, para garantir a qualidade dos produtos e a segurança alimentar, os fornecedores devem:

- **Garantia de Conformidade e Qualidade:** Fornecer produtos dentro das especificações exigidas e prazos de validade adequados, com embalagens apropriadas que garantam a integridade até o momento do consumo.
- **Controle de Qualidade:** Os fornecedores deverão assegurar que os alimentos estejam em conformidade com as normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes, além de realizar a troca de produtos que não atendam aos padrões estabelecidos, sem ônus adicional para a Administração.
- **Assistência no Transporte e Entrega:** A entrega deverá ocorrer diretamente nas unidades escolares ou nos locais designados pela Secretaria de Educação. Em caso de falhas logísticas ou problemas na entrega, a empresa contratada deverá corrigir os problemas de imediato, garantindo a continuidade do fornecimento sem interrupção para a rede escolar.

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (ART.18º, §1º, INCISO VIII DA LEI FEDERAL N.º 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021).

O parcelamento do fornecimento de gêneros alimentícios para a merenda escolar do município de Canindé/CE mostra-se viável e vantajoso devido a:

1. **Natureza Genérica do Objeto:** Trata-se de uma ampla gama de itens alimentícios com características e periodicidades distintas de consumo, o que exige flexibilidade para ajustar o fornecimento às variações de demanda.
2. **Necessidade Frequente e Contínua de Consumo:** Os gêneros alimentícios são consumidos diariamente nas unidades escolares, de forma que o parcelamento permite atender essas necessidades de maneira contínua, sem que seja necessário armazenar grandes quantidades de produtos.
3. **Ajuste à Variação de Consumo:** A demanda por alimentos pode variar ao longo do ano letivo, especialmente devido a fatores como o calendário escolar e o número de alunos matriculados. O



fornecimento parcelado permite maior aderência a essas flutuações, minimizando desperdícios e garantindo que os itens estejam sempre em condições ideais de consumo.

Base Legal e Benefícios

Conforme o Art. 40º da Lei Federal nº 14.133/2021, o parcelamento é incentivado no planejamento de compras, desde que seja tecnicamente viável e economicamente vantajoso. No caso em questão, o parcelamento:

- **Promove Eficiência e Economia:** Reduz custos de armazenamento e evita o desperdício de alimentos com prazos de validade reduzidos.
- **Aumenta a Flexibilidade:** Permite ajustar os pedidos conforme a demanda real de cada unidade escolar, evitando o acúmulo desnecessário de estoque e atendendo às especificidades de cada período do ano.
- **Atende aos Princípios da Administração Pública:** Garante o atendimento aos princípios de eficiência, economicidade e continuidade dos serviços, proporcionando uma contratação mais vantajosa e que responde às necessidades específicas do município.

Conclusão

O parcelamento da contratação é a solução mais adequada para o fornecimento dos gêneros alimentícios, proporcionando um atendimento contínuo e econômico para as demandas da rede escolar de Canindé/CE, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e as melhores práticas de gestão pública.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS (ART.18º, §1º, INCISO IX DA LEI FEDERAL N.º 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021)

Para atender ao inciso IX do Art. 18º, §1º, da Lei Federal nº 14.133/2021, a contratação dos gêneros alimentícios para a merenda escolar, por meio do Sistema de Registro de Preços (SRP), visa alcançar resultados significativos em termos de economicidade e melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros da Secretaria de Educação do município de Canindé/CE.

Resultados Pretendidos

Economicidade

Otimização dos Custos: A centralização dos processos de compra pelo SRP permite negociar preços mais vantajosos e obter melhores condições de fornecimento devido ao volume consolidado de aquisição.

Redução de Desperdício: Com a entrega fracionada, evita-se o acúmulo de estoque e a consequente perda de alimentos perecíveis, maximizando o aproveitamento dos produtos adquiridos.

Planejamento Orçamentário: A previsibilidade de preços durante a vigência do SRP facilita o planejamento financeiro, reduzindo o impacto das variações de mercado e assegurando uma gestão mais eficaz dos recursos públicos.



Melhor Aproveitamento dos Recursos Humanos

Eficiência na Gestão de Compras: Com o processo centralizado em um único registro de preços, os servidores da Secretaria podem otimizar seu tempo, reduzindo a necessidade de múltiplas licitações e agilizando os trâmites de aquisição.

Redução da Carga de Trabalho: A automatização e simplificação dos processos de compras diminuí a sobrecarga sobre o pessoal responsável pela gestão de estoques e fornecimento, possibilitando maior foco em outras atividades estratégicas.

Melhor Aproveitamento dos Recursos Materiais

Armazenamento Eficiente: Com a entrega por demanda, diminui-se a necessidade de grandes espaços para armazenamento, reduzindo custos e riscos de deterioração dos produtos.

Manutenção da Qualidade: A aquisição parcelada possibilita que os alimentos cheguem às escolas em melhores condições de frescor e conservação, garantindo a qualidade da merenda escolar oferecida aos alunos.

Melhor Aproveitamento dos Recursos Financeiros

Controle Rigoroso dos Gastos: A modalidade de registro de preços permite uma melhor previsibilidade dos gastos, ajudando a Secretaria a manter o orçamento sob controle e alocar recursos de forma eficiente.

Redução de Custos Operacionais: A centralização dos pedidos reduz despesas administrativas e operacionais, como transporte e logística, otimizando o uso dos recursos disponíveis.

Conclusão

A adoção do Sistema de Registro de Preços para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar proporciona benefícios econômicos e operacionais. Essa escolha maximiza o uso dos recursos humanos, materiais e financeiros, assegurando uma gestão eficaz e sustentável que se traduz em uma melhor qualidade de serviço para os alunos da rede pública de educação.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO À CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE EMPREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL (ART.18º, §1º, INCISO X DA LEI FEDERAL N.º 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021)

Para cumprir o disposto no inciso X do Art. 18º, §1º, da Lei Federal nº 14.133/2021, a Secretaria de Educação do município de Canindé/CE deverá adotar algumas providências antes da formalização do contrato para garantir a execução eficiente e a adequada fiscalização do fornecimento de gêneros alimentícios para a merenda escolar. Essas providências incluem a capacitação dos servidores responsáveis e o estabelecimento de mecanismos de gestão e monitoramento do contrato.



Provid ncias Previstas

Capacita o dos Servidores para Fiscaliza o e Gest o Contratual

Treinamento sobre Gest o de Contratos: Capacitar os servidores designados para a fun o de gestores e fiscais do contrato, abordando temas como responsabilidades legais, monitoramento de cumprimento de cl usulas contratuais, controle de qualidade e conformidade dos produtos.

Capacita o para Controle de Estoques e Log stica: Oferecer treinamento espec fico aos servidores respons veis pela log stica e controle de estoques, para que possam gerenciar adequadamente a distribui o e conserva o dos alimentos entregues, minimizando riscos de perda ou deteriora o.

Orienta o em Ferramentas de Monitoramento: Ensinar o uso de ferramentas e relat rios de controle que auxiliem na verifica o das entregas fracionadas, do atendimento   especifica es e na documenta o adequada das ocorr ncias durante a execu o do contrato.

Defini o de Procedimentos e Rotinas de Fiscaliza o

Estabelecimento de Checklists e Protocolos de Inspe o: Criar documentos e protocolos para orientar a inspe o dos produtos recebidos, assegurando que todos os lotes estejam em conformidade com as especifica es de qualidade e quantidade.

Cronograma de Fiscaliza es e Avalia es Peri dicas: Definir um calend rio de fiscaliza o, com verifica es regulares para avaliar o cumprimento das obriga es contratuais, a pontualidade nas entregas e a qualidade dos produtos fornecidos.

Designa o Formal dos Fiscais e Gestores do Contrato

Nomea o Oficial: Nomear formalmente os servidores que atuar o como gestores e fiscais do contrato, com a publica o das respectivas designa es para assegurar a clareza das responsabilidades e a legitimidade das a es de fiscaliza o.

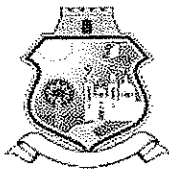
Defini o de Atribui es Espec ficas: Determinar as fun es e responsabilidades de cada servidor na fiscaliza o do contrato, garantindo que todos os aspectos da gest o e do acompanhamento do fornecimento sejam cobertos.

Prepara o de Documentos e Ferramentas de Controle

Organiza o de Documenta o Contratual: Preparar todos os documentos necess rios para o acompanhamento e auditoria do contrato, incluindo termos de refer ncia, cl usulas contratuais e registros de pre os.

Implementa o de Sistema de Registro de Ocorr ncias: Estabelecer um sistema para documentar ocorr ncias durante a execu o do contrato, como atrasos, problemas na qualidade dos produtos, e outras irregularidades, facilitando a tomada de provid ncias corretivas e a manuten o de registros para auditorias.

Verifica o Pr via de Conformidade do Fornecedor



Consulta de Histórico de Fornecedores: Verificar o histórico do fornecedor selecionado, incluindo experiência prévia em contratos públicos, reputação no mercado e capacidade de atendimento, para assegurar que ele possui os recursos e a qualificação necessários para cumprir o contrato.

Reunião de Alinhamento com o Fornecedor: Realizar reunião com o fornecedor para detalhar as exigências contratuais, especificações dos produtos e condições de fornecimento, garantindo o entendimento mútuo das expectativas e das responsabilidades.

Conclusão

As providências mencionadas são essenciais para assegurar a execução eficaz e responsável do contrato de fornecimento de gêneros alimentícios para a merenda escolar. A capacitação dos servidores e a organização de procedimentos de fiscalização contribuem para o cumprimento das metas de economicidade, eficiência e qualidade no atendimento das necessidades da rede pública de educação do município de Canindé/CE.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES (ART.18º, §1º, INCISO XI)

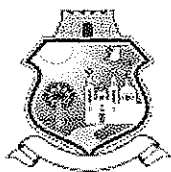
Em conformidade com o Art. 18º, §1º, inciso XI, da Lei Federal nº 14.133/2021, foram consideradas as contratações correlatas e interdependentes para a nova contratação dos gêneros alimentícios destinados ao programa de merenda escolar.

A última Ata de Registro de Preços para aquisição desses gêneros foi assinada em 18 de janeiro de 2023. Essa ata atendeu ao saldo de contratos suficientes para suprir as demandas durante o ano letivo de 2023 e parte de 2024. No entanto, a vigência dessa ata foi esgotada, não havendo mais saldo para atender aos anos letivos subsequentes.

Diante da ausência de saldo e da necessidade contínua de fornecimento de merenda escolar, torna-se imprescindível a abertura de um novo processo licitatório, com a formalização de uma nova Ata de Registro de Preços que assegure o abastecimento necessário para os próximos períodos letivos. Este novo processo visa a manutenção do atendimento regular às demandas das unidades escolares da rede pública de ensino do município de Canindé/CE, garantindo a continuidade e a eficiência dos programas de alimentação escolar.

12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS, INCLUÍDOS REQUISITOS DE BAIXO CONSUMO DE ENERGIA E DE OUTROS RECURSOS, BEM COMO LOGÍSTICA REVERSA PARA DESFAZIMENTO E RECICLAGEM DE BENS E REFUGOS, QUANDO APLICÁVEL (ART.18º, §1º, INCISO XII)

Em conformidade com o Art. 18º, §1º, inciso XII, da Lei Federal nº 14.133/2021, foi avaliada a necessidade de considerar possíveis impactos ambientais associados ao objeto em questão, incluindo requisitos de baixo consumo de energia, uso de recursos e logística reversa para descarte e reciclagem de bens e resíduos.



Neste caso específico, o fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao programa de merenda escolar do município de Canindé/CE não apresenta impactos ambientais significativos que exijam medidas de mitigação, bem como não se aplicam requisitos de consumo reduzido de energia ou outros recursos naturais diretamente associados à entrega dos produtos.

Assim, este item não se aplica ao processo em questão.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA (ART.18º, §1º, INCISO XIII DA LEI FEDERAL N.º 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021)

Em conformidade com o Art. 18º, §1º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, é possível concluir que a contratação dos gêneros alimentícios por meio do Sistema de Registro de Preços (SRP) é plenamente adequada para atender às necessidades da Secretaria de Educação do Município de Canindé/CE, especificamente no âmbito dos programas de distribuição de merenda escolar.

A escolha da modalidade de Pregão Eletrônico por Registro de Preços, com a definição de preços unitários e a flexibilidade de fornecimento conforme demanda, se alinha perfeitamente com os objetivos de otimizar recursos públicos, garantir o fornecimento contínuo e atender às flutuações de consumo ao longo do ano letivo.

A contratação está de acordo com as necessidades identificadas, e o SRP proporcionará vantagens como a economia de escala, a previsibilidade orçamentária e a flexibilidade operacional, além de garantir a conformidade legal, transparência e controle dos gastos públicos. Além disso, o processo licitatório está estruturado para garantir a aquisição de produtos de qualidade, atendendo às especificações do Edital e assegurando o adequado abastecimento das unidades escolares.

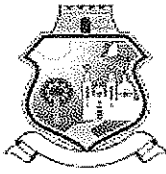
Dessa forma, a contratação é adequada e eficiente para atender às necessidades educacionais do município, mantendo a continuidade dos programas de alimentação escolar, respeitando os limites orçamentários e assegurando o melhor aproveitamento dos recursos disponíveis.

14. JUSTIFICATIVAS:

a) Justificativa quanto ao fornecimento contínuo:

A justificativa para o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios destinados ao atendimento dos programas de distribuição de merenda escolar é baseada na necessidade de garantir a regularidade e a continuidade do fornecimento ao longo do ano letivo. A merenda escolar é uma ação essencial para o desenvolvimento educacional dos alunos da rede pública de ensino, sendo um direito constitucionalmente assegurado. Portanto, o fornecimento contínuo é imprescindível para atender às demandas diárias das unidades escolares, sem interrupções.

Além disso, considerando a natureza dos produtos alimentícios, que possuem uma demanda constante e previsível, o Sistema de Registro de Preços (SRP) se apresenta como a solução mais eficiente, permitindo aquisições conforme a necessidade de cada unidade escolar e evitando o acúmulo excessivo de estoques, o que pode resultar em desperdícios e custos desnecessários.



A contratação de forma contínua, com entregas fracionadas ao longo do ano letivo, assegura que os gêneros alimentícios estarão sempre disponíveis nas quantidades necessárias, sem falhas no atendimento às escolas e garantindo a execução dos programas de alimentação escolar sem descontinuidade. Isso contribui para o planejamento orçamentário eficiente e evita imprevistos relacionados a faltas ou escassez de produtos.

b) Justificativa quanto a adoção de critérios e práticas de sustentabilidade nas contratações públicas.

A adoção de critérios e práticas de sustentabilidade nas contratações públicas é uma medida essencial para promover o desenvolvimento sustentável, que busca atender às necessidades atuais sem comprometer as gerações futuras. No contexto das contratações para fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, essa abordagem visa não apenas garantir a eficiência na utilização dos recursos públicos, mas também minimizar os impactos ambientais, sociais e econômicos das aquisições.

1. Impactos Ambientais e Responsabilidade Social:

Embora os impactos ambientais diretos do fornecimento de alimentos possam ser limitados, a adoção de práticas sustentáveis pode englobar desde a escolha de fornecedores que adotem boas práticas ambientais, como o uso de embalagens recicláveis e a redução de desperdícios, até a preferência por produtos provenientes de fontes responsáveis (por exemplo, produtos orgânicos, locais ou de comércio justo).

2. Redução de Desperdício e Logística Eficiente:

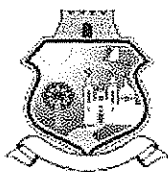
A implementação de critérios de sustentabilidade contribui diretamente para a redução do desperdício de alimentos e a melhoria da logística de distribuição, com a utilização de embalagens e processos de transporte que minimizem o impacto ambiental. Além disso, os fornecedores podem ser incentivados a adotar práticas que reduzam a geração de resíduos e promovam a reciclagem.

3. Apoio à Economia Local e Inclusão Social:

Ao priorizar fornecedores locais ou regionais que sigam práticas de responsabilidade social e ambiental, o processo de contratação também promove a inclusão social e a valorização da economia local. Isso fortalece as cadeias produtivas da região e incentiva o desenvolvimento de negócios sustentáveis, gerando impactos positivos na comunidade.

4. Atendimento aos Princípios da Administração Pública:

A inclusão de práticas de sustentabilidade nas contratações públicas também atende aos princípios da Administração Pública, como a eficiência e a economicidade, ao buscar alternativas que não apenas atendam às necessidades imediatas, mas também garantam o uso racional dos recursos públicos e a redução de impactos ambientais. A sustentabilidade, assim, se alinha ao princípio da eficiência e contribui para uma gestão pública mais responsável e transparente.



Portanto, a adoção de critérios de sustentabilidade nas contratações públicas representa uma forma de integrar as preocupações ambientais e sociais ao processo de aquisição, resultando em benefícios tanto para a administração pública quanto para a sociedade e o meio ambiente, em conformidade com as diretrizes e normas estabelecidas pela Lei nº 14.133/2021.

c) Justificativa quanto a indicação de marcas ou modelo

A justificativa quanto à indicação de marcas ou modelos não se aplica neste caso, pois a contratação visa à aquisição de gêneros alimentícios, onde o critério principal é a conformidade com as especificações técnicas e a qualidade dos produtos, sem a necessidade de indicação específica de marcas ou modelos. A escolha será orientada pela capacidade de os fornecedores atenderem às exigências estabelecidas no Edital, assegurando que os itens adquiridos atendam aos padrões de qualidade e às necessidades da rede pública de ensino, respeitando os princípios da impessoalidade e da isonomia, conforme estabelecido pela Lei nº 14.133/2021.

Dessa forma, a contratação será pautada por especificações técnicas claras e objetivas, permitindo a participação de uma ampla gama de fornecedores e garantindo a competitividade no certame.

d) Justificativa quanto as amostras

A justificativa quanto à exigência das amostras no processo licitatório é fundamentada na necessidade de garantir que os produtos ofertados atendam às especificações técnicas e padrões de qualidade exigidos pelo município para o fornecimento dos gêneros alimentícios, em conformidade com as normas e regulamentos sanitários.

As amostras permitem que a administração verifique, de forma antecipada, se os itens ofertados correspondem aos requisitos de qualidade, segurança alimentar, e especificações descritas no edital. Além disso, a análise das amostras visa validar as informações fornecidas pelos licitantes, como rotulagem, composição, validade e outros aspectos técnicos que asseguram que os produtos estarão em conformidade com as necessidades do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), garantindo a segurança alimentar para os alunos.

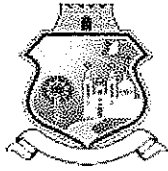
A apresentação das amostras, acompanhada dos documentos exigidos, como laudos técnico, físico-químico e microbiológico, possibilita a verificação de conformidade com as exigências legais e sanitárias, prevenindo a aquisição de produtos inadequados ou com irregularidades que possam comprometer a saúde dos beneficiários da merenda escolar.

Portanto, a exigência de amostras tem o objetivo de assegurar a qualidade dos produtos, proteger a saúde pública e garantir que as aquisições atendam às necessidades específicas do programa, respeitando os critérios técnicos e legais que regem a licitação.

e) Justificativa quanto a subcontratação (se for o caso)

Não se aplica.

Entende-se que a subcontratação se mostra cabível quando o objeto a ser licitado requer execução complexa, de modo que alguma fase/etapa exija a participação de terceiros no fornecimento, haja vista



PREFEITURA MUNICIPAL DE
CANINDÉ
GOVERNO DIFERENTE



os princípios da especialização e da concentração das atividades, o que não é o caso. Por esse motivo, fica vedada a subcontratação do objeto, ainda que parcial.

A presente vedação encontra fundamento no §2º do art. 122 da Lei Federal n.º 14.133/21, qual seja:

Art. 122.

§ 2º Regulamento ou edital de licitação poderão vedar, restringir ou estabelecer condições para a subcontratação.

§ 3º Será vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau, devendo essa proibição constar expressamente do edital de licitação.

Neste sentido, considerando a faculdade legal e a justificativa acima apresentada, entendemos que a subcontratação em questão não é viável e se torna uma boa opção para a administração.

f) Justificativa quanto a garantia da proposta ou contratação (se for o caso)

A exigência de garantia, como caução em dinheiro, seguro-garantia ou fiança bancária, oferece uma proteção adicional para a administração pública contra riscos de inadimplemento, não conformidade com as especificações contratuais, e eventuais danos.

A exigência de uma garantia da proposta assegura que os licitantes apresentem propostas sérias e viáveis, comprometendo-se formalmente com a execução do contrato caso sejam vencedores.

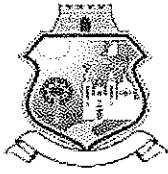
A garantia da proposta desestimula a participação de licitantes que possam apresentar propostas irresponsáveis ou inexequíveis, promovendo um ambiente de concorrência saudável e justo.

A garantia da proposta protege a administração pública contra desistências intempestivas dos licitantes vencedores, evitando atrasos e prejuízos decorrentes da necessidade de realização de novos procedimentos licitatórios.

Em caso de desistência injustificada, a administração pública pode reter a garantia da proposta como forma de compensar os custos administrativos e operacionais gerados pela situação.

A exigência de garantia da proposta aumenta a confiança no processo licitatório, tanto por parte da administração pública quanto dos demais licitantes, assegurando a regularidade e a transparência da licitação.

Assim, a aplicação de garantia da proposta para os serviços de fornecimento de gêneros alimentícios para merenda escolar é uma prática recomendada que promove a confiança no processo licitatório e assegura o adequado cumprimento das obrigações contratuais.



g) Justificativa quanto a vedação de participação de consórcio (se for o caso)

Justifica-se a vedação à participação de interessadas que se apresentem constituídas sob a forma de consórcio, haja vista a plausibilidade da ampliação da competitividade, sobretudo, mediante a possibilidade de participação de empresas de pequeno e médio porte, especialmente pelo objeto tratar-se de aquisição, ou seja, de objeto divisível, onde a pluralidade de empresas pode ser facilmente utilizadas sem que haja a soma de capacidades para o mesmo fim.

Outro ponto quanto a não complexidade do objeto, reforça-se pelas exigências técnicas postuladas no projeto básico/termo de referência e, por conseguinte, neste edital, as quais limitaram, tão somente, as disposições constantes da Lei, condições estas suficientes para a execução de contratos dessa natureza, o que não tornará restrito o universo de possíveis licitantes individuais.

Ademais, entende-se que a ausência de consórcio não trará prejuízos à competitividade do certame, visto que, em regra, a formação de consórcios é admitida quando o objeto a ser licitado envolve questões de alta complexidade ou de relevante vulto, em que empresas, isoladamente, não teriam condições de suprir os requisitos de habilitação do edital, o que não é o caso.

Em outra vertente, com a atual definição postulada, a Administração visa aumentar o universo de possíveis competidores, bem como, a plena satisfação de suas necessidades prospectadas.

h) Justificativa quanto a adoção do SRP:

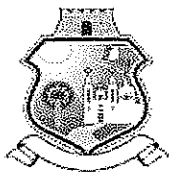
Viabilidade do SRP: O SRP é particularmente adequado para contratações de itens com demandas constantes e frequentes, como é o caso dos produtos exigidos pela Secretaria de Educação. De acordo com o Decreto Municipal nº 028/2023, o SRP pode ser adotado quando houver necessidade de contratações permanentes ou frequentes, como é o caso do fornecimento de gêneros alimentícios para a merenda escolar, que exige reposição periódica de materiais.

Flexibilidade e Conveniência: O SRP também é vantajoso quando as entregas precisam ser parceladas, como no caso da aquisição de produtos para a educação. Além disso, permite a execução descentralizada de programas e projetos, atendendo a mais de um órgão ou entidade, como as diversas secretarias que podem demandar os itens registrados.

Prazo e Prorrogação: O art. 84 da Lei nº 14.133/2021 e o art. 22 do Regulamento de Licitações e Contratos (RILC) estabelecem que a ata de registro de preços terá vigência de um ano, podendo ser prorrogada por igual período, desde que o preço se mantenha vantajoso. Esse prazo proporciona estabilidade nas contratações e a possibilidade de ajustes conforme a evolução das necessidades do município.

Redução de Formalidades e Ganhos Econômicos: A adoção do SRP reduz a formalidade nos processos licitatórios e permite ganhos econômicos. Ao consolidar as estimativas de demanda dos diversos órgãos participantes, o SRP elimina a necessidade de múltiplos processos licitatórios distintos, contribuindo para o princípio da eficiência e garantindo que o município obtenha melhores condições comerciais e preços mais competitivos.

Centralização de Demandas e Redução de Custos: A centralização das demandas por meio do SRP facilita o processo de compra, evitando custos adicionais e riscos de preços elevados. Ao consolidar a



PREFEITURA MUNICIPAL DE
CANINDÉ
GOVERNO DIFERENTE



previsão de necessidades, a administração pode obter descontos e condições mais vantajosas, alinhando-se ao princípio da economicidade. Além disso, a competitividade aumenta, pois pequenas e médias empresas têm maior chance de participar, dado que as compras podem ser parceladas.

Aumento da Competitividade e Eficiência: O SRP também é vantajoso para a competitividade, pois permite que empresas de diversos portes participem do processo licitatório, o que propicia uma maior disputa e, conseqüentemente, melhores preços. Além disso, o sistema garante maior agilidade, segurança e eficiência na contratação.

Sem Necessidade de Orçamento Prévio: Outro benefício significativo do SRP é que não é necessário um orçamento prévio para as compras, já que o preço será fixado na ata e as contratações serão realizadas conforme a necessidade, dentro do período de vigência da ata. Isso confere flexibilidade à administração para realizar aquisições conforme a demanda real, sem comprometer o orçamento de forma antecipada.

Conclusão: A adoção do Sistema de Registro de Preços se mostra altamente vantajosa e adequada para a contratação de gêneros alimentícios para a merenda escolar, atendendo às necessidades da Secretaria de Educação de forma eficiente, econômica e segura. O SRP contribui para a redução de custos, aumento da competitividade e agilidade nas contratações, o que, por sua vez, garante o cumprimento das obrigações de forma mais eficaz e vantajosa para a administração pública.

i) Justificativa quanto a adoção de julgamento de critério por Lote (se for o caso):

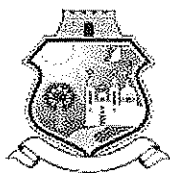
Compatibilidade entre Itens: A divisão em lotes permite agrupar produtos que têm características semelhantes, o que facilita a gestão, o controle de qualidade e a logística de entrega. Os lotes foram organizados levando em consideração a compatibilidade técnica e as necessidades específicas da Secretaria de Educação, evitando, assim, a fragmentação desnecessária do processo.

Aumento da Competitividade: Ao agrupar itens de forma estratégica, a licitação por lotes garante uma disputa mais equilibrada entre os licitantes, atraindo um maior número de empresas especializadas em cada segmento. Esse critério possibilita uma maior participação, especialmente de pequenas e médias empresas, que podem ter maior capacidade de atender a lotes específicos, e não a contratos grandes e complexos.

Facilidade de Gerenciamento: A divisão por lotes permite à Administração Pública gerenciar a execução contratual de maneira mais eficiente, assegurando que cada grupo de produtos ou serviços seja entregue por fornecedores especializados, reduzindo o risco de falhas ou problemas na execução.

Atendimento às Regras de Mercado: A divisão por lotes também observa as práticas do mercado, de modo que cada lote reflete a estrutura de fornecimento e distribuição existente. Com isso, a licitação por lotes torna-se mais alinhada à realidade do setor, respeitando as práticas comerciais e logísticas e, conseqüentemente, garantindo uma maior efetividade na execução do contrato.

Viabilidade Econômica e Operacional: A adoção de julgamento por lote facilita a obtenção de preços mais competitivos, já que os fornecedores especializados em determinados produtos podem oferecer melhores condições para um conjunto de itens do que em um fornecimento global. Além disso, a fragmentação por lotes facilita a negociação de preços e condições específicas para cada tipo de produto, contribuindo para a economia de escala.



PREFEITURA MUNICIPAL DE

CANINDÉ

GOVERNO DIFERENTE



Conclusão: A divisão dos itens em lotes e o critério de julgamento por lote são adequados para atender à necessidade de fornecimento de gêneros alimentícios para merenda escolar, garantindo a competitividade, a eficiência e a especialização no fornecimento dos produtos. Esse critério favorece a participação ampla no processo licitatório, assegura melhores condições comerciais e facilita a gestão dos contratos, proporcionando vantagens tanto para a Administração Pública quanto para os fornecedores.

Canindé/CE, 22 de outubro de 2024.

JOSE KLEDEON VIANA PAULINO
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO