



**Tamboril**  
PREFEITURA



## ANEXO II – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

GABRIELA GOMES  
MARTINS  
CASTRO:26858466894

Assinado de forma digital por  
GABRIELA GOMES MARTINS  
CASTRO:26858466894  
Dados: 2025.02.18 11:14:22  
-03'00'



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](http://www.tamboril.ce.gov.br)  
[gabinete@tamboril.ce.gov.br](mailto:gabinete@tamboril.ce.gov.br)



**Tamboril**  
PREFEITURA



## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0000820250131000346

### 1. Descrição da Necessidade da Contratação

A necessidade da contratação de gêneros alimentícios para a Secretaria do Trabalho e Assistência Social do Município de Tamboril-CE se fundamenta no objetivo de assegurar o atendimento das demandas alimentares relacionadas às atividades assistenciais e sociais promovidas pela secretaria. Considerando o interesse público, a presente contratação visa solucionar o problema de abastecimento e garantir a continuidade do suporte alimentar fornecido aos indivíduos e famílias atendidas pelos programas sociais, respeitando o direito humano à alimentação adequada.

O município de Tamboril-CE possui um comprometimento com o desenvolvimento social e econômico de sua população, e a Secretaria do Trabalho e Assistência Social desempenha um papel crucial na mitigação da insegurança alimentar enfrentada por vulneráveis. Portanto, a contratação se alinha ao princípio constitucional da dignidade da pessoa humana e às diretrizes normativas estabelecidas pela Lei 14.133/2021 para a promoção do interesse público, economicidade e eficiência na gestão dos recursos públicos.

A partir de um diagnóstico social e econômico do município, identificou-se a carência de suporte alimentar adequado, destacando a relevância da execução efetiva dos programas de assistência. Nesta perspectiva, garantir a oferta contínua e de qualidade dos gêneros alimentícios é essencial para a promoção da segurança alimentar e nutricional dos beneficiários. A contratação almeja, portanto, suprir essa necessidade de maneira planejada e sustentável.

Além disso, a contratação se fundamenta em princípios como a transparência e a competitividade, visando alcançar a aquisição mais vantajosa para a Administração. Portanto, optou-se pela modalidade de Pregão Eletrônico, dentro do sistema de registro de preços, conforme preconizado na legislação vigente, especialmente no contexto de racionalização de recursos e ampliação da competitividade entre fornecedores.

### 2. Área requisitante

Área requisitante  
Sec do Trabalho e Assistência Social

Responsável  
STEPHANE LAÍS FERREIRA DE SOUSA

Assessoria  
gabinete



### 3. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os requisitos da contratação foram definidos de forma a assegurar que a aquisição de gêneros alimentícios para a Secretaria do Trabalho e Assistência Social do Município de Tamboril-CE atenda às necessidades específicas do órgão, conforme previsto no estudo técnico preliminar. A definição desses requisitos visa também incorporar critérios de sustentabilidade e observar as regulamentações e leis vigentes. Além disso, foram estabelecidos padrões mínimos de qualidade para assegurar o desempenho adequado dos produtos adquiridos.

#### Requisitos Gerais

- Os produtos devem estar dentro do prazo de validade conforme descrito nas especificações técnicas, garantindo ao menos 75% do prazo de validade remanescente no momento da entrega.
- Os gêneros alimentícios devem seguir as normas sanitárias vigentes, conforme regulamentos da ANVISA e de outros órgãos competentes.
- Embalagens devem estar íntegras e devidamente seladas para assegurar a higiene e conservação dos alimentos.
- Os alimentos devem ter identificação clara sobre o fabricante, lote, informações nutricionais, composição, data de fabricação e validade.

#### Requisitos Legais

- Conformidade com as regulamentações nacionais de segurança alimentar, conforme exigido pela ANVISA e legislação local.
- Fornecedores devem apresentar certificações de boas práticas de fabricação (BPF) e outras certificações relevantes.
- Exigência de transporte refrigerado para produtos perecíveis, assegurando a manutenção da cadeia de frio até a entrega final.

#### Requisitos de Sustentabilidade

- Priorização de fornecedores locais e regionais para minimizar os impactos ambientais do transporte e fomentar o desenvolvimento econômico local.
- Preferência por produtos e fornecedores que adotem práticas sustentáveis, como redução de embalagens plásticas e uso de materiais recicláveis.

#### Requisitos da Contratação

- Fornecedores devem garantir logística de entrega eficiente, com horários e locais previamente acordados com a Secretaria do Trabalho e Assistência Social.
- Em caso de eventual necessidade urgente, fornecedores devem assegurar capacidade de atendimento imediato.
- Os produtos devem ser isentos de materiais estranhos e seguir estritamente as especificações de qualidade e segurança alimentar.

Os requisitos listados são essenciais para a contratação, garantindo que as

gabinete



necessidades de aquisição de gêneros alimentícios sejam plenamente atendidas sem comprometer o caráter competitivo da licitação. Requisitos desnecessários e especificações detalhadas excessivas foram evitados intencionalmente.

#### 4. Levantamento de mercado

O levantamento de mercado para a aquisição de gêneros alimentícios para a Secretaria do Trabalho e Assistência Social do Município de Tamboril-CE identificou as seguintes soluções de contratação usadas entre fornecedores e órgãos públicos:

- Contratação direta com fornecedores locais e regionais, facilitada pela proximidade e eficiência logística, permitindo entregas frequentes e em prazos reduzidos.
- Contratação por meio de grandes distribuidores nacionais que podem fornecer uma ampla variedade de gêneros alimentícios a preços competitivos, embora com possíveis desafios logísticos e prazos de entrega mais longos.
- Contratação através de empresas especializadas na composição de cestas básicas, com experiência prévia no fornecimento para órgãos públicos, garantindo a conformidade com padrões de qualidade e normativas sanitárias.
- Utilização do sistema de registro de preços, que oferece flexibilidade na aquisição conforme as demandas ao longo do contrato, adaptando-se às variações de necessidade durante a vigência.

Após a análise das alternativas disponíveis, a solução mais adequada para atender às necessidades de contratação foi identificada como a utilização do sistema de registro de preços, priorizando fornecedores locais e regionais. Essa escolha se justifica pelos seguintes motivos:

- A proximidade dos fornecedores locais favorece a logística de entrega, reduzindo custos de transporte e diminuindo o tempo de atendimento a emergências.
- A solução contribui para o desenvolvimento econômico local, em alinhamento com os princípios de desenvolvimento sustentável preconizados pela Lei 14.133/2021.
- O sistema de registro de preços permite a Administração ajustar as aquisições baseando-se em demandas reais, garantindo eficiência no uso dos recursos e cumprimento das necessidades da Secretaria.
- Flexibilidade para adquirir produtos conforme a necessidade, evitando superestimação e desperdício de recursos.

#### 5. Descrição da solução como um todo

A solução para a aquisição de gêneros alimentícios para atender às demandas da Secretaria do Trabalho e Assistência Social do Município de Tamboril-CE consiste na adoção de um sistema de registro de preços para contratação de fornecedores locais e regionais. Esta abordagem foi considerada a mais adequada e eficiente para a Administração Pública, em conformidade com o preceituado pela Lei 14.133/2021, que



privilegia a economicidade, eficiência e desenvolvimento local sustentável.

- A escolha do sistema de registro de preços alinha-se ao princípio de economicidade da lei, permitindo que as aquisições ocorram de acordo com a demanda efetiva, evitando gastos desnecessários e possibilitando uma melhor gestão dos recursos públicos.
- A opção por fornecedores locais e regionais busca atender ao princípio do desenvolvimento nacional sustentável, promovendo o fortalecimento da economia local, reduzindo o impacto ambiental relacionado ao transporte de produtos a longas distâncias e possibilitando uma logística mais ágil e eficiente.
- A solução adotada assegura que os gêneros alimentícios estejam em conformidade com as especificações técnicas e requisitos de qualidade estabelecidos, garantindo a segurança alimentar e a saúde dos usuários atendidos pelos programas e ações da Assistência Social.
- Os fornecedores devem possuir certificações de Boas Práticas de Fabricação (BPF), que garantem a conformidade dos produtos com as normas de segurança e qualidade alimentar, estando em conformidade com as diretrizes legais.
- A escolha do sistema a ser utilizado visa assegurar flexibilidade e agilidade nas aquisições, permitindo ajustes conforme as necessidades identificadas ao longo da vigência do contrato e promovendo uma gestão eficiente dos recursos disponíveis.

Dessa forma, a solução proposta é a melhor alternativa disponível no mercado, considerando a necessidade específica da Secretaria do Trabalho e Assistência Social do Município de Tamboril-CE e os princípios norteadores da nova Lei de Licitações, que visam à eficiência, economicidade e sustentabilidade nas contratações públicas.

## 6. Estimativa das quantidades a serem contratadas

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
1	ARROZ PARBOILIZADO	8.760,000	Quilograma
Especificação: Arroz parboilizado, tipo I, mínimo de 80% de grãos inteiros e máximo de 14% de umidade com registro no ministério da agricultura (pacotes de 01 kg, embalagem de plástico transparente, resistente, data de fabricação e validade mínima de 12 meses).			
2	MACARRAO ESPAGHETTI 500G	7.200,000	Unidade
Especificação: Sem colesterol, sem ovos. Constituído de: sêmola de trigo e farinha de trigo fortificadas com ferro e ácido fólico. Livre de umidade isento de fungos e de fragmentos estranhos, isenta de sujidades, parasitas. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 400g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo contendo 5 kg, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.			
3	MACARRÃO PARAFUSO 500G	2.736,000	Unidade
Especificação: com ovos a base de farinha de trigo de sêmola ou semolina, ovos corante, natural de urucum ou outras substâncias permitidas e submetidas a processos tecnológico adequados. Apresentar data de validade mínima de seis meses, boas condições de armazenamento acondicionado em pacote de 500g.			
4	FEIJÃO CORDA	4.140,000	Quilograma
Especificação: tipo 1, embalagem plastica de 1kg			

g. Lmota



# Tamboril

PREFEITURA



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
5	FEIJÃO PRETO	1.080,000	Quilograma
Especificação: in natura, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite de 2 de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a Portaria 161 de 24/07/87 - M.A. Embalagem: pacotes de plástico transparentes de 1 kg			
6	FARINHA BRANCA	1.080,000	Quilograma
Especificação: apresentação torrada, tipo grupo seca, tipo subgrupo fina, tipo classe amarela, tipo 1. Embalagem de 01 kg. Com data de fabricação, prazo de validade e indicação do fabricante.			
7	FARINHA DE MILHO FLOCADA	1.080,000	Quilograma
Especificação: Flocos de milho pré-cozido, 100% natural, sem adição de sal, embalagem em sacos plástico de 500g, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.			
8	SAL REFINADO IODADO	720,000	Quilograma
Especificação: iodado, embalagem primária plástica de 1 kg, não furada, livre de insetos, umidade, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. O produto de seguir a legislação vigente (RDC nº 23, de 22 de abril de 2013). Data de validade expressos na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.			
9	OLEO DE SOJA	900,000	Unidade
Especificação: Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 270 de 22/09/05 - ANVISA). Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Produzido a partir de soja transgênica. Sem colesterol e fonte de vitamina E, como o óleo vegetal. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº. 10674/03). Garrafa contendo 900 ml do produto. Data de vencimento, fabricação e lote expressos na embalagem.			
10	CLORIFICO PCT 100G	648,000	Quilograma
Especificação: Produto Obtido A Partir De Arroz Triturado, Óleo Vegetal E Corante Natural De Urucum, Sem Adição De Sal, (Rde Nº. 276 De 22/09/05 - Anvisa). Produto Com Aspecto De Pó Fino, Cor Alaranjada, Odor E Sabor Próprio. Rotulagem Obrigatória (De Acordo Com A Rde Nº 360/359 De 23/12/03, Rde Nº. 259 De 20/09/02, Rde Nº123 De 13/05/04 - Anvisa, Lei Nº 10674/03). Embalagem Primária: Polietileno Atóxico Contendo 100g Do Produto			
11	MARGARINA 500G	108,000	Unidade
Especificação: peso líquido de 500g, composição básica óleos vegetais polinsaturados, sabor com sal, estabilizante ácidos graxos e lecitina de soja, acidulante ácido cítrico, conservante sorbato de potássio.			
12	CREME DE LEITE	648,000	Unidade
Especificação: Apresentando teor de matéria gorda mínima de 25%, embalado em caixa cartonada, peso líquido 200 gramas.			
13	MAIONESE 200G	36,000	Unidade
Especificação: maionese de 200g, tipo tradicional, aplicação uso culinário.			
14	AMIDO DE MILHO	36,000	Unidade
Especificação: hidratado de carbono, extraído dos grãos de milho, isento de proteínas			
15	FARINHA DO TRIGO COM FERMENTO	36,000	Unidade
Especificação: Produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e são, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro e sabor próprios; Com fermento. Embalagem plástica de 1kg. A embalagem deverá conter os dados de identificação e informações nutricionais do produto.			
16	FARINHA DO TRIGO SEM FERMENTO	36,000	Unidade
Especificação: Produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e são, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro e sabor próprios; sem fermento. Embalagem plástica de 1kg. A embalagem deverá conter os dados de identificação e informações nutricionais do produto.			



# Tamboril

PREFEITURA



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UNID.
17	EXTRATO DE TOMATE	360,000	Unidade
Especificação: extrato de 340g, alimentício, ingrediente básico tomate, prazo validade 12 meses, conservação isento de fermentação, características adicionais maduros, selecionados, sem pele e sem sementes.			
18	VINAGRE 500ML	260,000	Unidade
Especificação: matéria-prima álcool cana de açúcar, tipo neutro, acidez 4,20, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos.			
19	CAFÉ	216,000	Unidade
Especificação: embalagem de 250g do tipo "almofada", com rendimento igual ou superior a 7 litros para o preparo de café suave tendo como característica sensorial sabor não amargo, deve ter o selo de pureza da abic. rotulagem de acordo com as normas da anvisa. validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.			
20	AÇUCAR	1.080,000	Unidade
Especificação: Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 271 de 22/09/05 - ANVISA). Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica e livre de fragmentos estranhos. Pó branco fino de fácil escoamento. Não deve ser empedrado. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº. 123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1 kg do produto. Embalagem secundária: sacos plásticos tipo fardo contendo 30 kg. o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.			
21	OVOS	900,000	Bandeja
Especificação: bandeja com 30 unidades, tamanho pequeno, peso 42, origem galinha, características adicionais branco.			
22	LEITE EM PÓ	75,000	Pacote
Especificação: LEITE EM PÓ INTEGRAL COM NO MINIMO 12 VITAMINAS, EMBALAGEM DE 500g.			
23	CARNE BOVINA CONGELADA	6.300,000	Quilograma
Especificação: CARNE BOVINA CONGELADA - KG CARNE BOVINA CONGELADA- ESPECIFICAÇÃO: ACÉM OU MUSCULO EM ISCAS, PRODUTO CARACTERISTICO E EM BOAS CONDIÇÕES PARA O CONSUMO HUMANO. EMBALAGEM EM FILME PVC À VACUO DE 01 KG COM BAIXO TEOR DE GORDURA. PRODUTO COM REGISTRO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. VALIDADE MFNIMA DE 06(SEIS) MESES DA DATA DE ENTREGA			
24	CARNE CONGELADA COXÃO MOLE	3.000,000	Unidade
Especificação: CARNE BOVINA, TIPO COXÃO MOLE, AP. CORTADA EM BIFES CONGELADA CARNE BOVINA FRESCA DE 1º QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS PARA O CONSUMO, EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE ATÓXICA, EMBALAGEM DE 1KG. (APRESENTAR FICHA TÉCNICA E LAUDO MICROBIOLÓGICO)			
25	CARNE DE CHARQUE - PACOTE 500G	900,000	Quilograma
Especificação: CARNE DE CHARQUE - PACOTE COM 500G CARNE DE CHARQUE - ESPECIFICAÇÃO: CARNE DE CHARQUE EM CUBOS: CURADA E SECA, DE 1º QUALIDADE, COM BAIXO TEOR DE GORDURA, EMBALADO À VACUO EM PACOTES DE 500G. A EMBALAGEM DEVE CONTER SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), ESTADUAL (SIE) OU MUNICIPAL (SIM), DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, VALIDADE, FABRICAÇÃO. ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO LACRADA. NÃO SERA ACEITO J.BEEF. EMBALAGEM ATÓXICA EM FILME PET+PE TRANSPARENTE, FLEXIVEL E RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. (APRESENTAR FICHA TÉCNICA E LAUDO MICROBIOLÓGICO)			
26	CARNE BOVINA MOÍDA 1º CONGELADA	4.140,000	Quilograma
Especificação: CARNE BOVINA MOÍDA DE 1º CONGELADA (COXÃO MOLE)- KG CARNE BOVINA MOÍDA DE 1º CONGELADA (COXÃO MOLE). ESPECIFICAÇÃO: COXÃO MOLE MO/DO. EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA TRANSPARENTE A VACUO TERMO FORMADA EM FILME PET+PE DE ALTA BARREIRA EM PACOTES DE 1 KG. NÃO DEVE CONTER CRISTAIS DE GELO NO INTERIOR DA EMBALAGEM. PRODUTO COM COLORAÇÃO VERMELHO- ESCURA, PRODUZIDO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SEM ODOIR IMPRÓPRIO. PRODUTO COM REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MA / SIF / SIE / SIM, (APRESENTAR FICHA TÉCNICA E LAUDO MICROBIOLÓGICO)			
27	CARNE DE FRANGO	6.000,000	Quilograma
Especificação: CARNE DE FRANCO, TIPO INTEIRO, CARACTERISTICAS ADICIONAIS FRANGO INTEIRO CONGELADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS PARA O CONSUMO, EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA. (APRESENTAR FICHA TÉCNICA E LAUDO MICROBIOLÓGICO)			



# Tamboril

PREFEITURA



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
28	LINGUIÇA CALABRESA PREPARADA COM CARNE NÃO MISTA	3.600,000	Quilograma
Especificação: LINGUIÇA CALABRESA PREPARADA COM CARNE NAO MISTA, TOUCINHO E CONDIMENTOS, NÃO APIMENTADA, COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, NAO PEGAJOSA, ISENTA D E SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERACAO ADEQUADA, ACONCIONADA EM SACO DE POLIETILENO.			
29	ALHO	360,000	Quilograma
Especificação: Alho com aparência fresca e são colhidos ao atingirem grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitos ou larvas e resíduos de defensivos agrícolas.			
30	CEBOLA	1.080,000	Quilograma
Especificação: Cebola de primeira qualidade, limpa e em condições de consumo humano, tamanhos grande e médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, casca limpa sem corpos			
31	ALFACE	1.080,000	Unidade
Especificação: Alface com aparência fresca e são colhidos ao atingirem grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isento de: sujidades, insetos, parasitas e larvas, rachaduras, cortes e perfurações.			
32	PIMENTÃO	1.800,000	Unidade
Especificação: Pimentão de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.			
33	PIMENTINHA	108,000	Quilograma
Especificação: Pimentinha de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.			
34	REPOLHO FRESCO	216,000	Unidade
Especificação: Repolho Fresco, ser bem desenvolvido, firme, intacto, sem danos físicos e mecânicos. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isento de: sujidades, insetos, parasitas e larvas, rachaduras, cortes e perfurações.			
35	CENOURA	1.080,000	Unidade
Especificação: Cenoura de primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.			
36	CHEIRO VERDE	540,000	Unidade
Especificação: Cheiro verde (cebolinha + coentro) com folhas lisas, firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujeiras ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente. a proporção de coentro/cebolinha deverá ser de 40% e 60%.			
37	CHUCHU	360,000	Quilograma
Especificação: Chuchu de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.			
38	COUVE	36,000	Quilograma
Especificação: COUVE de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.			
39	BATATA INGLESA	900,000	Quilograma
Especificação: batata inglesa de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.			
40	TOMATE	720,000	Quilograma

gabinete



# Tamboril

PREFEITURA



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
41	BETERRABA	540,000	Quilograma
Especificação: Tomate tipo salada tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.			
42	MANGA	540,000	Quilograma
Especificação: Beterraba de 1ª qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, tamanho médio, acondicionadas em embalagem de 02a 05 kg em sacos de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem.			
43	MELANCIA	240,000	Quilograma
Especificação: Manga de 1ª qualidade, grau de amadurecimento médio, sem rupturas, embalado em sacos de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem.			
44	LARANJA	27.000,000	Unidade
Especificação: Melancia graúda, de 1ª qualidade, fresca, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido e madura, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes.			
45	BANANA	2.340,000	Quilograma
Especificação: Laranja de primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa.			
46	BATATA DOCE	360,000	Quilograma
Especificação: Banana primeira qualidade, limpa e em condições de consumo humano, tamanhos grandes e médios, uniformes, sem defeitos, casca limpa sem corpos estranhos.			
Especificação: Batata doce de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.			

## 7. Estimativa do valor da contratação

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
1	ARROZ PARBOILIZADO	8.760,000	Quilograma	9,59	84.008,40
Especificação: Arroz parboilizado, tipo I, mínimo de 80% de grãos inteiros e máximo de 14% de umidade com registro no ministério da agricultura (pacotes de 01 kg, embalagem de plástico transparente, resistente. data de fabricação e validade mínima de 12 meses).					
2	MACARRAO ESPAGHETTI 500G	7.200,000	Unidade	4,04	29.088,00
Especificação: Sem colesterol, sem ovos. Constituído de: sêmola de trigo e farinha de trigo fortificadas com ferro e ácido fólico. Livre de umidade isento de fungos e de fragmentos estranhos, isenta de sujidades, parasitas. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 - ANVISA, lci nº 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 400g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo contendo 5 kg. o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.					
3	MACARRÃO PARAFUSO 500G	2.736,000	Unidade	8,70	23.803,20
Especificação: com ovos a base de farinha de trigo de sêmola ou semolina, ovos corante, natural de urucum ou outras substâncias permitidas e submetidas a processos tecnológico adequados. Apresentar data de validade mínima de seis meses, boas condições de armazenamento acondicionado em pacote de 500g.					
4	FEIJÃO CORDA	4.140,000	Quilograma	9,75	40.365,00
Especificação: tipo 1, embalagem plastica de 1kg					
5	FEIJÃO PRETO	1.080,000	Quilograma	11,11	11.998,80

*[Handwritten signatures]*



# Tamboril

PREFEITURA



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
6	FARINHA BRANCA	1.080,000	Quilograma	8,09	8.737,20
Especificação: in natura, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite de 2 de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a Portaria 161 de 24/07/87 - M.A. Embalagem: pacotes de plástico transparentes de 1 kg					
7	FARINHA DE MILHO FLOCADA	1.080,000	Quilograma	5,56	6.004,80
Especificação: apresentação torrada, tipo grupo seca, tipo subgrupo fina, tipo classe amarela, tipo 1. Embalagem de 01 kg. Com data de fabricação, prazo de validade e indicação do fabricante.					
8	SAL REFINADO IODADO	720,000	Quilograma	1,87	1.346,40
Especificação: Flocos de milho pré-cozido, 100% natural, sem adição de sal, embalagem em sacos plástico de 500g, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.					
9	OLEO DE SOJA	900,000	Unidade	11,92	10.728,00
Especificação: iodado, embalagem primária plástica de 1 kg, não furada, livre de insetos, umidade, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. O produto de seguir a legislação vigente (RDC nº 23, de 22 de abril de 2013). Data de validade expressos na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.					
10	CLORIFICO PCT 100G	648,000	Quilograma	1,92	1.244,16
Especificação: Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 270 de 22/09/05 - ANVISA). Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Produzido a partir de soja transgênica. Sem colesterol e fonte de vitamina E, como to óleo vegetal. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº. 123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº. 10674/03). Garrafa contendo 900 ml do produto. Data de vencimento, fabricação e lote expressos na embalagem.					
11	MARGARINA 500G	108,000	Unidade	11,06	1.194,48
Especificação: Produto Obtido A Partir De Arroz Triturado, Óleo Vegetal E Corante Natural De Urucum, Sem Adição De Sal, (Rde Nº. 276 De 22/09/05 - Anvisa). Produto Com Aspecto De Pó Fino, Cor Alaranjada, Odor E Sabor Próprio. Rotulagem Obrigatória (De Acordo Com A Rde Nº 360/359 De 23/12/03, Rde Nº. 259 De 20/09/02, Rde Nº. 123 De 13/05/04 - Anvisa, Lei Nº 10674/03). Embalagem Primária: Polietileno Atóxico Contendo 100g Do Produto					
12	CREME DE LEITE	648,000	Unidade	3,92	2.540,16
Especificação: peso líquido de 500g, composição básica óleos vegetais polinsaturados, sabor com sal, estabilizante ácidos graxos e lecitina de soja, acidulante ácido cítrico, conservante sorbato de potássio.					
13	MAIONESE 200G	36,000	Unidade	8,34	300,24
Especificação: Apresentando teor de materia gorda mínima de 25%, embalado em caixa cartonada, peso líquido 200 gramas.					
14	AMIDO DE MILHO	36,000	Unidade	8,28	298,08
Especificação: hidratado de carbono, extraído dos grãos de milho, isento de proteínas					
15	FARINHA DO TRIGO COM FERMENTO	36,000	Unidade	7,01	252,36
Especificação: Produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e são, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro e sabor próprios; Com fermento. Embalagem plástica de 1kg. A embalagem deverá conter os dados de identificação e informações nutricionais do produto.					
16	FARINHA DO TRIGO SEM FERMENTO	36,000	Unidade	5,60	201,60

Handwritten signatures and initials at the bottom right of the page.



# Tamboril

PREFEITURA



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
17	EXTRATO DE TOMATE	360,000	Unidade	4,37	1.573,20
Especificação: Produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e são, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro e sabor próprios; sem fermento. Embalagem plástica de 1kg. A embalagem deverá conter os dados de identificação e informações nutricionais do produto.					
18	VINAGRE 500ML	260,000	Unidade	3,54	920,40
Especificação: extrato de 340g, alimentício, ingrediente básico tomate, prazo validade 12 meses, conservação isento de fermentação, características adicionais maduros, selecionados, sem pele e sem sementes.					
19	CAFÉ	216,000	Unidade	22,72	4.907,52
Especificação: matéria-prima álcool cana de açúcar, tipo neutro, acidez 4,20, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos.					
20	AÇUCAR	1.080,000	Unidade	6,01	6.490,80
Especificação: embalagem de 250g do tipo "almofada", com rendimento igual ou superior a 7 litros para o preparo de café suave tendo como característica sensorial sabor não amargo. deve ter o selo de pureza da abic. rotulagem de acordo com as normas da anvisa. validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.					
21	OVOS	900,000	Bandeja	25,47	22.923,00
Especificação: bandeja com 30 unidades, tamanho pequeno, peso 42, origem galinha, características adicionais branco.					
22	LEITE EM PÓ	75,000	Pacote	37,63	2.822,25
Especificação: LEITE EM PÓ INTEGRAL COM NO MÍNIMO 12 VITAMINAS, EMBALAGEM DE 500g.					
23	CARNE BOVINA CONGELADA	6.300,000	Quilograma	49,18	309.834,00
Especificação: CARNE BOVINA CONGELADA - KG CARNE BOVINA CONGELADA- ESPECIFICAÇÃO: ACÉM OU MUSCULO EM ISCAS, PRODUTO CARACTERISTICO E EM BOAS CONDIÇÕES PARA O CONSUMO HUMANO. EMBALAGEM EM FILME PVC À VACUO DE 01 KG COM BAIXO TEOR DE GORDURA. PRODUTO COM REGISTRO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. VALIDADE MFNIMA DE 06(SEIS) MESES DA DATA DE ENTREGA					
24	CARNE CONGELADA COXÃO MOLE	3.000,000	Unidade	55,40	166.200,00
Especificação: CARNE BOVINA, TIPO COXÃO MOLE, AP. CORTADA EM BIFES CONGELADA CARNE BOVINA FRESCA DE 1º QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS PARA O CONSUMO, EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE ATÓXICA, EMBALAGEM DE 1KG. (APRESENTAR FICHA TÉCNICA E LAUDO MICROBIOLÓGICO)					
25	CARNE DE CHARQUE - PACOTE 500G	900,000	Quilograma	52,69	47.421,00
Especificação: CARNE DE CHARQUE - PACOTE COM 500G CARNE DE CHARQUE - ESPECIFICAÇÃO: CARNE DE CHARQUE EM CUBOS: CURADA E SECA, DE 1º QUALIDADE, COM BAIXO TEOR DE GORDURA, EMBALADO À VACUO EM PACOTES DE 500G. A EMBALAGEM DEVE CONTER SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), ESTADUAL (SIE) OU MUNICIPAL (SIM), DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, VALIDADE, FABRICAÇÃO. ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO LACRADA. NÃO SERA ACEITO J.BEEF. EMBALAGEM ATÓXICA EM FILME PET+PE TRANSPARENTE, FLEXIVEL E RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. (APRESENTAR FICHA TÉCNICA E LAUDO MICROBIOLÓGICO)					
26	CARNE BOVINA MOIDA 1º CONGELADA	4.140,000	Quilograma	45,71	189.239,40

Handwritten signatures and initials at the bottom right of the page.



# Tamboril

PREFEITURA



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
	Especificação: CARNE BOVINA MOÍDA DE 1º CONGELADA (COXÃO MOLE)- KG CARNE BOVINA MOIDA DE 1º CONGELADA (COXÃO MOLE). ESPECIFICAÇÃO: COXÃO MOLE MO/DO. EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA TRANSPARENTE A VACUO TERMO FORMADA EM FILME PET+PE DE ALTA BARREIRA EM PACOTES DE 1 KG. NÃO DEVE CONTER CRISTAIS DE GELO NO INTERIOR DA EMBALAGEM. PRODUTO COM COLORAÇÃO VERMELHO- ESCURA, PRODUZIDO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SEM ODOR IMPRÓPRIO. PRODUTO COM REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MA / SIF / SIE / SIM, (APRESENTAR FICHA TÉCNICA E LAUDO MICROBIOLÓGICO)				
27	CARNE DE FRANGO	6.000,000	Quilograma	20,79	124.740,00
	Especificação: CARNE DE FRANGO, TIPO INTEIRO, CARACTERISTICAS ADICIONAIS FRANGO INTEIRO CONGELADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS PARA O CONSUMO, EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA. (APRESENTAR FICHA TÉCNICA E LAUDO MICROBIOLÓGICO)				
28	LINGUIÇA CALABRESA PREPARADA COM CARNE NÃO MISTA	3.600,000	Quilograma	35,91	129.276,00
	Especificação: LINGUIÇA CALABRESA PREPARADA COM CARNE NAO MISTA, TOUCINHO E CONDIMENTOS,NÃO APIMENTADA, COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, NAO PEGAJOSA, ISENTA D E SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERACAO ADEQUADA, ACONCIONADA EM SACO DE POLIETILENO.				
29	ALHO	360,000	Quilograma	33,77	12.157,20
	Especificação: Alho com aparência fresca e são colhidos ao atingirem grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitos ou larvas e resíduos de defensivos agrícolas.				
30	CEBOLA	1.080,000	Quilograma	7,85	8.478,00
	Especificação: Cebola de primeira qualidade, limpa e em condições de consumo humano, tamanhos grande e médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, casca limpa sem corpos				
31	ALFACE	1.080,000	Unidade	3,71	4.006,80
	Especificação: Alface com aparência fresca e são colhidos ao atingirem grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isento de: sujidades, insetos, parasitas e larvas, rachaduras, cortes e perfurações.				
32	PIMENTÃO	1.800,000	Unidade	1,68	3.024,00
	Especificação: Pimentão de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.				
33	PIMENTINHA	108,000	Quilograma	11,83	1.277,64
	Especificação: Pimentinha de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.				
34	REPOLHO FRESCO	216,000	Unidade	9,28	2.004,48
	Especificação: Repolho Fresco, ser bem desenvolvido, firme, intacto, sem danos físicos e mecânicos. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isento de: sujidades, insetos, parasitas e larvas, rachaduras, cortes e perfurações.				
35	CENOURA	1.080,000	Unidade	10,41	11.242,80
	Especificação: Cenoura de primeira qualidade, tamanho grandes cu médios, uniformes, inteiros, sem defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.				
36	CHEIRO VERDE	540,000	Unidade	3,43	1.852,20
	Especificação: Cheiro verde (cebolinha + coentro) com folhas lisas, firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujeiras ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente. a proporção de coentro/cebolinha deverá ser de 40% e 60%.				
37	CHUCHU	360,000	Quilograma	7,05	2.538,00

*[Handwritten signatures]*



# Tamboril

PREFEITURA



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
	Especificação: Chuchu de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.				
38	COUVE	36,000	Quilograma	13,97	502,92
	Especificação: COUVE de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.				
39	BATATA INGLESA	900,000	Quilograma	10,91	9.819,00
	Especificação: batata inglesa de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.				
40	TOMATE	720,000	Quilograma	11,60	8.352,00
	Especificação: Tomate tipo salada tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.				
41	BETERRABA	540,000	Quilograma	7,59	4.098,60
	Especificação: Beterraba de 1ª qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, tamanho médio, acondicionadas em embalagem de 02a 05 kg em sacos de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem.				
42	MANCA	540,000	Quilograma	10,52	5.680,80
	Especificação: Manga de 1ª qualidade, grau de amadurecimento médio, sem rupturas, embalado em sacos de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem.				
43	MELANCIA	240,000	Quilograma	5,70	1.368,00
	Especificação: Melancia graúda, de 1ª qualidade, fresca, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido e madura, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes.				
44	LARANJA	27.000,000	Unidade	1,06	28.620,00
	Especificação: Laranja de primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa.				
45	BANANA	2.340,000	Quilograma	9,15	21.411,00
	Especificação: Banana primeira qualidade, limpa e em condições de consumo humano, tamanhos grandes e médios, uniformes, sem defeitos, casca limpa sem corpos estranhos.				
46	BATATA DOCE	360,000	Quilograma	6,93	2.494,80
	Especificação: Batata doce de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.				

Deste modo, como tendo como parâmetro as pesquisas de preços realizadas, tem-se que o valor médio estimado, conforme dados demonstrados acima, totalizam a monta de R\$ 1.357.386,69 (um milhão, trezentos e cinquenta e sete mil, trezentos e oitenta e seis reais e sessenta e nove centavos)

## 8. Justificativas para o parcelamento ou não da solução

A decisão de parcelar a aquisição de gêneros alimentícios para a Secretaria do Trabalho e Assistência Social do Município de Tamboril-CE é justificada com base nos seguintes critérios:

- Avaliação da Divisibilidade do Objeto: O objeto da licitação, que inclui diversos tipos de gêneros alimentícios, é tecnicamente divisível sem comprometer a funcionalidade ou os resultados pretendidos pela Administração, permitindo a

*[Handwritten signature]*



entrega em diferentes lotes de acordo com a necessidade.

- **Viabilidade Técnica e Econômica:** A divisão do objeto é tanto técnica quanto economicamente viável, assegurando que a qualidade e a eficácia dos resultados não sejam prejudicadas. A separação por lotes permite o ajuste de pedidos conforme a demanda.
- **Economia de Escala:** O parcelamento foi planejado de forma a preservar a economia de escala, garantindo que os benefícios do parcelamento superem qualquer aumento de custo relacionado à divisão dos lotes.
- **Competitividade e Aproveitamento do Mercado:** O parcelamento amplia a competitividade e o uso eficaz do mercado, aumentando a participação de fornecedores, inclusive de menor porte, que podem atender a partes do total licitado.
- **Análise do Mercado:** A decisão pelo parcelamento está em consonância com as práticas do setor de gêneros alimentícios, onde a oferta em lotes menores é comum e facilita a participação de diversos fornecedores.
- **Consideração de Lotes:** A divisão em lotes permite que fornecedores com menor capacidade de suprir grandes volumes ainda participem do processo, aumentando a inclusividade e o potencial competitivo, sem prejuízos à eficiência do contrato.
- **Documentação e Justificativas Baseadas em Dados:** Todos os passos tomados foram devidamente documentados com base em dados concretos sobre o mercado e análises de viabilidade, garantindo transparência e conformidade com as normativas vigentes.

O parcelamento está alinhado aos objetivos da licitação, favorecendo um processo mais competitivo e eficiente, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021.

## 9. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação para a aquisição de gêneros alimentícios está em pleno alinhamento com o Plano de Contratações Anual da Prefeitura Municipal de Tamboril-CE para o exercício financeiro de 2025. Este alinhamento é fundamental para assegurar que as compras planejadas sejam realizadas de maneira eficiente, atendendo às necessidades da Secretaria do Trabalho e Assistência Social de acordo com as diretrizes estabelecidas.

A inserção deste processo no Plano de Contratações Anual garante que a aquisição dos gêneros alimentícios seja harmonizada com o planejamento estratégico da Administração, promovendo uma gestão orçamentária responsável e o uso racional dos recursos públicos.

Dessa forma, o cumprimento das metas e objetivos traçados pelo Município é assegurado, conforme estabelecido nas diretrizes do planejamento, contribuindo para a efetividade das políticas públicas e programas sociais da Secretaria.

## 10. Resultados pretendidos

Assessoria Jurídica  
Gabinete



Este estudo visa garantir que a aquisição de gêneros alimentícios pela Secretaria do Trabalho e Assistência Social do Município de Tamboril-CE alcance os seguintes resultados:

- Assegurar a disponibilidade contínua de gêneros alimentícios de qualidade para atender às demandas dos programas sociais, contribuindo efetivamente para a segurança alimentar da população em situação de vulnerabilidade no município.
- Alcançar maior economicidade na aquisição dos produtos alimentícios, utilizando o sistema de registro de preços para garantir a flexibilidade e os melhores preços possíveis ao longo do período contratual.
- Fortalecer o desenvolvimento econômico local ao contratar preferencialmente fornecedores locais e regionais, alinhando-se aos princípios do desenvolvimento nacional sustentável conforme preconizado na Lei nº 14.133/2021.
- Manter o atendimento eficiente e eficaz às necessidades dos beneficiários dos programas assistenciais, garantindo agilidade nas entregas e a adequação aos padrões de qualidade definidos.
- Assegurar a conformidade do processo com os princípios de legalidade, transparência e competitividade, promovendo uma contratação justa e isonômica com base nas diretrizes da Lei nº 14.133/2021.

## 11. Providências a serem adotadas

Para garantir o sucesso na aquisição de gêneros alimentícios para atender as necessidades da Secretaria do Trabalho e Assistência Social do Município de Tamboril-CE, serão adotadas as seguintes providências:

1. Capacitação dos servidores: Realizar treinamentos e capacitações para a equipe responsável pela gestão e fiscalização do contrato, assegurando o entendimento dos critérios de qualidade e requisitos técnicos dos produtos a serem fornecidos.
2. Planejamento logístico: Planejar a logística de recebimento e distribuição dos gêneros alimentícios, assegurando que as condições de transporte e armazenamento respeitem as normas de segurança alimentar.
3. Definição clara de responsabilidades: Estabelecer as atribuições e responsabilidades dos agentes públicos designados para a gestão e fiscalização do contrato, conforme disposto na Lei 14.133/2021.
4. Monitoramento contínuo: Implementar um sistema de monitoramento e avaliação da qualidade e conformidade dos produtos entregues, incluindo a verificação dos prazos de validade e das condições de armazenamento.
5. Plano de contingência: Desenvolver um plano de contingência para lidar com eventuais problemas que possam surgir durante a vigência do contrato, como atrasos na entrega ou não conformidades nos produtos.
6. Comunicação com fornecedores: Manter uma comunicação eficaz e contínua com os fornecedores selecionados para solucionar rapidamente quaisquer questões que possam impactar negativamente a execução do contrato.
7. Documentação das atividades: Registrar todas as atividades e decisões relacionadas ao contrato, garantindo a transparência e a rastreabilidade dos processos, conforme os princípios estabelecidos pela Lei 14.133/2021.



## 12. Justificativa para adoção do registro de preços

A adoção do sistema de registro de preços para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à Secretaria do Trabalho e Assistência Social do Município de Tamboril-CE está fundamentada nos seguintes aspectos, em conformidade com a Lei 14.133/2021:

- **Flexibilidade e Economicidade:** O sistema de registro de preços permite maior flexibilidade nas aquisições, possibilitando ajustes nas quantidades adquiridas conforme as necessidades reais da administração, alinhando-se ao princípio da economicidade previsto no Art. 5º da Lei.
- **Eficiência Logística:** Conforme discutido durante o levantamento de mercado, a proximidade geográfica dos fornecedores locais e regionais facilita a logística e reduz os custos de transporte, otimizando a entrega dos produtos e atendendo ao princípio da eficiência constante no Art. 5º.
- **Desenvolvimento Nacional Sustentável:** Priorizando fornecedores locais, o sistema contribui para o desenvolvimento econômico da região, em conformidade com o incentivo ao desenvolvimento nacional sustentável prescrito no Art. 11, inciso IV.
- **Racionalização das Compras:** O sistema possibilita a realização de compras de forma mais racionalizada, evitando contratações com sobrepreço ou preços manifestamente inexequíveis, conforme previsto no Art. 11, inciso III.
- **Facilidade de Gestão:** A utilização do registro de preços reduz o número de processos licitatórios a serem conduzidos, diminuindo a sobrecarga administrativa e permitindo uma gestão mais eficiente dos contratos, em observância ao princípio da celeridade do Art. 5º.
- **Adequação ao Planejamento:** A adoção do registro de preços está alinhada ao planejamento estratégico e às necessidades periódicas de aquisição de gêneros alimentícios, conforme indicado no levantamento preliminar de necessidades e no planejamento de compras estabelecido no Art. 40.
- **Competitividade:** O sistema de registro de preços reforça o tratamento isonômico entre os licitantes e fomenta a justa competição, princípios essenciais enunciados no Art. 11, inciso II, da Lei 14.133/2021.

Portanto, o sistema de registro de preços segue sendo a solução mais eficiente e vantajosa para a administração pública, garantindo eficiência nos gastos públicos e qualidade no atendimento às demandas sociais do município.

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

Considerando o disposto na Lei 14.133/2021, a participação de empresas na forma de consórcio é vedada para a presente licitação, conforme as seguintes justificativas:

- A natureza dos produtos a serem adquiridos não demanda a formação de consórcios, uma vez que há fornecedores habilitados para fornecer os gêneros alimentícios exigidos individualmente, sem necessidade de congregar recursos ou capacidades de múltiplas entidades.
- O gerenciamento e a logística envolvidos na aquisição de gêneros alimentícios



são simplificados quando o fornecimento é realizado por entidades individuais, facilitando, assim, a coordenação de entrega e controle de qualidade.

- A necessidade de assegurar a rápida resposta às demandas da Secretaria do Trabalho e Assistência Social do Município de Tamboril-CE é mais eficazmente atendida por fornecedores que atuam individualmente, especialmente dadas as exigências de prazos de validade e condições de entrega específicas para gêneros alimentícios.
- O interesse público, conforme delineado no Art. 5º da Lei 14.133/2021, que propugna pela eficiência e pelo desenvolvimento nacional sustentável, é melhor servido ao evitar potenciais complicações administrativas e judiciais que poderiam surgir com a participação de consórcios, assegurando, assim, a celeridade e eficácia do processo contratual.
- Por último, não foi identificada vantagem técnica ou econômica que justifique a formação de consórcios para este processo de compra, conforme avaliações realizadas no estudo técnico preliminar.

Portanto, diante das circunstâncias e fundamentações apresentadas, conclui-se pela vedação da participação de empresas na forma de consórcio nesta licitação.

#### 14. Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras

Conforme estabelecido pelo Art. 18, §1º, inciso XII da Lei 14.133/2021, a análise dos possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras deve ser parte integrante do Estudo Técnico Preliminar. A seguir, são apresentados os possíveis impactos ambientais relacionados à aquisição de gêneros alimentícios, bem como as medidas mitigadoras a serem adotadas:

- **Impacto Ambiental: Geração de Resíduos Sólidos**
  - Descrição: Durante o fornecimento e consumo de gêneros alimentícios, ocorre a geração de resíduos sólidos, como embalagens, restos de alimentos e materiais descartáveis.
  - Medidas Mitigadoras: Implementar um programa de coleta seletiva e reciclagem; incentivar fornecedores a utilizarem embalagens biodegradáveis ou recicláveis; promover campanhas de conscientização para a redução e correto descarte de resíduos.
- **Impacto Ambiental: Emissão de Gases de Efeito Estufa**
  - Descrição: O transporte de gêneros alimentícios pode contribuir para a emissão de gases de efeito estufa devido à queima de combustíveis fósseis.
  - Medidas Mitigadoras: Incentivar fornecedores a utilizarem veículos mais eficientes e com menor impacto ambiental; otimizar as rotas de entrega para reduzir o consumo de combustível; considerar a inclusão de fornecedores locais para minimizar a distância percorrida.
- **Impacto Ambiental: Consumo de Água e Energia**
  - Descrição: A produção e o processamento de alimentos requerem consumo significativo de água e energia, o que pode resultar em impactos ambientais negativos.
  - Medidas Mitigadoras: Priorizar a aquisição de produtos de fornecedores que



adotem práticas sustentáveis de produção, como o uso eficiente de recursos hídricos e energéticos; promover a utilização de fontes de energia renovável quando possível.

- **Impacto Ambiental: Contaminação do Solo e dos Recursos Hídricos**
  - **Descrição:** O uso de agroquímicos e fertilizantes na produção de alimentos pode resultar na contaminação do solo e dos recursos hídricos.
  - **Medidas Mitigadoras:** Incentivar a aquisição de produtos orgânicos ou provenientes de agricultura sustentável; exigir certificações que garantam boas práticas agrícolas e manejo ambiental.
- **Impacto Ambiental: Perda de Biodiversidade**
  - **Descrição:** A monocultura e o desmatamento para a produção de alimentos podem causar perda de biodiversidade.
  - **Medidas Mitigadoras:** Fomentar a compra de produtos provenientes de sistemas agroflorestais e práticas de cultivo que promovam a biodiversidade; implementar critérios de sustentabilidade em licitações para incentivar práticas agrícolas responsáveis.

Essas medidas estão alinhadas aos princípios de desenvolvimento nacional sustentável, conforme art. 5º da Lei 14.133, visando minimizar os impactos ambientais associados à contratação de gêneros alimentícios.

## 15. Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação

Após a análise abrangente e criteriosa dos aspectos envolvidos na aquisição de gêneros alimentícios para atender às demandas da Secretaria do Trabalho e Assistência Social do Município de Tamboril-CE, conclui-se que a contratação é viável e razoável. Este posicionamento é sustentado pelos seguintes pontos, em conformidade com a Lei 14.133/2021:

- **Alinhamento ao Interesse Público:** A aquisição de gêneros alimentícios atende diretamente ao interesse público, uma vez que visa a garantir a continuidade dos serviços de assistência social no município, conforme preconizado no art. 5º da Lei 14.133, respeitando os princípios da legalidade, moralidade, eficiência e interesse público.
- **Economia e Sustentabilidade:** A utilização do sistema de registro de preços proporciona flexibilidade na aquisição conforme as necessidades reais, otimizando o uso dos recursos públicos e garantindo economicidade, conforme demonstrado nos resultados pretendidos em termos de economicidade e melhor aproveitamento de recursos, nos termos do art. 18, §1º, inciso IX.
- **Apoio ao Desenvolvimento Local:** A priorização de fornecedores locais e regionais não só facilita a logística e reduz custos, mas também promove o desenvolvimento econômico local, alinhado aos princípios de desenvolvimento nacional sustentável, conforme promovido no art. 11, inciso IV.
- **Adequação dos Requisitos Técnicos:** Os produtos a serem adquiridos cumprem com todas as especificações técnicas e requisitos de qualidade exigidos, assegurando a conformidade com as normas sanitárias e garantindo a segurança



**Tamboril**  
PREFEITURA



alimentar dos beneficiários, em estrita observância aos regulamentos aplicáveis.

- Atendimento às Demandas Estimadas: As estimativas de quantidade foram calculadas com base em histórico de consumo e projeções futuras, o que assegura que a contratação será suficiente e adequada para atender às necessidades durante a vigência do contrato.

Considerando todos os aspectos analisados, e amparado pela fundamentação legal proporcionada pela Lei 14.133/2021, a condução do processo de licitação para a aquisição de gêneros alimentícios mostra-se não apenas viável, mas também uma medida prudente e necessária para garantir o atendimento eficiente às demandas da Secretaria do Trabalho e Assistência Social do Município de Tamboril-CE.

Tamboril / CE, 14 de fevereiro de 2025

EQUIPE DE PLANEJAMENTO

*Francisco Marques Moura*  
Francisco Marques Moura  
PRESIDENTE

*Maiara Soares de Souza*  
MAIARA SOARES DE SOUZA  
MEMBRO

GABRIELA  
GOMES MARTINS  
CASTRO:2685846  
6894

Assinado de forma  
digital por GABRIELA  
GOMES MARTINS  
CASTRO:26858466894  
Dados: 2025.02.14  
11:43:57 -02'00'