



Tamboril
PREFEITURA



ANEXO II – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR



Centro Administrativo Julieta Alves Timbó
Rua Germiniano Rodrigues de Farias S/N
Bairro São Pedro CNPJ 07.705.817/0001-04



www.tamboril.ce.gov.br
gabinete@tamboril.ce.gov.br

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0000420241211000120

1. Descrição da Necessidade da Contratação

O município de Tamboril-CE, por meio de sua Secretaria de Educação, identificou a necessidade de garantir a oferta de merenda escolar de qualidade para os alunos da rede pública de ensino integral e fundamental ao longo do ano letivo de 2025. A aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar é essencial para assegurar a nutrição adequada dos estudantes, promover o desenvolvimento físico e mental, e contribuir para a retenção e sucesso escolar. Esta necessidade é respaldada pelo direito à educação e à alimentação escolar de qualidade, conforme preconizado pelas políticas públicas nacionais de educação e alimentação. O fornecimento adequado da merenda escolar é uma questão de interesse público, pois impacta diretamente na saúde e no desempenho acadêmico dos alunos, sendo um instrumento efetivo para a promoção da igualdade de oportunidades educacionais. Portanto, a contratação de fornecedores que atendam a critérios nutricionais, de segurança alimentar e de eficiência logística é fundamental para solucionar o problema de falta de regularidade e qualidade na distribuição dos alimentos aos estudantes.

R

2. Área requisitante

Área requisitante	Responsável
Secretaria de Educacao e Cultura	ANTONIO FÁBIO FERREIRA DE SOUZA
Secretaria de Educacao e Cultura	ANTONIO FÁBIO FERREIRA DE SOUZA
Secretaria de Educacao e Cultura	ANTONIO FÁBIO FERREIRA DE SOUZA
Secretaria de Educacao e Cultura	ANTONIO FÁBIO FERREIRA DE SOUZA
Secretaria de Educacao e Cultura	ANTONIO FÁBIO FERREIRA DE SOUZA

3. Descrição dos Requisitos da Contratação

Esta seção descreve os requisitos da contratação necessários e suficientes para a escolha da solução que atenda às necessidades da Prefeitura Municipal de Tamboril em relação à aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar. Os requisitos foram definidos com base em critérios de sustentabilidade, qualidade e desempenho, conforme as regulamentações específicas e padrões estabelecidos.

Assp



Requisitos Gerais

- Os alimentos devem cumprir as diretrizes nutricionais determinadas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) para garantir o equilíbrio e a qualidade nutricional.
- A aquisição deve priorizar alimentos frescos e minimamente processados, reduzindo a utilização de conservantes e aditivos químicos.
- Deve ser assegurada a inclusão de produtos locais e regionais para apoiar a cultura alimentar regional e incentivar a agricultura familiar.

Requisitos Legais

- Os produtos devem seguir todas as regulamentações sanitárias e de segurança alimentar vigentes.
- Contratação deverá observar as diretrizes da Lei nº 14.133/2021, em especial no que tange a critérios de competitividade e economicidade.

Requisitos de Sustentabilidade

- A aquisição deve levar em conta práticas sustentáveis, incluindo a redução de resíduos e o uso de embalagens recicláveis ou biodegradáveis.
- A logística de distribuição deve ser planejada para minimizar o impacto ambiental, com otimização das rotas de entrega.

P

Requisitos da Contratação

- Garantir a segurança alimentar desde a produção até o armazenamento e transporte, com controle rigoroso de qualidade.
- Fornecer opções de alimentos que atendam a restrições alimentares específicas, como dietas sem glúten e sem lactose.
- Adotar embalagens adequadas para manter a integridade dos alimentos durante transporte e armazenamento.

Os requisitos identificados são essenciais para garantir o atendimento adequado às especificações nutricionais e de segurança alimentar, bem como para promover a sustentabilidade e o desenvolvimento regional. Evitando requisitos desnecessários, assegura-se a competitividade do processo licitatório futuro.

4. Levantamento de mercado

O levantamento de mercado para a aquisição de gêneros alimentícios destinados a compor a merenda escolar da rede pública de ensino integral e fundamental municipal de Tamboril-CE considerou as seguintes soluções de contratação praticadas entre fornecedores e órgãos públicos:

- Contratação direta com o fornecedor: Esta solução envolve a negociação direta com fornecedores de gêneros alimentícios, priorizando a seleção com base na

Ally



qualidade dos produtos, atendimento a requisitos nutricionais específicos e preço competitivo.

- Contratação através de terceirização: A solução baseia-se na terceirização total ou parcial do fornecimento de alimentos, onde empresas terceirizadas são responsáveis pelo suprimento e, em alguns casos, preparação das refeições escolares.
- Formas alternativas de contratação: Inclui a formação de parcerias com cooperativas locais, especialmente aquelas que contemplam a agricultura familiar, ou a contratação via plataformas de comércio eletrônico especializadas na venda de produtos alimentícios.

A avaliação indica que a contratação direta com o fornecedor é a solução mais adequada para atender às necessidades específicas desta contratação. Esta modalidade permite maior controle sobre a qualidade dos produtos adquiridos, garante maior flexibilidade na escolha e alteração de fornecedores em casos de não conformidade, e pode privilegiar a aquisição de produtos regionais conforme as diretrizes do programa nacional. Além disso, essa modalidade tende a ser a mais econômica, considerando que elimina custos adicionais associados à terceirização.

5. Descrição da solução como um todo

A presente seção descreve a solução integrada para a aquisição de gêneros alimentícios que comporão a merenda escolar da rede pública de ensino integral e fundamental do município de Tamboril-CE para o ano letivo de 2025. Esta solução busca atender às diretrizes legais, nutricionais e logísticas necessárias para garantir a qualidade e a segurança alimentar dos estudantes, conforme estabelecido pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e a Lei 14.133/2021.

- A aquisição abrangerá uma variedade de alimentos, respeitando as diretrizes nutricionais para a oferta equilibrada de macronutrientes e micronutrientes, priorizando alimentos frescos, minimamente processados e que atendam às restrições alimentares específicas dos alunos.
- Os produtos deverão ser, preferencialmente, oriundos de produtores locais e regionais para valorizar a cultura alimentar do município e estimular a economia local e a agricultura familiar, em alinhamento aos princípios de sustentabilidade e responsabilidade social.
- Garantir-se-á que todos os alimentos adquiridos possuam certificação de qualidade, passando por rigoroso controle desde a produção até o armazenamento e transporte, minimizando riscos de contaminação e garantindo a segurança alimentar das crianças.
- A solução proposta também considera a logística necessária para a eficiente distribuição dos gêneros alimentícios às escolas, incluindo sistemas adequados de refrigeração para produtos perecíveis, treinamento de funcionários em práticas de segurança alimentar e um cronograma de entrega eficaz que garanta a frescura dos alimentos.
- Além disso, o sistema de gestão da merenda escolar será monitorado continuamente para identificar oportunidades de melhoria, garantindo que o



processo de aquisição, armazenamento e distribuição seja executado de forma eficiente e sustentável.

- A escolha desta solução se baseia em uma análise detalhada das alternativas disponíveis no mercado, concluindo-se que esta proposta atende de maneira eficaz os requisitos nutricionais, legais e logísticos identificados, constituindo a mais adequada para o atendimento das necessidades da rede de ensino de Tamboril-CE.

6. Estimativa das quantidades a serem contratadas

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
1	ARROZ INTEGRAL	130,000	Quilograma
Especificação: Arroz integral – Previsão máxima: 130 kg. Classificação/Características gerais: Arroz integral, tipo 1-1ª qualidade, grãos inteiros; isento de sujidades e materiais estranhos, cor, odor e sabor característicos. Embalados em saco plástico contendo 01 kg e com validade mínima de 05 meses a contar da data de entrega do produto			
2	ARROZ PARBOILIZADO	27.414,000	Quilograma
Especificação: Arroz Parboilizado – Previsão máxima: 27.414 kg. Classificação/Características gerais: Parboilizado, tipo 1, longo fino, de procedência nacional e ser de safra corrente. Isento de mofo, sujidades, parasitas, odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalados em pacotes com 1 kg, em plástico atóxico, em fardos de 30 kg. O prazo de validade deve ser de no mínimo de doze (12) meses, a contar do recebimento do produto. Sendo a data de fabricação não superior a 30 dias.			
3	ALHO	1.094,000	Quilograma
Especificação: Alho – Previsão máxima: 1.094 kg. Classificação/Características gerais: Alho branco, embalado em caixa de papelão com capacidade de 10 kg. Produto de boa qualidade, com dentes graúdos, sem sinais de apodrecimento e isento de mofo, sujidades, parasitas, odores estranhos e de substâncias nocivas. De procedência nacional e ser de safra corrente.			
4	ADOÇANTE	35,000	Caixa
Especificação: Adoçante – Previsão máxima: 35 cx. Classificação/Características gerais: A base de sucralose ou estévia em pó. Em caixa de 40 g contendo 50 sachês			
5	AÇÚCAR CRISTAL	4.302,000	Quilograma
Especificação:			
6	LEITE DE SOJA EM PÓ	175,000	Lata
Especificação: Leite de soja em pó – Previsão máxima: 175 pc. Classificação/Características gerais: Alimento a base de soja, instantâneo, sem lactose, fonte de vitaminas B12 e D. Embalado em lata de 300 g.			
7	SUCO DE FRUTA CONCENTRADO SABOR CAJU	10.125,000	Unidade
Especificação: Suco de fruta concentrado sabor caju - Previsão máxima: 10.125 ud. Classificação/Características gerais: Suco de fruta são e madura, tendo como ingredientes: água e suco concentrado da fruta, conservantes permitidos por lei, embalagens de 500 ml. Prazo de validade de 6 meses e data de fabricação de 30 dias.			
8	SARDINHA EM CONSERVA AO MOLHO DE TOMATE	9.837,000	Lata
Especificação: Sardinha em conserva ao molho de tomate - Previsão máxima: 9.837 lt. Classificação/Características gerais: Sardinha em molho de tomates são e limpos, de 1ª qualidade, isenta de contaminações, sujidades, mofos, odores e sem alterações sensoriais, elaborados com conservantes permitidos por lei. Em bom estado de conservação. Embalagem com sistema abre fácil, livre de amassadura e estufamento. O prazo de validade deve ser de no mínimo de vinte e quatro (24) meses, a contar do recebimento do produto. Sendo a data de fabricação não superior a 30 dias.			
9	SAL REFINADO IODADO	1.656,000	Quilograma
Especificação: Sal refinado, iodado - Previsão máxima: 1.656 kg. Classificação/Características gerais: Refinado e iodado, de 1ª qualidade, embalado em pacote com 1 kg, em fardos de até 30 kg. Validade não inferior a 6 meses e data de fabricação de 30 dias.			



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
10	PÃO INTEGRAL	60,000	Pacote
Especificação: Pão integral – Previsão máxima: 60 pc. Classificação/ Características gerais: Pão de forma integral; industrializado; farinha de trigo integral como o primeiro item na lista de ingredientes; ou seja, a farinha de trigo integral será o ingrediente de maior proporção no pão; peso de 450g – podendo variar em até 50g –, acondicionado fatiado, em embalagem atóxica, obrigatoriamente de um dos seguintes tipos: i. Integral Tradicional; ii. Integral com Grãos (o número de grãos estará expresso na embalagem). Prazo de validade de 6 meses e data de fabricação de 30 dias.			
11	PÃO FRANCÊS	9.760,000	Quilograma
Especificação: Pão francês – Previsão máxima: 9.760 kg. Classificação/ Características gerais: Produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, peso mínimo de 50 g.			
12	ÓLEO DE SOJA	1.404,000	Unidade
Especificação: Óleo de soja - Previsão Máxima: 1.404 und. Classificação/Características gerais: de soja, refinado, acondicionado em embalagens plásticas com 900 ml, em caixas de 20 a 24 unidades. Prazo de validade de 6 meses e data de fabricação de 30 dias			
13	LEITE DE VACA EM PÓ ZERO LACTOSE	185,000	Pacote
Especificação: Leite de vaca em pó zero lactose – Previsão máxima: 185 pc. Classificação/Características gerais: Leite de vaca em pó zero lactose, isento de contaminações, sujidades, corpos estranhos. Não serão permitidas embalagens danificadas. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalado em pacotes de 400 g, em fardos de 10 a 20 kg. O prazo de validade deve ser de no mínimo seis (6) meses, a contar do recebimento do produto. Sendo a data de fabricação não superior a 30 dias.			
14	MACARRÃO DE TRIGO	8.145,000	Quilograma
Especificação: Macarrão de trigo – Previsão máxima: 8.145 kg. Classificação/Características gerais: Espaguete sem colesterol, em pacotes com 400 g, em fardos de 4 kg. O prazo de validade deve ser de no mínimo doze (12) meses, a contar do recebimento do produto. Sendo a data de fabricação não superior a 30 dias.			
15	MACARRÃO INTEGRAL	60,000	Quilograma
Especificação: Macarrão integral – Previsão máxima: 60 kg. Classificação/Características gerais: Espaguete integral, em pacotes com 400 g, em fardos de 4 kg. O prazo de validade deve ser de no mínimo doze (12) meses, a contar do recebimento do produto. Sendo a data de fabricação não superior a 30 dias.			
16	CACAU EM PÓ ALCALINO 100%	342,000	Quilograma
Especificação: Cacau em pó alcalino 100% - - Previsão máxima: 342 pc. Classificação/Características gerais: sem adoçantes artificiais, livre de corantes artificiais, sem aromatizante artificial, sem lactose, livre de conservantes e sem açúcar. Embalagem de 200g.			
17	CARNE BOVINA MOIDA CONGELADA	11.232,000	Quilograma
Especificação: Carne bovina moída congelada – Previsão máxima: 11.232 kg. Classificação/Características gerais: Carne bovina moída congelada, acém ou músculo, moído. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitas e larvas. Embalagem atóxica em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, flexível e resistente, acondicionados em caixas lacradas de em pacotes de 500 g a 1kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.			
18	CARNE CONGELADA BOVINA SEM OSSO (BIFE DO VAZIO)	5.058,000	Quilograma
Especificação: Carne congelada bovina sem osso (bife do vazio) – Previsão máxima: 5.058 kg. Classificação/Características gerais: Carne bovina sem osso congelada, bife do vazio. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitas e larvas. Embalagem atóxica em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, flexível e resistente, acondicionados em caixas lacradas, em pacotes de 2 a 5 kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.			
19	COLORAU	747,000	Quilograma



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
	Especificação: Colorau – Previsão máxima: 747 kg. Classificação/Características gerais: Produto obtido a partir do urucum, sem sal e livre de transgênicos. Em saco plástico, pacotes de 100 a 200 g em fardos de 1 Kg. O prazo de validade deve ser de no mínimo de seis (6) meses, a contar do recebimento do produto. Sendo a data de fabricação não superior a 30 dias.		
20	MINGAU DE ARROZ	117,000	Quilograma
	Especificação: Mingau de arroz -- Previsão Máxima: 117 kg. Classificação/Características gerais: Mistura heterogênea, de coloração clara e odor característico; constituída de amido, farinha de arroz, vitaminas, sais minerais e ISENTO DE GLÚTEN, contendo 180 g produto cada, acondicionados em caixas de papelão ondulado. O prazo de validade deve ser de no mínimo de oito (8) meses, a contar do recebimento do produto. Sendo a data de fabricação não superior a 30 dias		
21	FRANGO FILÉ DE PEITO	4.239,000	Quilograma
	Especificação:		
22	LEITE DE VACA INTEGRAL EM PÓ	21.807,000	Pacote
	Especificação: Leite de vaca integral em pó – Previsão máxima: 21.807 pc. Classificação/Características gerais: Leite de vaca em pó integral isenta de contaminações, sujidades, corpos estranhos. Não serão permitidas embalagens danificadas. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalado em pacotes de 200 g, em fardos de 10 a 20 kg. O prazo de validade deve ser de no mínimo seis (6) meses, a contar do recebimento do produto. Sendo a data de fabricação não superior a 30 dias.		
23	FARINHA DE AVEIA	50,000	Pacote
	Especificação:		
24	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA	1.998,000	Quilograma
	Especificação: Farinha de mandioca branca – Previsão máxima: 1.998 kg. Classificação/Características gerais: A farinha deve ser fabricada a partir de matérias-primas limpas, isentas de material terroso e/ou com parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Grupo: seca. Classe: branca. Subgrupo: médio. Odor e sabor: característicos. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação. A farinha de mandioca deverá ser embalada em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente e incolor, contendo peso líquido de 01 kg.		
25	FARINHA DE MILHOS FLOCADA (FLOCÃO)	5.841,000	Pacote
	Especificação: Farinha de milho flocada (flocão) – Previsão máxima: 5.841 kg. Classificação/ Características gerais: Flocada, 100% natural, sem sal, enriquecida com ferro e ácido fólico, umidade inferior a 14%. Pacotes de 500 g a 1 kg. O prazo de validade deve ser de no mínimo seis (6) meses a contar do recebimento do produto. Sendo a data de fabricação não superior a 30 dias.		
26	FRANGO INTEIRO COM PELE CONGELADO	14.634,000	Quilograma
	Especificação: Frango inteiro com pele congelado – Previsão máxima: 14.634 kg. Classificação/Características gerais: Frango inteiro com pele congelado. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitas e larvas.		
27	BISCOITO CREAM CRACKER	14.103,000	Pacote
	Especificação: Biscoito cream cracker – Previsão máxima: 14.103 pc. Classificação/Características gerais: Embalados em pacotes de 350 g, acondicionados em 3 plásticos atóxicos internos. O prazo de validade deve ser de no mínimo de seis (6) meses, a contar do recebimento do produto. Sendo a data de fabricação não superior a 30 dias.		
28	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL	60,000	Pacote
	Especificação: Biscoito cream cracker integral – Previsão máxima: 60 pc. Classificação/Características gerais: Embalados em pacotes de 350 g, acondicionados em três plásticos atóxicos internos. O prazo de validade deve ser de no mínimo de seis (6) meses, a contar do recebimento do produto. Sendo a data de fabricação não superior a 30 dias.		
29	BISCOITO TIPO MARIA	12.222,000	Pacote
	Especificação: Biscoito tipo maria – Previsão máxima: 12.222 pc. Classificação/ Características gerais: Embalados em pacotes de 350 g, acondicionados em 3 plásticos atóxicos internos. O prazo de validade deve ser de no mínimo de seis (6) meses, a contar do recebimento do produto. Sendo a data de fabricação não superior a 30 dias		
30	BISCOITO TIPO MARIA CHOCOLATE	3.015,000	Pacote



ITEM DESCRIÇÃO QTD. UND.

Especificação: Biscoito tipo maria chocolate – Previsão máxima: 3.015 pc. Classificação/ Características gerais: Embalados em pacotes de 350 g, acondicionados em 3 plásticos atóxicos internos. O prazo de validade deve ser de no mínimo de seis (6) meses, a contar do recebimento do produto. Sendo a data de fabricação não superior a 30dias.

7. Estimativa do valor da contratação

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
1	ARROZ INTEGRAL	130,000	Quilograma	10,23	1.329,90

Especificação: Arroz integral – Previsão máxima: 130 kg. Classificação/Características gerais: Arroz integral, tipo 1-1ª qualidade, grãos inteiros; isento de sujidades e materiais estranhos, cor, odor e sabor característicos. Embalados em saco plástico contendo 01 kg e com validade mínima de 05 meses a contar da data de entrega do produto

2	ARROZ PARBOILIZADO	27.414,000	Quilograma	9,63	263.996,82
---	--------------------	------------	------------	------	------------

Especificação: Arroz Parboilizado – Previsão máxima: 27.414 kg. Classificação/Características gerais: Parboilizado, tipo 1, longo fino, de procedência nacional e ser de safra corrente. Isento de mofo, sujidades, parasitas, odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalados em pacotes com 1 kg, em plástico atóxico, em fardos de 30 kg. O prazo de validade deve ser de no mínimo de doze (12) meses, a contar do recebimento do produto. Sendo a data de fabricação não superior a 30 dias.

3	ALHO	1.094,000	Quilograma	46,78	51.177,32
---	------	-----------	------------	-------	-----------

Especificação: Alho – Previsão máxima: 1.094 kg. Classificação/Características gerais: Alho branco, embalado em caixa de papelão com capacidade de 10 kg. Produto de boa qualidade, com dentes graúdos, sem sinais de apodrecimento e isento de mofo, sujidades, parasitas, odores estranhos e de substâncias nocivas. De procedência nacional e ser de safra corrente.

4	ADOÇANTE	35,000	Caixa	67,25	2.353,75
---	----------	--------	-------	-------	----------

Especificação: Adoçante – Previsão máxima: 35 cx. Classificação/Características gerais: A base de sucralose ou estévia em pó. Em caixa de 40 g contendo 50 sachês

5	AÇÚCAR CRISTAL	4.302,000	Quilograma	6,12	26.328,24
---	----------------	-----------	------------	------	-----------

Especificação:

6	LEITE DE SOJA EM PÓ	175,000	Lata	35,33	6.182,75
---	---------------------	---------	------	-------	----------

Especificação: Leite de soja em pó – Previsão máxima: 175 pc. Classificação/Características gerais: Alimento a base de soja, instantâneo, sem lactose, fonte de vitaminas B12 e D. Embalado em lata de 300 g.

7	SUCO DE FRUTA CONCENTRADO SABOR CAJU	10.125,000	Unidade	7,94	80.392,50
---	--------------------------------------	------------	---------	------	-----------

Especificação: Suco de fruta concentrado sabor caju - Previsão máxima: 10.125 ud. Classificação/Características gerais: Suco de fruta sã e madura, tendo como ingredientes: água e suco concentrado da fruta, conservantes permitidos por lei, embalagens de 500 ml. Prazo de validade de 6 meses e data de fabricação de 30 dias.

8	SARDINHA EM CONSERVA AO MOLHO DE TOMATE	9.837,000	Lata	7,85	77.220,45
---	---	-----------	------	------	-----------

Especificação: Sardinha em conserva ao molho de tomate - Previsão máxima: 9.837 lt. Classificação/Características gerais: Sardinha em molho de tomates são e limpos, de 1ª qualidade, isenta de contaminações, sujidades, mofos, odores e sem alterações sensoriais, elaborados com conservantes permitidos por lei. Em bom estado de conservação. Embalagem com sistema abre fácil, livre de amassadura e estufamento. O prazo de validade deve ser de no mínimo de vinte e quatro (24) meses, a contar do recebimento do produto. Sendo a data de fabricação não superior a 30 dias.

9	SAL REFINADO IODADO	1.656,000	Quilograma	2,58	4.272,48
---	---------------------	-----------	------------	------	----------

Especificação: Sal refinado, iodado - Previsão máxima: 1.656 kg. Classificação/Características gerais: Refinado e iodado, de 1ª qualidade, embalado em pacote com 1 kg, em fardos de até 30 kg. Validade não inferior a 6 meses e data de fabricação de 30 dias.

10	PÃO INTEGRAL	60,000	Pacote	11,98	718,80
----	--------------	--------	--------	-------	--------

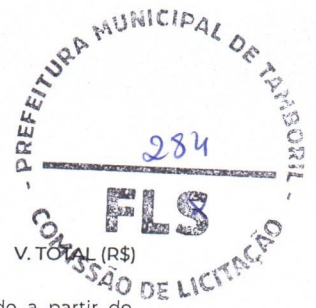
[Handwritten signature]



Prefeitura de Tamboril



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
	Especificação: Pão integral – Previsão máxima: 60 pc. Classificação/ Características gerais: Pão de forma integral; industrializado; farinha de trigo integral como o primeiro item na lista de ingredientes; ou seja, a farinha de trigo integral será o ingrediente de maior proporção no pão; peso de 450g – podendo variar em até 50g –, acondicionado fatiado, em embalagem atóxica, obrigatoriamente de um dos seguintes tipos: i. Integral Tradicional; ii. Integral com Grãos (o número de grãos estará expresso na embalagem). Prazo de validade de 6 meses e data de fabricação de 30 dias.				
11	PÃO FRANCÊS	9.760,000	Quilograma	26,08	254.540,80
	Especificação: Pão francês – Previsão máxima: 9.760 kg. Classificação/ Características gerais: Produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, peso mínimo de 50 g.				
12	ÓLEO DE SOJA	1.404,000	Unidade	15,83	22.225,32
	Especificação: Óleo de soja - Previsão Máxima: 1.404 und. Classificação/Características gerais: de soja, refinado, acondicionado em embalagens plásticas com 900 ml, em caixas de 20 a 24 unidades. Prazo de validade de 6 meses e data de fabricação de 30 dias				
13	LEITE DE VACA EM PÓ ZERO LACTOSE	185,000	Pacote	31,12	5.757,20
	Especificação: Leite de vaca em pó zero lactose – Previsão máxima: 185 pc. Classificação/Características gerais: Leite de vaca em pó zero lactose, isento de contaminações, sujidades, corpos estranhos. Não serão permitidas embalagens danificadas. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalado em pacotes de 400 g, em fardos de 10 a 20 kg. O prazo de validade deve ser de no mínimo seis (6) meses, a contar do recebimento do produto. Sendo a data de fabricação não superior a 30 dias.				
14	MACARRÃO DE TRIGO	8.145,000	Quilograma	15,44	125.758,80
	Especificação: Macarrão de trigo – Previsão máxima: 8.145 kg. Classificação/Características gerais: Espaguete sem colesterol, em pacotes com 400 g, em fardos de 4 kg. O prazo de validade deve ser de no mínimo doze (12) meses, a contar do recebimento do produto. Sendo a data de fabricação não superior a 30 dias.				
15	MACARRÃO INTEGRAL	60,000	Quilograma	16,24	974,40
	Especificação: Macarrão integral – Previsão máxima: 60 kg. Classificação/Características gerais: Espaguete integral, em pacotes com 400 g, em fardos de 4 kg. O prazo de validade deve ser de no mínimo doze (12) meses, a contar do recebimento do produto. Sendo a data de fabricação não superior a 30 dias.				
16	CACAU EM PÓ ALCALINO 100%	342,000	Quilograma	91,50	31.293,00
	Especificação: Cacau em pó alcalino 100% - - Previsão máxima: 342 pc. Classificação/Características gerais: sem adoçantes artificiais, livre de corantes artificiais, sem aromatizante artificial, sem lactose, livre de conservantes e sem açúcar. Embalagem de 200g.				
17	CARNE BOVINA MOIDA CONGELADA	11.232,000	Quilograma	45,13	506.900,16
	Especificação: Carne bovina moída congelada – Previsão máxima: 11.232 kg. Classificação/Características gerais: Carne bovina moída congelada, acém ou músculo, moído. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitas e larvas. Embalagem atóxica em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, flexível e resistente, acondicionados em caixas lacradas de em pacotes de 500 g a 1kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.				
18	CARNE CONGELADA BOVINA SEM OSSO (BIFE DO VAZIO)	5.058,000	Quilograma	54,67	276.520,86
	Especificação: Carne congelada bovina sem osso (bife do vazio) – Previsão máxima: 5.058 kg. Classificação/Características gerais: Carne bovina sem osso congelada, bife do vazio. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitas e larvas. Embalagem atóxica em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, flexível e resistente, acondicionados em caixas lacradas, em pacotes de 2 a 5 kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.				
19	COLORAU	747,000	Quilograma	30,37	22.686,39



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
Especificação: Colorau – Previsão máxima: 747 kg. Classificação/Características gerais: Produto obtido a partir do urucum, sem sal e livre de transgênicos. Em saco plástico, pacotes de 100 a 200 g em fardos de 1 Kg. O prazo de validade deve ser de no mínimo de seis (6) meses, a contar do recebimento do produto. Sendo a data de fabricação não superior a 30 dias.					
20	MINGAU DE ARROZ	117,000	Quilograma	23,67	2.769,39
Especificação: Mingau de arroz – Previsão Máxima: 117 kg. Classificação/Características gerais: Mistura heterogênea, de coloração clara e odor característico; constituída de amido, farinha de arroz, vitaminas, sais minerais e ISENTO DE GLÚTEN, contendo 180 g produto cada, acondicionados em caixas de papelão ondulado. O prazo de validade deve ser de no mínimo de oito (8) meses, a contar do recebimento do produto. Sendo a data de fabricação não superior a 30 dias					
21	FRANGO FILÉ DE PEITO	4.239,000	Quilograma	33,04	140.056,56
Especificação:					
22	LEITE DE VACA INTEGRAL EM PÓ	21.807,000	Pacote	20,03	436.794,21
Especificação: Leite de vaca integral em pó – Previsão máxima: 21.807 pc. Classificação/Características gerais: Leite de vaca em pó integral isenta de contaminações, sujidades, corpos estranhos. Não serão permitidas embalagens danificadas. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalado em pacotes de 200 g, em fardos de 10 a 20 kg. O prazo de validade deve ser de no mínimo seis (6) meses, a contar do recebimento do produto. Sendo a data de fabricação não superior a 30 dias.					
23	FARINHA DE AVEIA	50,000	Pacote	10,19	509,50
Especificação:					
24	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA	1.998,000	Quilograma	8,46	16.903,08
Especificação: Farinha de mandioca branca – Previsão máxima: 1.998 kg. Classificação/Características gerais: A farinha deve ser fabricada a partir de matérias-primas limpas, isentas de material terroso e/ou com parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Grupo: seca. Classe: branca. Subgrupo: médio. Odor e sabor: característicos. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação. A farinha de mandioca deverá ser embalada em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente e incolor, contendo peso líquido de 01 kg.					
25	FARINHA DE MILHOS FLOCADA (FLOCÃO)	5.841,000	Pacote	5,13	29.964,33
Especificação: Farinha de milho flocada (flocão) – Previsão máxima: 5.841 kg. Classificação/ Características gerais: Flocada, 100% natural, sem sal, enriquecida com ferro e ácido fólico, umidade inferior a 14%. Pacotes de 500 g a 1 kg. O prazo de validade deve ser de no mínimo seis (6) meses a contar do recebimento do produto. Sendo a data de fabricação não superior a 30 dias.					
26	FRANGO INTEIRO COM PELE CONGELADO	14.634,000	Quilograma	17,43	255.070,62
Especificação: Frango inteiro com pele congelado – Previsão máxima: 14.634 kg. Classificação/Características gerais: Frango inteiro com pele congelado. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitas e larvas.					
27	BISCOITO CREAM CRACKER	14.103,000	Pacote	8,58	121.003,74
Especificação: Biscoito cream cracker – Previsão máxima: 14.103 pc. Classificação/Características gerais: Embalados em pacotes de 350 g, acondicionados em 3 plásticos atóxicos internos. O prazo de validade deve ser de no mínimo de seis (6) meses, a contar do recebimento do produto. Sendo a data de fabricação não superior a 30 dias.					
28	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL	60,000	Pacote	9,07	544,20
Especificação: Biscoito cream cracker integral – Previsão máxima: 60 pc. Classificação/Características gerais: Embalados em pacotes de 350 g, acondicionados em três plásticos atóxicos internos. O prazo de validade deve ser de no mínimo de seis (6) meses, a contar do recebimento do produto. Sendo a data de fabricação não superior a 30 dias.					
29	BISCOITO TIPO MARIA	12.222,000	Pacote	9,42	115.131,24



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
30	BISCOITO TIPO MARIA CHOCOLATE	3.015,000	Pacote	8,19	24.692,85

Especificação: Biscoito tipo maria chocolate – Previsão máxima: 3.015 pc. Classificação/ Características gerais: Embalados em pacotes de 350 g, acondicionados em 3 plásticos atóxicos internos. O prazo de validade deve ser de no mínimo de seis (6) meses, a contar do recebimento do produto. Sendo a data de fabricação não superior a 30 dias.

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\$ 2.904.069,66 (dois milhões, novecentos e quatro mil e sessenta e nove reais e sessenta e seis centavos)

8. Justificativas para o parcelamento ou não da solução

A decisão pelo parcelamento da aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar da rede pública de ensino integral e fundamental de Tamboril-CE para o ano letivo de 2025 está fundamentada nos seguintes aspectos:

- **Avaliação da Divisibilidade do Objeto:** Os gêneros alimentícios são tecnicamente divisíveis sem comprometer sua funcionalidade ou os resultados pretendidos pela Administração. Cada item alimentar pode ser considerado como um subgrupo da totalidade das necessidades alimentares.
- **Viabilidade Técnica e Econômica:** A divisão dos gêneros alimentícios em lotes é técnica e economicamente viável, assegurando que a qualidade e a eficácia dos resultados não sejam comprometidas. O parcelamento permitirá o seguimento de diretrizes nutricionais específicas, sem afetar a eficiência do fornecimento.
- **Economia de Escala:** A análise demonstra que o parcelamento dos gêneros alimentícios não resulta em perda significativa de economia de escala, uma vez que cada lote representará uma quantidade considerável de itens.
- **Competitividade e Aproveitamento do Mercado:** O parcelamento promove maior competitividade e aproveitamento do mercado, permitindo a participação de um número maior de fornecedores, incluindo aqueles de menor porte, especialmente agricultores familiares e fornecedores locais, em linha com as diretrizes do PNAE.
- **Análise do Mercado:** A decisão pelo parcelamento foi reforçada por uma análise de mercado que demonstrou que esta prática está alinhada às práticas do setor alimentar, incentivando a adesão de fornecedores diversos e garantindo a sustentabilidade da compra ao longo do ano letivo.
- **Consideração de Lotes:** Optou-se pela divisão em lotes, contemplando categorias específicas de gêneros alimentícios (como grãos, laticínios, carnes, hortifrutigranjeiros), o que possibilitará a participação de fornecedores com diferentes capacidades produtivas.
- **Justificativas Baseadas em Dados:** Esta decisão é respaldada por dados de consumo anteriores, análises de mercado e estudos de viabilidade que indicam a viabilidade do parcelamento sem comprometer os objetivos pretendidos.
- **Transparência e Conformidade:** O processo de parcelamento foi conduzido com total transparência e está em conformidade com as normativas vigentes,

R



documentando cada etapa da decisão para garantir clareza e facilitar a auditoria e fiscalização futuras.

9. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação está em pleno alinhamento com o Plano de Contratações Anual da Prefeitura Municipal de Tamboril para o exercício financeiro de 2025. Este planejamento anual considera as necessidades identificadas ao longo dos anos anteriores e projeta as demandas futuras, garantindo que todas as aquisições sejam feitas de maneira ordenada e eficiente. A inclusão da aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar no plano anual reflete o compromisso da administração em priorizar a nutrição e o bem-estar dos alunos da rede pública de ensino integral e fundamental, atendendo às diretrizes estabelecidas pela Lei nº 14.133/2021 e garantindo o alinhamento com as políticas públicas de educação e alimentação escolar.

10. Resultados pretendidos

O Estudo Técnico Preliminar para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar da rede pública de ensino integral e fundamental do município de Tamboril-CE para o ano letivo de 2025 tem como objetivos principais assegurar:

- O fornecimento adequado e contínuo de alimentos de qualidade, que atendam às diretrizes nutricionais do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), garantindo uma dieta equilibrada para os alunos.
- A valorização de produtos locais e regionais, promovendo o desenvolvimento da agricultura familiar e a sustentabilidade econômica na região de Tamboril-CE.
- A melhoria do desempenho escolar através de uma alimentação saudável e segura, influenciando positivamente na capacidade de aprendizado dos alunos.
- A otimização dos recursos públicos, garantindo a economicidade nas aquisições e evitando desperdícios por meio de um planejamento eficaz e controle rigoroso da qualidade dos produtos adquiridos.
- A criação de parcerias eficientes com fornecedores que possam assegurar a oferta contínua e dentro dos padrões de qualidade exigidos, respeitando as restrições alimentares e necessidades especiais dos alunos.
- Adoção de medidas de segurança alimentar e boas práticas de manuseio, armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios, minimizando riscos de contaminação e garantindo a integridade dos produtos até o consumo final.
- O cumprimento das legislações vigentes, especialmente no que se refere à transparência e competitividade no processo licitatório, alinhando-se aos princípios da Lei 14.133/2021.

11. Providências a serem adotadas



Para assegurar a efetividade do processo de aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, as seguintes providências deverão ser adotadas pela Prefeitura Municipal de Tamboril:

1. Realizar reuniões com a Secretaria de Educação para definir detalhes da demanda e assegurar que os requisitos nutricionais e específicos sejam totalmente contemplados.
2. Estabelecer parcerias com entidades locais para fortalecer a aquisição de produtos da agricultura familiar, conforme diretrizes do PNAE.
3. Implementar programa de treinamento contínuo para funcionários responsáveis pelo armazenamento e manuseio dos alimentos, enfatizando boas práticas de segurança alimentar.
4. Desenvolver e aprovar um cronograma logístico que assegure a entrega eficiente e em tempo hábil dos gêneros alimentícios nas escolas municipais.
5. Estabelecer um sistema robusto de monitoramento e avaliação contínua para identificar quaisquer desvios ou ineficiências no processo de distribuição alimentar.
6. Garantir a alocação orçamentária adequada para cobrir todas as etapas do processo, desde a compra até a distribuição dos alimentos nas escolas municipais.
7. Promover ações de sensibilização e conscientização sobre a importância do consumo consciente e saudável de alimentos entre os alunos e a comunidade escolar.
8. Manter comunicação constante com órgãos de controle e fiscalização para auditorias periódicas, assegurando transparência e conformidade com a legislação vigente.

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 à merenda escolar da rede pública de ensino de Tamboril-CE fundamenta-se em critérios técnicos e econômicos detalhados a seguir:

- 1. Natureza Única da Aquisição: Os gêneros alimentícios serão adquiridos para atender a demanda específica e pontual do ano letivo de 2025, o que caracteriza uma necessidade concreta e imediata, em vez de uma demanda recorrente que justificaria o uso de registro de preços.
- 2. Previsibilidade da Quantidade: Baseado no histórico de consumo e planejamento estratégico da Secretaria de Educação, é possível determinar com precisão as quantidades necessárias, reduzindo a incerteza que usualmente motiva o uso do registro de preços.
- 3. Eficiência Administrativa: A utilização de um processo de licitação tradicional nesta ocasião otimiza os recursos administrativos, evitando a manutenção de um sistema paralelo de controle e atualização de preços, como exigido pelo registro de preços.
- 4. Aproveitamento de Oportunidades de Mercado: A execução de uma licitação específica permite à Administração aproveitar eventuais quedas de preços ou promoções temporárias no mercado, benefício este que poderia ser limitado em



um sistema de registro de preços devido à estabilidade esperada de valores durante o período da ata.

- 5. Complexidade Logística e de Armazenagem: Devido às características dos produtos a serem adquiridos, que incluem a necessidade de armazenamento cuidadoso e condições logísticas específicas, uma licitação direta assegura a adequação desses requisitos pelo contrato.
- 6. Desvantagens Econômicas no Registro de Preços: Em um cenário onde a oferta dos produtos apresenta variações significativas, a fixação de preços pode não refletir as melhores condições de mercado ao longo do tempo, tornando o sistema de aquisição direta mais vantajoso economicamente.

Esses fatores, em consonância com as disposições relevantes da Lei 14.133, art. 18, motivam a não utilização do registro de preços, buscando a modalidade de aquisição que melhor atende ao interesse público e à eficiência na aplicação dos recursos municipais.

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

Com base na Lei 14.133/2021, há a possibilidade de participação de empresas em consórcio em processos licitatórios, desde que observadas as normas específicas e justificativas técnicas pertinentes. No entanto, a participação de empresas na forma de consórcio pode ser vedada em determinadas situações, conforme justificativas que garantam o melhor interesse da Administração Pública.

- A vedação pode ser aplicada quando a formação de consórcios não se mostrar técnica ou economicamente vantajosa, especialmente em situações em que não houver uma clara demonstração de benefício para a Administração.
- É importante ressaltar que a decisão de vedar a participação de consórcios deve ser fundamentada em estudo técnico preliminar que justifique a inviabilidade ou desvantagem técnica ou econômica dessa opção.
- A proibição de consórcios pode também ser adotada quando a Administração busca ampliar a competição e evitar a concentração de mercado, promovendo a participação de um número maior de concorrentes independentes.
- Adicionalmente, a vedação pode ser determinada em cenários em que o objeto licitado possa ser tratado como um sistema único e integrado, onde a divisão do objeto poderia acarretar riscos à sua execução eficiente.
- Por fim, a decisão sobre a vedação de consórcios deve estar em consonância com o princípio da isonomia, buscando assegurar tratamento igualitário entre os participantes da licitação.

14. Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras

Para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, é fundamental considerar os possíveis impactos ambientais e as medidas mitigadoras a serem adotadas, conforme os princípios estabelecidos pela Lei 14.133/2021. Seguem abaixo os pontos relevantes:



- A utilização de embalagens plásticas e descartáveis, que podem gerar resíduos sólidos, e a necessidade de substituição por alternativas biodegradáveis ou recicláveis.
- A logística de transporte dos alimentos, que pode contribuir para emissões de gases de efeito estufa. Implementar rotas mais eficientes e utilizar veículos menos poluentes são medidas recomendadas.
- A aquisição de produtos locais e regionais, minimizando o impacto ambiental associado ao transporte de longas distâncias e apoiando práticas de agricultura sustentável na região.
- A prática de manejo sustentável dos recursos naturais necessários para a produção dos alimentos a serem adquiridos.
- A implementação de um sistema de gestão de resíduos que facilite a reciclagem e o correto descarte de materiais não reutilizáveis, em conformidade com as diretrizes ambientais vigentes.
- A promoção de ações educativas nas escolas para conscientizar os alunos sobre sustentabilidade e a importância do consumo responsável.

15. Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação

Após análise detalhada dos requisitos da contratação para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar da rede pública de ensino integral e fundamental municipal de Tamboril-CE, é possível concluir pela viabilidade e razoabilidade da presente contratação. Verificou-se que:

- Atende aos princípios e dispositivos previstos na Lei 14.133/2021, especialmente no que se refere à economicidade, eficiência e interesse público, conforme estipulado nos arts. 5º e 11 desta Lei.
- A contratação está em total conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), assegurando o fornecimento de alimentos nutritivos e de qualidade.
- Os requisitos de contratação são realistas e adequados ao cenário mercadológico atual, conforme levantamento de mercado realizado, atendendo ao dispositivo do Art. 23 quanto aos valores compatíveis com o mercado.
- O planejamento logístico e de armazenamento foi cuidadosamente elaborado para garantir a qualidade e integridade dos alimentos, atendendo às necessidades das unidades escolares de maneira eficiente.
- Os impactos ambientais da contratação foram considerados, adotando-se práticas sustentáveis e mitigadoras, em conformidade com o disposto na Lei.
- A decisão pela não adoção do sistema de registro de preços foi fundamentada na análise técnica e econômica, garantindo a melhor solução para o município.

Dessa forma, a contratação se mostra não apenas viável do ponto de vista técnico e econômico, mas também essencial para garantir a alimentação de qualidade aos alunos, promovendo o desenvolvimento educacional e social do município de Tamboril-CE.



Prefeitura de
Tamboril



Tamboril / CE, 20 de dezembro de 2024

EQUIPE DE PLANEJAMENTO

Renato Mota Veras de Oliveira
RENATO MOTA VERAS DE OLIVEIRA
PRESIDENTE