

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

ETP.24.11.21.98C-02 - DATA: 21/11/2024	
Categoria:	MATERIAL

### 1. PROBLEMA RESUMIDO

Problema de garantir a alimentação adequada dos alunos da rede municipal de ensino de Santana do Acaraú, tornando-se essencial a aquisição de gêneros alimentícios para o fornecimento de merenda escolar.

### 2. CLASSIFICAÇÃO DA PRETENSA PUBLICAÇÃO

Os gêneros alimentícios ora pretendidos são classificados de acordo com a Lei nº 14.133/2021, como bens comuns, visto que suas características são amplamente conhecidas e praticadas no mercado. Caracterizam-se como bens comuns aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no edital, por meio de especificações reconhecidas e usuais do mercado (art. 6º, XIII da Lei nº 14.133/2021).

A observância da Lei nº 14.133/2021 não apenas assegura a conformidade legal do processo licitatório, mas também fortalece os princípios da economicidade, da competitividade e da igualdade de condições entre os fornecedores, contribuindo para uma gestão pública mais eficiente e justa.

Unidade Requisitante: Secretaria de Educação de Santana do Acaraú/CE.

O presente Estudo Técnico Preliminar está fundamentado nos ditames da Lei nº 14.133/2021 e no Decreto Municipal nº 071202/2023.

### 3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A aquisição de gêneros alimentícios para o fornecimento de merenda escolar da rede municipal de ensino de Santana do Acaraú/CE é uma iniciativa essencial da Secretaria de Educação do município, com o objetivo de garantir uma alimentação balanceada e de qualidade para os alunos. A merenda escolar desempenha um papel fundamental no desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes, sendo crucial para assegurar que todos tenham acesso a uma nutrição adequada durante o período escolar.

Grande parte das escolas do município funcionarão em regime de tempo integral, o que torna ainda mais relevante a oferta de refeições balanceadas e adequadas ao longo do dia. Essa dinâmica exige uma maior atenção à qualidade e à variedade dos alimentos servidos, garantindo que os estudantes tenham energia suficiente para desempenhar suas atividades escolares e extracurriculares. A Secretaria de Educação, comprometida com a promoção da saúde e do bem-estar dos alunos, entende que uma alimentação saudável é imprescindível para o pleno desenvolvimento educacional e social das crianças e adolescentes. Essa ação contribui diretamente para a melhoria do desempenho acadêmico e para a redução da evasão escolar, uma vez que a merenda escolar muitas vezes representa uma das principais fontes de alimentação de muitos alunos.

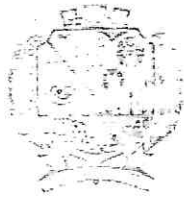
A aquisição desses gêneros alimentícios visa, ainda, assegurar que as refeições servidas atendam às normas nutricionais estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), promovendo uma dieta equilibrada e adequada às necessidades dos estudantes. Além disso, essa iniciativa está alinhada com o cumprimento da Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola, e com a LDB - Lei nº 9.394/96, que estabelece como dever do Estado garantir padrões mínimos de qualidade no ensino, incluindo a alimentação escolar.

Com isso, a Secretaria de Educação busca não apenas fornecer alimentos, mas também criar um ambiente escolar saudável e acolhedor, onde os estudantes possam se desenvolver plenamente. A aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar é, portanto, uma medida estratégica para garantir o sucesso escolar e o bem-estar dos alunos, especialmente em escolas de tempo integral, refletindo o compromisso da administração municipal com a educação de qualidade e a formação de cidadãos saudáveis e conscientes.

### 4. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A previsão no plano de contratação anual 2025 da Secretaria de Educação de Santana do Acaraú/CE contempla a





Aquisição de gêneros alimentícios visando o fornecimento de merenda escolar da rede municipal de ensino de Santana do Acaraú/CE, para os alunos da rede municipal de ensino, conforme estabelecido na nova Lei de Licitações 14.133/2021.

## 5. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

### HABILITAÇÃO TÉCNICA E DOCUMENTAÇÃO

- Os interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, conforme determina o art. 62 da Lei nº 14.133/2021, e apresentar a documentação necessária para habilitação.
- A contratada deverá manter, durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo licitatório.

### ENTREGA E LOCAL DE FORNECIMENTO

- A contratada deverá entregar os gêneros alimentícios conforme solicitado pela contratante, em local e prazos especificados na Ordem de Compra e no instrumento convocatório.
- O fornecimento deve ocorrer nas escolas municipais de Santana do Acaraú/CE, em conformidade com o cronograma acordado.
- A Contratada deverá executar, fielmente, as entregas de acordo com as ordens de fornecimento expedidas, não se admitindo modificações sem prévia consulta e concordância da Contratante.
- Caso o fornecedor tenha problemas no decorrer do ano em cumprir com a entrega de uma marca por um período específico, por conta de problemas relacionadas à produção dos fabricantes, o mesmo deverá oficializar a necessidade de substituição destes.
- Após análise da equipe técnica, esta estabelecerá um prazo para que sejam normalizadas as entregas. Ressaltamos que os produtos que necessitarem ter a marca substituída, deverão ser superiores às licitadas e aprovadas pela equipe técnica.
- As entregas deverão ser efetuadas no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos após o repasse do cronograma feito pelas nutricionistas através do Departamento de Alimentação Escolar.

### EXECUÇÃO DIRETA

- A empresa contratada deverá fornecer diretamente os produtos, não podendo transferir a responsabilidade do fornecimento para outra empresa ou instituição, sob qualquer forma.

### FORMA DE AQUISIÇÃO

- A aquisição dos gêneros alimentícios será realizada de forma parcelada, conforme a demanda das unidades escolares.

### GARANTIA E VIGÊNCIA

- Não será exigida garantia de execução para esta contratação.
- A vigência inicial do contrato será até 31 de dezembro do ano de contratação, com possibilidade de prorrogação conforme os artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021, desde que comprovadamente vantajosa e com manutenção da qualidade e eficiência no fornecimento.

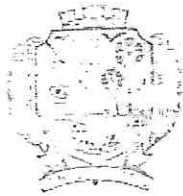
### RECEBIMENTO E PAGAMENTO

- Os prazos para recebimento provisório e definitivo dos alimentos, bem como os critérios de pagamento, serão detalhados no Termo de Referência. O pagamento será efetuado após a entrega e verificação da conformidade dos produtos com o solicitado.

### ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- Os gêneros alimentícios fornecidos deverão estar em estrita conformidade com as especificações técnicas descritas no Termo de Referência, garantindo a qualidade e segurança alimentar, conforme normas sanitárias vigentes, como as regulamentadas pela ANVISA.
- A contratada deverá garantir que os produtos entregues sejam próprios para o consumo, dentro do prazo de validade, e armazenados de maneira adequada até o momento da entrega.
- Os produtos não perecíveis entregues devem ter uma validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, e os produtos perecíveis devem apresentar o peso em todas as embalagens.
- Os pães não devem apresentar características de queimados, malcozidos, com a superfície rugosa, com sujidades, massa seca, bolores e excesso de gordura. Não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua formulação. Além disso, não serão aceitos pães que forem armazenados quentes em sacos plásticos, pois acarreta no amassamento do mesmo.
- Os produtos perecíveis (carnes) deverão ser entregues sob refrigeração ou em caixas térmicas específicas e exclusivas para este fim, evitando desta forma o descongelamento e permitindo que estas cheguem ao local de entrega em temperatura adequada.
- Os alimentos farináceos (arroz, macarrão, fubá e outros) não devem apresentar carunchos ou larvas nas entregas. Portanto todos os gêneros alimentícios devem ser entregues com suas características organolépticas intactas.
- Em caso de descumprimento destas, deverá realizar a troca no prazo máximo de 3 (três) dias conforme solicitado





pelos nutricionistas. A empresa deverá arcar com todas as despesas decorrentes da locomoção para troca do item ou serviço.

#### SUSTENTABILIDADE

• A prioridade será dada aos fornecedores que adotarem práticas sustentáveis, incluindo o uso de embalagens recicláveis ou biodegradáveis. A cadeia de fornecimento deverá demonstrar comprometimento com a redução de impacto ambiental, inclusive nas estratégias de logística para minimizar as emissões de carbono.

#### REGULARIDADE NO FORNECIMENTO

• A contratada deverá garantir a regularidade e continuidade do fornecimento dos gêneros alimentícios durante todo o período contratual, sem interrupções, assegurando o atendimento integral das necessidades das unidades escolares.

#### CRITÉRIOS DE QUALIDADE

• Os gêneros alimentícios deverão apresentar qualidade compatível com os padrões exigidos pela legislação nacional, como frescor, higiene e cumprimento das normas de segurança alimentar.  
• A empresa deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que forem solicitados sobre as características dos produtos fornecidos, incluindo marcas, composições e conformidade com regulamentos sanitários.

#### CAPACIDADE DE ATENDIMENTO

• A empresa contratada deverá comprovar que possui capacidade operacional para atender à demanda total de gêneros alimentícios, conforme o número de alunos matriculados na rede municipal e os turnos escolares.

#### PROPOSTA COMERCIAL

• A proposta de preços deverá ser competitiva, acompanhada de planilhas detalhadas com a composição dos preços, marcas, modelos e especificação clara dos custos individuais de cada item fornecido.

#### CONFORMIDADE LEGAL

• A empresa deverá atender a todos os requisitos estabelecidos na Lei nº 14.133/2021, observando as etapas de qualificação técnica, proposta de preços e documentação exigida.

#### RESPONSABILIDADE SOCIAL

• A prioridade será dada a fornecedores que adotem práticas de responsabilidade social, promovendo iniciativas que valorizem a cadeia produtiva local e garantam condições justas de trabalho aos envolvidos no fornecimento dos gêneros alimentícios.

#### DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

A fim de verificar se os produtos ofertados atendem às características técnicas especificadas no Termo de Referência, o pregoeiro solicitará ao vencedor provisório, a apresentação de amostras para a análise técnica dos produtos a serem adquiridos, para que sejam previamente submetidos ao controle de qualidade, observando-se a legislação pertinente e será concedido o prazo de até 02 (dois) dias úteis, a contar da data da solicitação para o licitante apresentar 01 (UMA) amostra de cada produto solicitado.

O(s) Licitante(s) proponente(s) vencedor(es) provisório na fase de disputa de lances deverão apresentar juntamente com a(s) amostra(s) do(s) itens solicitados(s) corretamente etiquetados com a identificação da licitante, do item e do número do pregão, devidamente condicionadas em embalagem de acordo com as especificações do termo de referência. Necessitando estar acompanhado da respectiva ficha técnica com informações sobre a composição nutricional do produto assinado por profissional habilitado, juntamente com os laudos Microbiológico e Físico-Químico, com data não inferior ao ano de 2024, conforme regulamentos de inspeção industrial e sanitária dos produtos, em nome do licitante participante ou fabricante do produto.

As amostras serão avaliadas por comissão de avaliação composta por nutricionistas e representantes do Conselho de Alimentação Escolar, mediante portaria a análise será de acordo com que adiante segue:

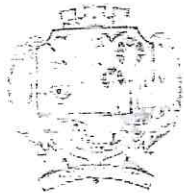
- Organolépticas (sensorial): por degustação, sendo verificadas as características de cor, sabor, odor, textura e rendimento, de acordo com os critérios definidos pela ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas.
- Rotulagem: verificação e avaliação da rotulagem nutricional obrigatória de alimentos e bebidas embalados, de acordo com a legislação vigente no que couber. As amostras com prazo de validade vencido serão automaticamente reprovadas;
- Embalagem: análise da gramatura e material utilizados para embalagem de alimentos e bebidas em observância à legislação vigente, no que couber e a especificação do item cotado conforme termo de referência.

Da análise das amostras, será emitido termo de avaliação com o resultado da análise por Profissional Nutricionista do Município.

Os prazos para recebimento das amostras seguirão os seguintes critérios:

- O recebimento das amostras será no prazo de até 03 (três) dias úteis a contar a contar da data da convocação;





- b) As amostras serão analisadas no prazo de até 02 (dois) dias úteis, contados após o prazo de recebimento delas.  
c) O resultado das análises das amostras será divulgado após o recebimento das avaliações do(a) da Comissão de avaliação.

As amostras deverão ser entregues na sede da Secretaria de Educação, localizada na Travessa José Filomeno de Vasconcelos, S/N, Centro - Santana do Acaraú - CE, dentro do prazo estipulado. A empresa licitante assume total responsabilidade pelo envio e por eventuais atrasos na entrega das amostras.

No momento da entrega das amostras no local correspondente, a licitante deverá apresentar um recibo com a descrição dos produtos e marcas em duas vias que será protocolada pelo responsável do recebimento, sendo uma da licitante e outra do recebedor, que será a comprovação da entrega das amostras;

Os licitantes interessados poderão, devidamente identificados, acompanhar as sessões de avaliação das amostras. Para tanto, é necessária a expressa manifestação no chat de mensagens da plataforma eletrônica, até a data limite para apresentação das amostras.

A condição de representante legal deverá ser comprovada através de cópia autenticada de seu contrato social ou procuração com poderes específicos para o referido ato, que deverá ser apresentada à (ao) Presidente da Comissão de Avaliação das Amostras juntamente com um documento de identificação pessoal, com foto.

Ao manifestar interesse em participar da sessão de avaliação das amostras, a licitante deverá indicar, no mesmo campo, um e-mail através do qual será avisado da data e horário em que se realizará a sessão de análise.

A participação do representante legal da empresa será restrita a observação dos métodos adotados pela Comissão, não podendo ocasionar qualquer tipo de interferência, cabendo ao presidente da comissão advertir o participante, determinando, inclusive, se for o caso, a sua retirada da sessão de análise.

As amostras recebidas pela administração não serão devolvidas, pois serão tratadas como protótipos para fins de avaliação.

Os exemplares colocados à disposição da administração serão tratados como protótipos, podendo ter seus lacres violados e seu conteúdo manuseado pelos responsáveis pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

Não será permitido fazer entregas adicionais ou substituição das amostras já apresentada para fins de adequá-las as especificações constantes deste termo de referência.

Os itens para os quais serão exigidas as amostras e suas quantidades, deverão ser fornecidos gratuitamente pelos licitantes.

A desclassificação das amostras apresentadas pelas licitantes declaradas vencedoras seguirá os seguintes critérios:

- Produtos que não atendam as especificações contidas no termo de referência;
- Produtos sem Registro no Ministério da Agricultura ou Órgão competente;
- Apresentação de amostras com a marca divergente da proposta inicial;
- Apresentação de amostras com data de validade vencida;
- Amostras com embalagem danificada;
- O não cumprimento da entrega das amostras dentro do prazo estabelecido;
- Amostras sem etiqueta de identificação da licitante, contendo: Identificação, número do pregão e do item cotado, e ser posta em local que não comprometa as informações nutricionais;
- Não sendo aprovado na análise dos produtos pela comissão de avaliação do Município;
- No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Termo de Referência.
- A não apresentação, conforme o caso, das devidas fichas técnicas, laudo físico-químico e laudo microbiológico do ano 2024.

Na hipótese de os laudos ou comprovante de certificação de qualidade dos produtos estarem em desconformidade com a amostra apresentada, os responsáveis pela análise das amostras deverão comunicar ao pregoeiro para que o mesmo proceda com diligência junto a licitante para que a mesma possa apresentar o documento correto conforme prazo estipulado pelo pregoeiro.

Na hipótese de as amostras apresentadas pelo licitante primeiro classificado não preencherem os requisitos, será examinada a amostra da segunda classificado e assim sucessivamente, para fazê-lo em igual prazo e condições.

Após a convocação do último classificado e este sendo desclassificado, a administração declarará o fracasso do lote/item do presente certame.





Só será adjudicado/homologado o vencedor da licitação, depois da análise feita pela comissão de avaliação, considerando os itens aprovados depois dos testes.

#### JUSTIFICATIVAS PARA A NÃO EXCLUSIVA PARTICIPAÇÃO DE ME E EPP

Justifica-se a não realização de exclusividade e de cotas reservadas no presente certame, qual seja, para Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte pelo fato de que, a exclusividade apesar dos itens que forem estimados, abaixo de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), e dos itens que estiverem estimados acima de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), serem separados por cotas, poderá representar prejuízos ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado de acordo com os seguintes motivos:

O tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte não tem se mostrado vantajoso para a administração pública municipal, principalmente em municípios e órgãos de pequeno e médio porte. Posto que é comum em licitações para bens divisíveis que em havendo cotas, que se verifique a cotação com preços diferentes para os mesmos itens licitados em cotas diferentes;

Há casos em que os preços são divergentes cotados por empresas diferentes, de categorias tributárias diferentes, ou mesmo optantes pelo simples nacional, mas de tipos societários diferentes e há casos em que a diferença de valores cotados ocorre até para mesma empresa, sendo esta ME ou EPP, quando participa dos dois lotes ou itens em cotas diferentes;

Saliente-se que tais situações podem representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado, causando atrasos processuais para as adequações de preços, assim como o transtorno de ter que se lidar com dois valores distintos para o mesmo item ou lote, muitas vezes frustrando-se licitações ou contratações, por atrasos em entregas de itens ou mesmo rescisões contratuais, além da Administração não ter suas necessidades atendidas a contento;

Outro fator importante é a garantia nos editais de licitação do Município de Santana do Acaraú, do cumprimento das normas contidas nos Art's 42 a 45 da Lei nº 123/2006 e suas alterações, especificamente no que pertine a garantia da apresentação da regularidade fiscal apenas para a assinatura do contrato e na ocorrência do empate ficto previsto nos Art's 44 e 45 da referida norma legal;

Não se desconhece que a razão de ser da norma é promover o desenvolvimento econômico e social no âmbito local e regional, a ampliação da eficiência das políticas públicas e o incentivo à inovação tecnológica (artigo 47 da LC nº 123/06). Contudo, esta disposição deve ser interpretada à luz da Constituição Federal, da Lei nº 14.133/2021 (que estabelece normas gerais sobre licitações). A Constituição Federal prevê expressamente que no processo licitatório deve ser assegurada igualdade de condições a todos os concorrentes, ao passo que a Lei de Licitações dispõe que este se destina a garantir a observância do princípio constitucional da isonomia, a seleção da proposta mais vantajosa para a administração e a promoção do desenvolvimento nacional sustentável;

O que se observa é que a Lei Complementar 123/2006 visa ampliar a participação das ME/EPP nas licitações, mas não elevar a hipossuficiência econômica das mesmas acima do interesse público. Dessa forma, é importante sopesar princípios pertinentes ao presente certame como o da competitividade, da economicidade e da eficiência, buscando-se a "proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração Pública," conforme é vislumbrado no artigo 11º da Lei n. 14.133/2021.

## 6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

### ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A Secretaria Municipal de Educação realizou um levantamento das quantidades com base no número de alunos matriculados nos turnos dos horários letivos, considerando ainda a possibilidade de novos alunos a serem matriculados ao longo do ano letivo. Foram também analisados contratos anteriores firmados em 2023 e 2024 (conforme detalhado em anexo), visando ao atendimento da demanda de oferta na merenda escolar, que beneficiará aproximadamente 4.600 (quatro mil e seiscentos) alunos da educação básica, ensino fundamental e infantil, EJA e Semi-Intégram no ano letivo de 2025.

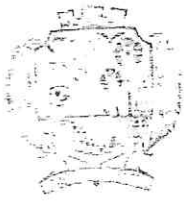
Cabe destacar que grande parte das escolas do município passará a funcionar em tempo integral, o que exige uma maior adequação no planejamento para atender à ampliação das refeições ofertadas aos estudantes, garantindo as condições nutricionais necessárias ao aprendizado e bem-estar.

Os quantitativos dos itens para o procedimento licitatório foram definidos também com base no cardápio anual de refeições elaborado por nutricionista (conforme detalhado em anexo), considerando os itens que o compõem, as porções individuais e as repetições de oferta previstas durante os 200 (duzentos) dias letivos do exercício.

### LEVANTAMENTO DE MERCADO

Em atendimento ao inciso V, do §1º, art. 18 da Lei 14.133/2021, foi realizado um levantamento de mercado com o





objetivo de analisar as soluções disponíveis para a contratação, considerando critérios de economicidade, eficiência e vantagem para a Administração.

Foram analisadas contratações similares realizadas por outros órgãos públicos, utilizando a plataforma do Tribunal de Contas do Estado do Ceará (TCE Ceará) e editais disponíveis. Também foram verificadas as inovações e novas metodologias ofertadas no mercado para melhor atender às necessidades da Secretaria de Educação de Santana do Acaraú/CE.

Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa qual se pretende contratar, como também na forma de contratação, que na maioria dos municípios, inclusive em Santana do Acaraú/CE, o que predomina é a realização da contratação de empresa por meio de licitação para o devido fornecimento da demanda pretendida.

Contudo, segue as 3 (três) possíveis soluções disponíveis no mercado, com as devidas vantagens e desvantagens de cada uma delas:

Solução 1: Contratação de empresas especializadas em refeições escolares:

Vantagens:

1. Qualidade e padronização das refeições:  
Empresas especializadas podem garantir um padrão de qualidade e nutrição nas refeições, já que possuem expertise e estrutura para seguir normas rigorosas de segurança alimentar.  
A padronização facilita o controle de qualidade em todas as escolas da rede municipal.
2. Eficiência logística:  
As empresas têm estrutura para organizar e realizar a entrega das refeições em várias unidades escolares de maneira sincronizada, reduzindo falhas na distribuição e atrasos no fornecimento.
3. Especialização:  
Essas empresas são especializadas em atender grandes demandas, o que pode ser vantajoso para escolas com um número elevado de alunos.  
Elas geralmente contam com nutricionistas e outros profissionais capacitados para desenvolver cardápios balanceados e adequados à faixa etária dos alunos.
4. Redução de carga administrativa:  
A terceirização do serviço reduz o trabalho administrativo da Secretaria de Educação, que não precisará gerir diretamente a aquisição, o preparo e a logística dos alimentos.
5. Flexibilidade contratual:  
A contratação de uma empresa pode permitir ajustes contratuais conforme a demanda das escolas, como mudanças no cardápio, aumento ou diminuição de porções, e períodos de interrupção ou retomada.

Desvantagens:

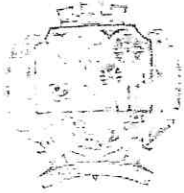
1. Custo elevado:  
A contratação de empresas especializadas pode ser mais cara que a compra direta de alimentos e preparo das refeições internamente, o que pode onerar o orçamento público.  
Além disso, o contrato com a empresa pode envolver taxas administrativas e de lucro, elevando o valor final.
2. Perda de controle direto:  
Com a terceirização, a Secretaria de Educação pode perder parte do controle direto sobre o processo de fornecimento, dependendo de relatórios da empresa para monitorar qualidade e atendimento aos prazos.  
Problemas como atraso ou queda na qualidade podem surgir se o contrato não for bem monitorado.
3. Dependência de terceiros:  
Ao terceirizar, o município fica dependente da empresa contratada, e problemas como greves, falências ou descumprimento contratual podem afetar diretamente o fornecimento das refeições.  
Qualquer falha na empresa pode causar interrupção no serviço.
4. Impacto na economia local:  
A terceirização pode afastar o município de políticas de incentivo à agricultura familiar e pequenos produtores, o que poderia ser uma forma de desenvolvimento econômico local.
5. Burocracia e fiscalização:  
Embora a terceirização reduza o trabalho administrativo da Secretaria, a fiscalização do cumprimento das cláusulas contratuais exige uma estrutura robusta para garantir que as refeições estejam sendo servidas conforme o acordado.

Solução 2: Contratação por meio de licitação na modalidade Pregão para aquisição de gêneros alimentícios destinados ao fornecimento de merenda escolar:

Vantagens:

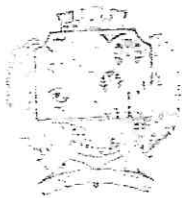
1. Maior Competitividade e Redução de Preços:  
O Pregão, especialmente na forma eletrônica, tende a aumentar a concorrência entre fornecedores, o que pode resultar em preços mais baixos para os gêneros alimentícios.  
A competição entre empresas pode levar a melhores condições comerciais para a administração pública.
2. Celeridade no Processo:  
O Pregão é uma modalidade mais rápida em comparação a outras formas de licitação, como a Concorrência, o que pode ser benéfico em casos de necessidade urgente de abastecimento de merenda escolar.  
Redução de prazos para apresentação de propostas e execução do contrato.





- 3. Transparência:**  
O processo é regido por normas de publicidade e transparência, o que aumenta a confiabilidade e reduz riscos de fraudes.  
A utilização do sistema eletrônico permite que todas as fases do processo sejam acompanhadas por diversas partes interessadas, como a população e órgãos fiscalizadores.
- 4. Flexibilidade:**  
O Pregão permite ajustes e negociações sobre as propostas apresentadas, permitindo que a administração escolha a melhor oferta, não apenas pelo menor preço, mas pela melhor combinação de preço e qualidade.
- 5. Inclusão de Pequenos Fornecedores:**  
O Pregão pode ser uma oportunidade para pequenos fornecedores locais, principalmente se for adaptado às normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que incentiva a compra de produtos da agricultura familiar.
- Desvantagens:**
- 1. Qualidade dos Produtos:**  
Foco em menor preço pode resultar em menor qualidade dos produtos alimentícios, o que é crítico quando se trata de merenda escolar.  
Pode haver dificuldades em garantir que os fornecedores entreguem alimentos frescos e com boas condições nutricionais dentro dos padrões exigidos.
- 2. Problemas Logísticos:**  
Fornecedores vencedores de outras regiões podem enfrentar dificuldades logísticas para garantir o fornecimento constante e dentro dos prazos necessários para atender as escolas.  
Isso pode levar a interrupções no fornecimento de merenda escolar, especialmente em áreas mais remotas do município.
- 3. Burocracia:**  
Embora o Pregão seja uma modalidade ágil, o processo licitatório ainda envolve um conjunto de requisitos burocráticos que pode exigir tempo para análise de propostas, habilitação de fornecedores e a assinatura de contratos, o que pode gerar atrasos.
- 4. Risco de Desistência ou Inexecução:**  
Fornecedores podem desistir após serem declarados vencedores ou, em alguns casos, entregar mercadorias de forma inadequada ou fora do prazo, o que pode comprometer o fornecimento contínuo da merenda.
- 5. Desigualdade de Condições entre Fornecedores:**  
Empresas locais podem ter menos condições de competir com grandes distribuidores em termos de preços e logística, o que pode afetar o incentivo à economia local, principalmente para produtores menores ou da agricultura familiar.
- Solução 3: Adesão a uma Ata de Registro de Preços (ARP):**
- Vantagens:**
- 1. Praticidade e agilidade no processo de aquisição:**  
A adesão a uma ARP permite uma contratação mais rápida, pois a licitação já foi realizada por outro órgão ou entidade. Assim, a Secretaria de Educação pode atender à demanda de forma mais ágil, sem precisar passar por um novo processo licitatório completo.
- 2. Redução de custos administrativos:**  
Ao utilizar uma ARP, o município economiza tempo e recursos necessários para a elaboração e condução de um novo processo licitatório, como despesas com publicação de editais, comissão de licitação, entre outros.
- 3. Maior competitividade e melhores preços:**  
As Atas de Registro de Preços são geralmente resultado de processos licitatórios amplos, com a participação de diversos fornecedores. Isso pode resultar em preços mais competitivos do que aqueles obtidos em uma licitação local, especialmente se a ARP for de um ente maior, como estados ou grandes municípios.
- 4. Flexibilidade nas aquisições:**  
A ARP permite que o município faça aquisições conforme a necessidade e disponibilidade orçamentária, sem a obrigatoriedade de comprar todos os itens de uma só vez.
- 5. Possibilidade de economia de escala:**  
Em muitas ARPs, os volumes contratados são maiores, o que pode reduzir o preço final devido ao efeito de economia de escala.
- Desvantagens:**
- 1. Dependência do planejamento de outro órgão:**  
O conteúdo da ARP, como tipos de alimentos, prazos de entrega e condições contratuais, pode ter sido elaborado com base nas necessidades de outro órgão ou município, o que nem sempre corresponde às especificidades locais da rede de ensino de Santana do Acaraú.
- 2. Possíveis limitações em relação à agricultura familiar:**  
O PNAE exige que pelo menos 30% dos gêneros alimentícios sejam adquiridos da agricultura familiar. Se a ARP não contemplar essa exigência, o município pode ter dificuldades em cumprir essa meta.
- 3. Qualidade e controle de fornecimento:**  
Como a gestão da ata e o processo de homologação dos fornecedores é feito por outro ente, o controle da qualidade e pontualidade na entrega dos alimentos pode ser mais difícil para o município, dependendo de como foi conduzido o processo licitatório original.
- 4. Menor poder de negociação local:**





Ao aderir a uma ARP, o município tem menos margem de negociação em relação às condições contratuais e prazos, já que esses aspectos já foram previamente estabelecidos pelo órgão que gerou a ata.

5. Possível desatualização de preços:  
Dependendo do tempo desde que a ARP foi firmada, os preços registrados podem estar desatualizados, especialmente em tempos de alta inflação ou variação no custo de gêneros alimentícios.

Diante do exposto, ponderando-se as vantagens e desvantagens de cada solução, considerando que o município de Santana do Acaraú possui em todas as unidades escolares cozinhas com equipamentos, mobiliário e utensílios para a produção e distribuição das refeições, parcialmente adequados em qualidade e quantidade de forma a atender a demanda com pontualidade, assim como recursos humano para pleno atendimento da necessidade, e que hoje o fornecimento de gêneros alimentícios ocorre por empresas contratadas que participaram de processo de licitação na modalidade Pregão na forma Eletrônica, e tal solução conseguem manter o abastecimento das solicitações realizadas pela equipe técnica, a solução viável para o atendimento da demanda é realizar aquisição de gêneros alimentícios por meio de processo licitatório (solução 2). Tais alimentos são encontrados no mercado local e da região, de modo que há várias empresas especializadas e bem solidificadas no ramo de venda desses itens.

## 7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A contratação pretendida para a aquisição de gêneros alimentícios visando o fornecimento de merenda escolar da rede municipal de ensino de Santana do Acaraú/CE se alinha às políticas públicas voltadas para a melhoria da qualidade da educação e da alimentação escolar, que o Governo Municipal vem implementando com foco na eficiência, qualidade e sustentabilidade. Através de boas práticas de gestão e racionalização dos recursos, busca-se garantir a entrega de alimentos de alta qualidade, com atendimento regular das necessidades das escolas e conforme as diretrizes de segurança alimentar e nutricional.

A escolha pela realização do PREGÃO ELETRÔNICO como modalidade de licitação visa assegurar uma ampla concorrência entre os fornecedores, promovendo a obtenção de condições mais vantajosas para a Administração Pública, em conformidade com os princípios da legalidade, economicidade e isonomia. Tal procedimento também permite maior celeridade e transparência no processo de aquisição, além de facilitar o acompanhamento do contrato e o controle da qualidade dos produtos fornecidos.

Os gêneros alimentícios a serem adquiridos para a merenda escolar deverão atender a padrões de qualidade nutricional, segurança alimentar e estar em conformidade com as exigências legais vigentes, assegurando que os estudantes da rede municipal recebam refeições adequadas e equilibradas. A contratação garante a distribuição contínua desses alimentos nas unidades escolares, de forma que não haja interrupção no fornecimento, contribuindo para o bom desempenho e desenvolvimento dos alunos.

Especificações gerais dos produtos:

- Produtos alimentícios variados, como grãos, carnes, hortifrúts e laticínios, devidamente embalados, transportados e armazenados de acordo com as normas da vigilância sanitária;
- Garantia de frescor e qualidade nutricional dos alimentos fornecidos, com preferência por produtos locais e de cultivo sustentável, quando possível;
- Frequência de entregas planejada conforme as demandas das escolas, respeitando a sazonalidade dos produtos perecíveis.

Critérios de qualificação dos fornecedores:

- Os fornecedores devem comprovar capacidade técnica e experiência no fornecimento de gêneros alimentícios para órgãos públicos, preferencialmente em projetos semelhantes;
- Será exigida a apresentação de atestados de fornecimento anterior, certificados de qualidade e regularidade fiscal, para garantir a aptidão do fornecedor.

Critérios de avaliação:

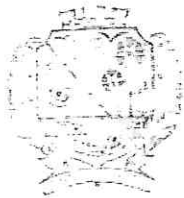
- As propostas serão avaliadas com base no equilíbrio entre o preço ofertado e a qualidade dos produtos, com foco na durabilidade e frescor dos alimentos, além das condições de entrega e armazenamento.

A adoção de um PREGÃO ELETRÔNICO para a aquisição de gêneros alimentícios permite ao município de Santana do Acaraú uma gestão eficiente e responsável do processo de fornecimento de merenda escolar, garantindo a segurança alimentar dos alunos e a continuidade das atividades educacionais sem prejuízos ao desenvolvimento escolar.

## 8.1. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES DE ITENS A SEREM CONTRATADOS

As especificações e quantitativos indicados basearam-se em dados de consultas realizadas junto ao setor competente responsável por identificar as necessidades inerentes ao objeto da pretensa contratação, dessa forma





entende-se necessária a contratação dos seguintes itens e quantitativos:

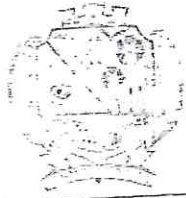
Descrição	Unid. Medida	Quant
AÇÚCAR CRISTAL. AÇÚCAR CRISTAL - ACONDICIONADO EM PACOTE PLÁSTICO, ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. PACOTE DE 1KG.	QUILOGRAMA	18623
ARROZ BRANCO. ARROZ BRANCO. GRUPO: BENEFICIADO. SUBGRUPO: POLIDO. CLASSE: LONGO FINO. TIPO 1. O PRODUTO DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA LEI FEDERAL Nº. 9972/00 DECRETO Nº. 6268 DE 22/11/07 QUE INSTITUI A CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS. PRODUTO DEVE SER ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE - MÁXIMO DE 14% - ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1 KG DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	34245
AVEIA EM FLOCOS FINOS. AVEIA EM FLOCOS FINOS - AVEIA, FLOCOS FINOS, 100% NATURAL, SEM ADITIVOS, SEM CONSERVANTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, EMBALAGENS DE 200 A 250 GRAMAS. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	4914
BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM POLPA DE FRUTA - MORANGO. BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM POLPA DE FRUTA - MORANGO. O PRODUTO DEVE ATENDER AOS REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS E MICROBIOLÓGICOS, BEM COMO ÀS DEMAIS EXIGÊNCIAS CONFORME INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 16 DE 23/08/2005 - MAPA (REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE BEBIDA LÁCTEA). EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO CONTENDO 1 LITRO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM. PRODUTO REGISTRADO NO S.I.E, SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA CONFORME RDC Nº 359 E 360 DE 23/12/03, RDC Nº 259 DE 20/09/02, RDC Nº 123 DE 13/05/04 E LEI Nº 10.674 DE 16/05/03.	LITRO	15944
BISCOITO DOCE - TIPO SORTIDOS. BISCOITO DOCE TIPO SORTIDOS. BISCOITO OU BOLACHA DOCE TIPO SORTIDOS. INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO, RICO EM FERRO, AÇÚCAR, FERMENTOS QUÍMICOS, SAL, LECITINA DE SOJA. EMBALAGEM DUPLA DE POLIETILENO ATÓXICO, CONTENDO 400G DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA.	PACOTE	23830
BISCOITO SALGADO - TIPO MINI-CRACKER. BISCOITO SALGADO TIPO MINI-CRACKER. BISCOITO OU BOLACHA SALGADA TIPO MINI-CRACKER. INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO, RICO EM FERRO, AÇÚCAR, FERMENTOS QUÍMICOS, SAL, LECITINA DE SOJA. EMBALAGEM DUPLA DE POLIETILENO ATÓXICO, CONTENDO 400G DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA.	PACOTE	21830
BISCOITO SEQUILHO. BISCOITO SEQUILHO. BISCOITO, TIPO SEQUILHO, PACOTE LACRADO, COM IDENTIFICAÇÃO DE MARCA, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E VALIDADE. EMBALAGEM DE 350 GRAMAS.	PACOTE	3772





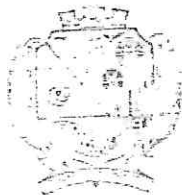
BISCOITO TIPO ROSQUINHA. BISCOITO TIPO ROSQUINHA. BISCOITO OU BOLACHA DOCE TIPO ROSQUINHA, SAVOR VARIADOS, AROMATIZADO. INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO, FERRO, AÇÚCAR, FERMENTOS QUÍMICOS, SAL, LECITINA DE SOJA. DEVE SER OBEDECIDA A PORTARIA Nº 31, DE 13 DE JANEIRO DE 1998 DA ANVISA. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 400G DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA.	PACOTE	3772
CARNE BOVINA - MOÍDA CONGELADA. CARNE MOÍDA BOVINA CONGELADA - OBTIDA DA MOAGEM DE MÚSCULO BOVINO SEGUIDOS DO IMEDIATO CONGELAMENTO. ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGEM, GORDURA PARCIAL. GORDURA MÁXIMA 15% E ÁGUA 3% NO MÁXIMO. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 ANEXO II DE 21/11/03 MAPA). REGISTRO NO SIF. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC Nº.360/359 DE 23/12/03, RDC Nº.259 DE 20/09/02, RDC Nº.123 DE 13/05/04 E IN Nº 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI Nº10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO À VÁCUO COM 500G DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO VEDADA.	EMBALAGEM	5088
CARNE BOVINA EM BIFE DE 1ª QUALIDADE (COXÃO MOLE) CARNE CONSTITUÍDA DAS MASSAS MUSCULARES DA FACE INTERNA DO COXÃO, DE GADO EM BOAS CONDIÇÕES DE SAÚDE, ABATIDO SOB INSPEÇÃO FEDERAL E MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS. AS CARNES NÃO DEVEM RECEBER A ADIÇÃO DE INGREDIENTES E ADITIVOS, DEVENDO MANTER SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÃO SE APRESENTAR COM APARÊNCIA UNIFORME, SEM ACÚMULO SANGUÍNEO E PRESENÇA DE LIMO NA SUPERFÍCIE, GORDURA COM TONALIDADE QUE VARIA ENTRE BRANCA E AMARELA E SEM PONTOS HEMORRÁGICOS, COLORAÇÃO UNIFORME, SEM MANCHAS ESCURAS OU CLARAS, VARIANDO DE VERMELHO ESCURO AO VERMELHO CLARO, TEXTURAA FIRME E LIGEIRAMENTE ÚMIDA, ODOR E SABOR SUAVE, CORTADAS NA FORMA DE BIFES DE 100 A 120G CADA, PADRONIZADOS E UNIFORMES, DEVENDO CONTER NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, NO MÍNIMO 50% DE PROTEÍNA, NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES, E ISENTAS DE CARTILAGEM E OSSOS. DEVERÃO ATENDER AS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS VIGENTES, ESTABELECIDAS PELOS ÓRGÃOS COMPETENTES (MAPA/ANVISA). EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA A VÁCUO TRANSPAARENTE COM VEDAÇÃO TERMOSSOLDADA OU A VÁCUO E DEVIDAMENTE CONGELADA, PACOTE DE 1KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO.	QUILOGRAMA	1109
CARNE BOVINA EM CUBOS DE 1ª QUALIDADE (COXÃO MOLE) CARNE BOVINA TIPO COXÃO MOLE DE 1ª QUALIDADE, DE GADO DE BOAS CONDIÇÕES DE SAÚDE, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO FEDERAL E MANIPULADOS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS. AS CARNES NÃO DEVEM RECEBER ADIÇÃO DE INGREDIENTES E ADITIVOS, DEVENDO MANTER SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÃO SE APRESENTAR COM APARÊNCIA UNIFORME, SEM ACÚMULO SANGUÍNEO E PRESENÇA DE LIMO NA SUPERFÍCIE, GORDURA COM TONALIDADE QUE VARIA ENTRE BRANCA E AMARELA E SEM PONTOS HEMORRÁGICOS, COLORAÇÃO UNIFORME, SEM MANCHAS ESCURAS OU CLARAS, VARIANDO DE VERMELHO ESCURO AO VERMELHO CLARO, TEXTURA FIRME E LIGEIRAMENTE ÚMIDA, ODOR E SABOR SUAVES, CORTADAS NA FORMA DE CUBOS PEDRONIZADOS COM APROXIMADAMENTE 30G CADA, COM PERCENTUAL DE GORDURA E ÁGUA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISENTA DE CARTILAGENS E OSSOS. DEVERÃO ATENDER AS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS VIGENTES, ESTABELECIDAS PELOS ÓRGÃOS COMPETENTES (MAPA/ANVISA).	QUILOGRAMA	1109





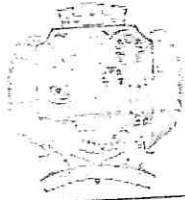
CARNE BOVINA EM ISCAS DE 1ª QUALIDADE (COXÃO MOLE) CARNE BOVINA TIPO COXÃO MOLE, OBTIDA DO MÚSCULO BOVINO CORTADO EM ISCAS, COM GORDURA MÁXIMA DE 15% E MÁXIMO DE ÁGUA 3%. EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO À VÁCUO COM 1 QUILOGRAMA DO PRODUTO CONGELADO. ASPECTO NÃO PEGAJOSO, COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODORES CARACTERÍSTICOS. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 ANEXOS II DE 21/11/03 MAPA). PRODUTO COM REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO/MAPA (SIF) OU EQUIVALENTE ESTADUAL (SIE). ROTULAGEM OBRIGATORIA (RDC Nº 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº 259 DE 20/09/02, RDC Nº 123 DE 13/05/04 E IN Nº 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI Nº 10.674.	QUILOGRAMA	1109
CARNE DE CHARQUE BOVINA DIANTEIRA. CARNE DE CHARQUE BOVINA DIANTEIRA - EMBALADA EM SACO PLÁSTICO A VÁCUO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS, NO MÁXIMO 10% DE GORDURA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 20 (VINTE) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. EMBALAGEM COM 500G.	PACOTE	3936
CEBOLA. CEBOLA - NÃO BROTADA, SEM DANOS FISIOLÓGICOS OU MECÂNICOS, TAMANHO MÉDIO, UNIFORME, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENRA E COM BRILHO, TURGESCÊNCIA, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	QUILOGRAMA	6952
CEREAL DE ARROZ. CEREAL DE ARROZ. CEREAL INFANTIL. RICO EM VITAMINA A, C, FERRO E ZINCO. LATA DE 400 G, NÃO ENFERRUJADA OU AMASSADA, COM DATA DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 3 MESES.	LATA	2975
COLORÍFICO COLORÍFICO - TIPO CORANTE NATURAL PARA ALIMENTOS, MATÉRIA-PRIMA URUCUM, EM PÓ FINO, HOMOGÊNEO, OBTIDO DE FRUTOS MADUROS DE ESPÉCIES GENUÍNAS, GRÃOS SADIOS, LIMPOS, DESSECADOS E MOÍDOS, DE COLORAÇÃO VERMELHO INTENSO, COM ASPECTO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS À SUA ESPÉCIE. A EMBALAGEM DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E ATENDER ÀS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ÓRGÃOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, PACOTE COM 1KG.	QUILOGRAMA	1599
EXTRATO DE ALHO. EXTRATO DE ALHO. TEMPERO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 276 DE 22/09/05 - ANVISA, PORTARIA Nº 242 MAPA). ROTULAGEM OBRIGATORIA (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: POTE DE PVC LEITOSO ATÓXICO CONTENDO 1 KG DO PRODUTO.	POTE	6280
EXTRATO DE TOMATE KG EXTRATO DE TOMATE. PRODUTO COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: TOMATE, AÇÚCAR (MÁXIMO DE 1%), SAL (MÁXIMO DE 5% DE CLORETO DE SÓDIO), ISENTO DE FERMENTAÇÕES. NÃO DEVE INDICAR PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. EMBALAGEM EM LATA OU SACHÊ CONTENDO 1 KG DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	926





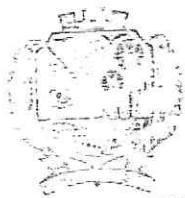
FARINHA DE MILHO EM FLOCOS. FARINHA DE MILHO EM FLOCOS - GRANDES, AMARELOS, SEM SAL, EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS, TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. PACOTE COM 500G.	PACOTE	22384
FEIJÃO DE CORDA. FEIJÃO DE CORDA TIPO 1 - TIPO 01, DE 1ª QUALIDADE, EMBALAGEM EM SACO TRANSPARENTE, HERMETICAMENTE FECHADO COM 1KG. CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E NOVOS, COM UMIDADE PERMITIDA POR LEI, ISENTO DE IMPUREZAS, SUJIDADES, PARASITAS, MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS QUE POSSAM TORNÁ-LO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	QUILOGRAMA	8300
FLOCOS DE BATATA. FLOCOS DE BATATAS - ESPECIFICAÇÃO: PRODUTO OBTIDO PELA DESIDRATAÇÃO DA BATATA CONTENDO 99% DA MATÉRIA PRIMA EM FORMA DE FLOCOS, DESTINADOS A PREPARAÇÃO DO PURÊ. PRODUTO DE 1ª QUALIDADE, EM EMBALAGEM DE 01 KG, RENDIMENTO DE APROXIMADAMENTE 80 PORÇÕES.	UNIDADE	6384
LEITE EM PÓ INTEGRAL 200G LEITE EM PÓ INTEGRAL - ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E COM NO MÍNIMO 7G DE PROTEÍNA PARA CADA PORÇÃO DE 26 G DE LEITE, EM PACOTE DE 200G, NÃO FURADO, ESTUFADO, INVOLADO, LIVRE DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICRO-ORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE POSSAM COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. REGISTRO DO PRODUTO COTADO EMITIDO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL, SIF/ER DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, OU EMITIDO PELA SECRETARIA DE AGRICULTURA DO ESTADO ONDE SE LOCALIZA O DOMICÍLIO DA LICITANTE. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	28360
MASSA DE SÊMOLA TIPO ESPAGUETE MASSA DE SÊMOLA TIPO ESPAGUETE - MASSA ALIMENTÍCIA TIPO SECA VITAMINADA ISENTA DE SUJIDADES. PASTEURIZADA, MÉDIO SEM OVOS, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. PACOTE COM 500G.	PACOTE	44393
ÓLEO DE SOJA REFINADO. ÓLEO DE SOJA REFINADO - DE PRIMEIRA QUALIDADE, 100% NATURAL; COMESTÍVEL; EXTRATO REFINADO; LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PESO LÍQUIDO 900ML.	GARRAFA	4860





PEITO DE FRANGO FRANGO: CORTE DE FRANGO TIPO PEITO DE FRANGO. SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA Nº 210 DE 10/11/98 DO SDA/DIPOA). REGISTRO DO SIF. ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO. COR AMARELO-ROSADO SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. ROTULAGEM OBRIGATORIA (RDC Nº 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº 259 DE 20/05/02, RDC Nº 123 DE 13/05/04 E PORTARIA Nº 210 DE 10/11/98 MAPA, LEI Nº 10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO. CADA PEITO DE FRANGO DEVE SER EMBALADO INDIVIDUALMENTE.	QUILOGRAMA	22986
PERNIL SUÍNO EM CUBOS PERNIL SUÍNO EM CUBOS, PROVENIENTE DA ESPÉCIE SUÍNA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADO A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES), OS CUBOS DEVERÃO TER APROXIMADAMENTE 2X2X2CM, CONGELADOS POR PROCESSO DE IQF, DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ ESTAR CONGELADO E TRANSPORTADO EM VEÍCULO COM TEMPERATURAS DE -6°C OU INFERIOR, ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA CONGELADO DURANTE O TRANSPORTE. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 6 MESES, EM PACOTES DE 01 KG.	QUILOGRAMA	1109
PROTEÍNA VEGETAL TEXTURIZADA 400G PROTEÍNA VEGETAL TEXTURIZADA. O PRODUTO DEVERÁ TER COMO INGREDIENTES BÁSICOS A PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA E O CORANTE CAMELELO, APRESENTAR UM RENDIMENTO MÍNIMO DE 1:2 (UM PARA DOIS), OU SEJA, 1 (UMA) MEDIDA DESIDRATADA RENDE 2 (DUAS) HIDRATADAS. DEVE ESTAR SECO E SOLTO NO PACOTE, NÃO APRESENTAR INSETOS OU MANCHAS NO CONTEÚDO. O PRAZO DE VALIDADE DEVERÁ ESTAR EXPRESSO NA EMBALAGEM PRIMÁRIA 400 G. DEVE TER VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.	PACOTE	6318
SAL REFINADO. SAL REFINADO - SAL IODADO, CONSTITUÍDO DE CRISTAIS DE GRANULAÇÃO UNIFORME E ISENTO DE IMPUREZAS E UMIDADE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. RESOLUÇÃO RDC Nº 130, DE 26 DE MAIO DE 2003. EMBALAGEM DE 01 KG.	QUILOGRAMA	6180
SARDINHA ENLATADA 125G SARDINHA ENLATADA. SARDINHA AO ÓLEO, CONSERVADA NO PRÓPRIO SUCO, EMBALAGEM EM LATA DE 125 G; RICO EM ÔMEGA. INGREDIENTES: ÓLEO DE SOJA, SARDINHA E SAL. OBRIGATORIA NA EMBALAGEM, A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. REGISTRO NO SIF. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 60 DIAS.	LATA	24950
TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA. TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA - CONCENTRADO DE INGREDIENTES BÁSICOS: SAL, ALHO, CEBOLA, ÓLEO VEGETAL, EMBALAGEM PLÁSTICA, COM DIZERES DE ROTULAGEM, CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO. REGISTRO NO MS PRODUTO PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO E EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. DE ACORDO COM A RDC Nº276/2005. POTE COM 300ML.	POTE	6180



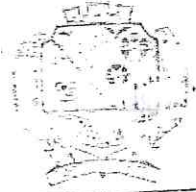


VINAGRE. VINAGRE - ÁCIDO ACÉTICO OBTIDO MEDIANTE A FERMENTAÇÃO ACÉTICA DE SOLUÇÕES AQUOSAS DE ÁLCOOL PROVENIENTE PRINCIPALMENTE DE MATÉRIAS AGRÍCOLAS. PADRONIZADO, REFILTRADO, PASTEURIZADO E ENVASADO PARA A DISTRIBUIÇÃO NO COMÉRCIO EM GERAL. COM ACIDEZ DE 4,15%. EMBALAGEM PLÁSTICA/GARRAFA PET, SEM CORANTES, SEM ESSÊNCIAS E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. DE ACORDO COM A RDC Nº276/2005. EMBALAGEM 500ML.	GARRAFA	6180
--	---------	------

### 8.2. ITENS, QUANTITATIVOS E VALORES ESTIMADOS

Descrição	Unid.	Quant	Valor Unit. R\$	Valor total R\$
AÇÚCAR CRISTAL.	QUILOGRAMA	18623	5,56	103.543,88
ARROZ BRANCO.	QUILOGRAMA	34245	6,93	237.317,85
AVEIA EM FLOCOS FINOS.	CAIXA	4914	7,25	35.626,50
BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM POLPA DE FRUTA - MORANGO.	LITRO	15944	7,27	115.912,88
BISCOITO DOCE - TIPO SORTIDOS.	PACOTE	23830	8,09	192.784,70
BISCOITO SALGADO - TIPO MINI-CRACKER.	PACOTE	21830	8,23	179.660,90
BISCOITO SEQUILHO.	PACOTE	3772	11,48	43.302,56
BISCOITO TIPO ROSQUINHA.	PACOTE	3772	12,90	48.658,80
CARNE BOVINA - MOÍDA CONGELADA.	EMBALAGEM	5088	13,97	71.079,36
CARNE BOVINA EM BIFE DE 1ª QUALIDADE (COXÃO MOLE)	QUILOGRAMA	1109	55,72	61.793,48
CARNE BOVINA EM CUBOS DE 1ª QUALIDADE (COXÃO MOLE)	QUILOGRAMA	1109	51,09	56.658,81
CARNE BOVINA EM ISCAS DE 1ª QUALIDADE (COXÃO MOLE)	QUILOGRAMA	1109	55,62	61.682,58
CARNE DE CHARQUE BOVINA DIANTEIRA.	PACOTE	3936	28,58	112.490,88
CEBOLA.	QUILOGRAMA	6952	8,04	55.894,08
CEREAL DE ARROZ.	LATA	2975	18,89	56.197,75
COLORÍFICO	QUILOGRAMA	1599	22,66	36.233,34
EXTRATO DE ALHO.	POTE	6280	26,83	168.806,40
EXTRATO DE TOMATE KG	QUILOGRAMA	926	14,59	13.510,34
FARINHA DE MILHO EM FLOCOS.	PACOTE	22384	3,63	81.253,92
FEIJÃO DE CORDA.	QUILOGRAMA	8300	12,26	101.758,00
FLOCOS DE BATATA.	UNIDADE	6384	30,73	196.180,32
LEITE EM PÓ INTEGRAL 200G	PACOTE	28360	10,25	290.690,00
MASSA DE SÊMOLA TIPO ESPAGUETE	PACOTE	44393	6,18	274.348,74





ÓLEO DE SOJA REFINADO.	GARRAFA	4860	14,55	70.713,00
PEITO DE FRANGO	QUILOGRAMA	22986	22,62	519.943,32
PERNIL SUÍNO EM CUBOS	QUILOGRAMA	1109	34,43	38.182,87
PROTEÍNA VEGETAL TEXTURIZADA 400G	PACOTE	6318	14,25	90.031,50
SAL REFINADO.	QUILOGRAMA	6180	2,47	15.264,60
SARDINHA ENLATADA 125G	LATA	24950	7,26	181.137,00
TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA.	POTE	6180	7,06	43.630,80
VINAGRE.	GARRAFA	6180	3,83	23.669,40

O setor de compras competente após realização de pesquisas de preços com fornecedores por meio e-mail, banco de preço públicos praticados, sites, links da internet e coletas em loco constatou que o preço médio estimado global para esta contratação é de R\$ 3.577.958,56 (três milhões quinhentos e setenta e sete mil novecentos e cinquenta e oito reais e cinquenta e seis centavos).

### 9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Inicialmente, cabe reforçar que o referido Edital observa os termos da Lei Federal nº 14.133/21 e das demais normas específicas aplicáveis ao objeto, ainda que não citadas expressamente no Edital, bem como as condições estabelecidas no referido Edital e seus anexos.

A aquisição dos gêneros alimentícios para o fornecimento de merenda escolar da rede municipal de ensino de Santana do Acaraú/CE será realizada por LOTE, conforme estabelecido no artigo 40, inciso b da Lei nº 14.133/21. Essa decisão visa permitir maior competitividade, já que possibilita a participação de um maior número de fornecedores, possibilitando que empresas especializadas em determinados itens alimentícios concorram, gerando maior economicidade e eficiência ao processo licitatório.

Quanto à composição dos lotes, temos que os itens foram unificados em LOTES em virtude dos mesmos guardarem compatibilidade entre si, ou seja, estão divididos pela semelhança dos produtos/bens, observando-se, inclusive as regras mercadológicas para a aquisição dos produtos, de modo a não prejudicar a concorrência entre os participantes, mantendo a competitividade necessária à disputa. Outra vantagem seria a contratação de um único fornecedor para cada grupo, facilitando o gerenciamento e a logística da entrega.

Portanto, opta-se pelo parcelamento da solução por LOTE, considerando que o objeto é composto por bens divisíveis, o que atende melhor aos princípios da ampla competitividade e da economicidade, promovendo uma gestão pública mais eficiente e justa.

### 10. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A contratação para a aquisição de gêneros alimentícios visando o fornecimento de merenda escolar para a rede municipal de ensino de Santana do Acaraú/CE está devidamente alinhada com o Documento de Formalização da Demanda (DFD), a realização de cotações e o desenvolvimento do Estudo Técnico Preliminar (ETP) e com o Plano de Contratações Anual da Secretaria de Educação do município. Esse alinhamento garante que as necessidades da rede de ensino sejam contempladas de maneira planejada e integrada, conforme estabelecido pelas diretrizes internas e pela observância dos procedimentos previstos na Lei nº 14.133/2021, proporcionando maior eficiência e transparência ao processo licitatório.

### 11. RESULTADOS PRETENDIDOS

A aquisição de gêneros alimentícios para o fornecimento de merenda escolar da rede municipal de ensino de Santana do Acaraú/CE busca promover melhorias tanto no ambiente escolar quanto na qualidade da alimentação oferecida aos alunos, além de otimizar a gestão dos recursos públicos. A seguir, detalham-se os resultados esperados:

#### RESULTADOS ESPERADOS:

1. Garantia da Segurança Alimentar dos Alunos





A aquisição de alimentos de qualidade assegura que os estudantes recebam refeições balanceadas, nutritivas e adequadas às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Isso contribui para a promoção de hábitos alimentares saudáveis e para o desenvolvimento físico e cognitivo dos alunos.

#### 2. Redução da Insegurança Alimentar

Muitos alunos dependem da merenda escolar como principal refeição do dia. Com a distribuição adequada de gêneros alimentícios, é possível garantir que todas as crianças tenham acesso a uma alimentação digna e suficiente, reduzindo a insegurança alimentar em famílias mais vulneráveis.

#### 3. Melhoria do Desempenho Escolar

A alimentação adequada e de qualidade reflete diretamente no rendimento acadêmico dos alunos, aumentando a concentração, energia e disposição para as atividades escolares. Esse impacto positivo pode se traduzir em melhores índices de desempenho educacional e maior assiduidade escolar.

#### 4. Eficiência na Gestão de Recursos Públicos

Com uma seleção criteriosa de fornecedores e alimentos, baseada na qualidade e no custo-benefício, o município otimiza o uso dos recursos financeiros disponíveis, garantindo que a merenda escolar seja fornecida de forma contínua e sem interrupções.

#### 5. Estímulo à Agricultura Familiar e Desenvolvimento Sustentável

A inclusão de produtos oriundos da agricultura familiar, sempre que possível, fortalece a economia local, contribui para o desenvolvimento sustentável da região e diversifica a merenda escolar com alimentos frescos e saudáveis.

#### 6. Apoio à Equidade no Ambiente Escolar

Ao garantir que todos os alunos, independentemente de sua condição socioeconômica, tenham acesso à merenda escolar de qualidade, o município promove a igualdade no ambiente educacional. Isso colabora para a inclusão social e para a formação de um ambiente mais justo.

#### 7. Redução de Desperdícios

A compra planejada de gêneros alimentícios, levando em consideração as necessidades nutricionais e a quantidade adequada para a rede municipal de ensino, contribui para a redução do desperdício de alimentos, gerando economia de recursos e um consumo mais consciente.

### VANTAGENS DA CONTRATAÇÃO:

#### 1. Economia e Racionalização de Custos

A compra planejada de gêneros alimentícios em quantidades adequadas permite uma melhor negociação de preços com fornecedores, gerando economia a longo prazo. Além disso, a otimização dos processos logísticos de distribuição garante que as escolas sejam abastecidas de maneira eficiente.

#### 2. Cumprimento das Normas Legais e Educacionais

A aquisição desses gêneros alimentícios assegura a conformidade com as exigências do PNAE e demais políticas públicas voltadas à segurança alimentar e nutricional, garantindo que o município esteja alinhado às normas de saúde e educação.

#### 3. Contribuição para o Desenvolvimento Escolar

Ao fornecer refeições balanceadas e de qualidade, o município contribui diretamente para o bem-estar e o desenvolvimento educacional das crianças, o que pode refletir em melhorias nos índices de saúde pública e no desempenho escolar.

#### 4. Facilidade na Gestão de Estoques

A padronização dos alimentos e a logística centralizada de distribuição facilitam o controle de estoques, minimizando perdas e permitindo um melhor planejamento para futuras aquisições.

#### 5. Fortalecimento da Imagem Institucional

Ao garantir a entrega de merenda escolar de qualidade e no tempo certo, o município reforça sua responsabilidade social e seu compromisso com a educação e o bem-estar das crianças. Esses resultados e vantagens destacam a importância da contratação para o fornecimento adequado de merenda escolar, com impacto positivo tanto para a qualidade de vida dos alunos quanto para a eficiência da administração pública.

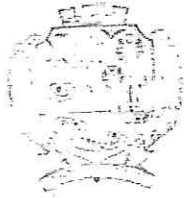
### 12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS

A aquisição de gêneros alimentícios para o fornecimento de merenda escolar na rede municipal de ensino de Santana do Acaraú/CE pode gerar impactos ambientais em diferentes etapas do processo, desde a produção até o consumo. Os principais possíveis impactos e suas respectivas medidas mitigadoras são:

#### 1. Impactos na Produção dos Alimentos

- Uso de Agrotóxicos e Fertilizantes Químicos: A produção de alguns gêneros alimentícios pode envolver o uso de produtos químicos, como agrotóxicos e fertilizantes sintéticos, que contaminam o solo e a água, prejudicando o meio ambiente e a biodiversidade local.
- Poluição do Solo e dos Recursos Hídricos: O uso intensivo de fertilizantes e pesticidas pode levar à lixiviação e poluição de rios e lençóis freáticos, afetando ecossistemas aquáticos e a qualidade da água potável.
- Medidas Mitigadoras:
  - Priorizar a aquisição de alimentos orgânicos ou produzidos com práticas agroecológicas, que reduzam ou eliminem o





uso de agrotóxicos e fertilizantes químicos.  
•Incentivar a compra de alimentos de produtores locais que adotem técnicas de produção sustentáveis, como rotação de culturas e compostagem natural.

## 2. Impactos no Transporte e Distribuição

•Emissões de Gases de Efeito Estufa (GEE): O transporte dos gêneros alimentícios até as escolas gera emissões de dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>) e outros poluentes, especialmente se os alimentos forem transportados de locais distantes.  
•Consumo de Combustíveis Fósseis: O uso de veículos movidos a combustíveis fósseis contribui para o aumento da poluição atmosférica e para as mudanças climáticas.

### Medidas Mitigadoras:

•Priorizar fornecedores locais ou regionais para reduzir as distâncias percorridas e, conseqüentemente, as emissões de GEE.  
•Incentivar o uso de veículos com menor impacto ambiental, como caminhões movidos a biocombustível ou elétricos.

## 3. Descarte de Embalagens

•Acúmulo de Resíduos Sólidos: A compra de alimentos que vêm embalados em materiais não biodegradáveis, como plástico, pode gerar grande volume de resíduos sólidos. Esse descarte inadequado pode poluir o solo e os cursos d'água, afetando o meio ambiente a longo prazo.  
•Liberação de Microplásticos: O descarte inadequado de embalagens plásticas pode resultar na liberação de microplásticos, que contaminam o solo e os ecossistemas aquáticos, causando danos à fauna e flora.

### Medidas Mitigadoras:

•Incentivar a compra de alimentos a granel ou com embalagens biodegradáveis ou recicláveis, reduzindo o uso de plásticos descartáveis.  
•Implementar programas de coleta seletiva e reciclagem nas escolas para assegurar que as embalagens sejam descartadas corretamente e reutilizadas quando possível.

## 4. Resíduos de Alimentos

•Desperdício de Alimentos: A má gestão dos alimentos pode levar ao desperdício, o que contribui para o acúmulo de resíduos orgânicos que, quando descartados inadequadamente, geram gás metano (CH<sub>4</sub>), um potente gás de efeito estufa.  
•Poluição por Matéria Orgânica: O descarte inadequado de resíduos alimentares pode contaminar o solo e a água, além de gerar odores desagradáveis e atrair pragas.

### Medidas Mitigadoras:

•Implementar programas de conscientização para reduzir o desperdício de alimentos, com o objetivo de otimizar o planejamento e o uso das merendas.  
•Adotar práticas de compostagem para transformar resíduos alimentares em adubo orgânico, contribuindo para a redução de resíduos e para a fertilização do solo.

## 5. Impactos no Consumo de Recursos Naturais

•Uso Intenso de Água e Energia: O processo de produção, transporte e armazenamento dos gêneros alimentícios pode consumir grandes quantidades de água e energia, especialmente em sistemas de produção intensiva.

### Medidas Mitigadoras:

•Dar preferência à aquisição de alimentos que demandem menos água e energia em sua produção, como frutas e legumes locais e sazonais.  
•Incentivar o uso de energia renovável em todo o processo logístico, como na refrigeração e armazenamento dos alimentos.

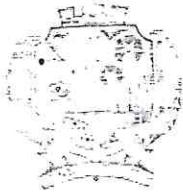
Os possíveis impactos ambientais relacionados à aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar incluem desde a produção dos alimentos até o transporte, consumo e descarte. Para mitigar esses impactos, o município de Santana do Acaraú pode adotar práticas sustentáveis, como a escolha de alimentos orgânicos, a redução de embalagens plásticas, a promoção da economia circular e a implementação de programas de conscientização para reduzir o desperdício e incentivar a reciclagem. Essas ações não apenas diminuem o impacto ambiental, mas também promovem uma gestão pública mais responsável e eficiente.

## 13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não existem contratações correlatas ou interdependentes em andamento que possam interferir ou necessitar de maiores cuidados no planejamento da futura contratação, no âmbito da Prefeitura Municipal de Santana do Acaraú/CE, referentes à aquisição de gêneros alimentícios para o fornecimento de merenda escolar da rede municipal de ensino.

Contudo, é importante ressaltar que, embora não haja contratações interdependentes no momento, a aquisição de gêneros alimentícios pode estar relacionada, de maneira correlata, a outras contratações, como serviços de logística e distribuição dos alimentos, bem como contratos para o fornecimento de materiais de apoio, como utensílios e equipamentos necessários para o preparo e armazenamento adequado da merenda. Essas contratações, ainda que





não sejam interdependentes, podem complementar a eficiência do serviço prestado, garantindo a qualidade e a pontualidade na oferta da merenda escolar.

#### 14. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

Antes de celebrar o contrato para a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao fornecimento de merenda escolar na rede municipal de ensino de Santana do Acaraú/CE, a administração pública deve adotar diversas providências para garantir a legalidade, eficiência e transparência do processo. As principais providências a serem adotadas, considerando o Estudo Técnico Preliminar (ETP), são:

##### 1. Elaboração do Estudo Técnico Preliminar (ETP)

- Desenvolver um ETP detalhado, que justifique a necessidade da aquisição de gêneros alimentícios, considerando a demanda das escolas, o número de alunos e a importância da merenda escolar para o bom desenvolvimento acadêmico.

O ETP deve incluir:

- Descrição dos gêneros alimentícios a serem adquiridos (grãos, hortaliças, proteínas, entre outros).
- Estimativa das quantidades necessárias.
- Análise do impacto orçamentário e estimativa de custos.
- Verificação da viabilidade técnica e econômica da contratação.

##### 2. Definição de Especificações Técnicas

- Elaborar especificações técnicas claras e detalhadas dos gêneros alimentícios, considerando:
  - Qualidade nutricional e frescor dos produtos.
  - Prazos de validade e condições de armazenamento.
  - Conformidade com normas de segurança alimentar e higiene.
  - Preferência por produtos locais, se aplicável, em conformidade com a legislação específica de compras públicas para merenda escolar.

##### 3. Pesquisa de Mercado e Formação do Preço de Referência

- Realizar uma pesquisa de mercado com fornecedores de alimentos, solicitando orçamentos que possibilitem a formação de um preço de referência compatível com o mercado.
- Considerar variações regionais de preços, especialmente para alimentos frescos e perecíveis.

##### 4. Elaboração do Termo de Referência

- Com base nas informações do ETP e da pesquisa de mercado, preparar o Termo de Referência contendo:
  - Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar.
  - Justificativa: A necessidade de garantir a alimentação adequada aos alunos.
  - Quantitativo e especificações detalhadas dos alimentos.
  - Critérios de aceitabilidade: Definir padrões de qualidade e condições de entrega.
  - Condições de entrega: Locais e prazos de entrega, considerando a logística das escolas.
  - Garantias e penalidades: Estabelecer multas ou sanções em caso de descumprimento contratual.

##### 5. Consulta Jurídica

- Submeter o Termo de Referência à análise jurídica, garantindo que os requisitos legais sejam observados, incluindo a conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e outras normas aplicáveis à aquisição de alimentos para merenda escolar.

##### 6. Análise Orçamentária

- Verificar a disponibilidade orçamentária, assegurando que a despesa esteja prevista na Lei Orçamentária Anual (LOA) e que os recursos estejam disponíveis e compatíveis com a Lei de Responsabilidade Fiscal (LRF).

##### 7. Publicação do Edital

- Publicar o edital da licitação nos meios oficiais (Diário Oficial, Portal da Transparência, etc), garantindo a ampla divulgação e o cumprimento dos prazos legais para que fornecedores interessados possam apresentar suas propostas.

##### 8. Análise das Propostas e Habilitação dos Fornecedores

- Após a apresentação das propostas, avaliar os critérios estabelecidos, como menor preço ou melhor técnica, garantindo que os fornecedores atendam às exigências do edital.
- Verificar a habilitação jurídica, fiscal e trabalhista dos fornecedores, certificando-se de que estejam aptos para participar do processo.

##### 9. Fiscalização e Acompanhamento do Contrato

- Designar um responsável pela fiscalização e gestão do contrato, que acompanhará a entrega dos gêneros alimentícios, verificando a conformidade com as especificações e prazos acordados.





• Garantir que os alimentos entregues sejam de qualidade, estejam dentro do prazo de validade e atendam aos requisitos de segurança alimentar.

Ao adotar essas providências, a administração assegura que o processo de aquisição seja conduzido de forma eficiente, transparente e em conformidade com a legislação, garantindo que os alunos da rede municipal de ensino recebam uma merenda escolar de qualidade.

## 15. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Após uma análise minuciosa e à luz dos princípios estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021, conclui-se pela viabilidade e razoabilidade da contratação destinada à aquisição de gêneros alimentícios para o fornecimento de merenda escolar na rede municipal de ensino de Santana do Acaraú/CE, por meio de pregão eletrônico. A iniciativa visa garantir a oferta de uma alimentação adequada e balanceada para os alunos, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Em conformidade com o artigo 18 da referida lei, que destaca a necessidade de um planejamento eficiente na fase preparatória do processo licitatório, foi realizado o Estudo Técnico Preliminar (ETP). Este estudo evidenciou de maneira clara o problema a ser abordado e a melhor solução para atender à demanda por gêneros alimentícios na rede municipal de ensino. A descrição detalhada da necessidade de contratação permitiu justificar o interesse público envolvido, alinhando-se aos objetivos de promover a qualidade da alimentação escolar e garantir que todos os alunos tenham acesso a uma refeição saudável e nutritiva.

O levantamento de mercado realizado, conforme estipulado no inciso V do § 1º do artigo 18, demonstrou que as alternativas oferecidas pelo setor de fornecimento de gêneros alimentícios são suficientes para atender à demanda especificada nos termos de referência. A seleção da solução mais adequada foi fundamentada em critérios técnicos e econômicos, garantindo a escolha de produtos que conciliam qualidade com custo-benefício. Esse processo assegurou uma análise criteriosa que visa à economicidade e ao uso eficaz dos recursos públicos.

De acordo com o artigo 7º, que estabelece critérios para a seleção de agentes públicos encarregados das funções essenciais à execução da lei, a equipe responsável pela condução do processo de contratação encontra-se plenamente capacitada, atendendo a todos os requisitos necessários para assegurar uma licitação transparente, íntegra e eficiente. A estimativa das quantidades a serem contratadas, assim como do valor da contratação, conforme disposto nos incisos IV e VI do § 1º do artigo 18, foi cuidadosamente calculada para garantir que o investimento público seja aplicado de forma prudente e eficaz, respeitando a necessidade real da Secretaria de Educação e a disponibilidade orçamentária.

A adoção do pregão eletrônico como modalidade de licitação justifica-se pela agilidade e competitividade do processo, permitindo à Administração Pública uma melhor gestão orçamentária e assegurando preços justos e competitivos sem comprometer a qualidade dos gêneros alimentícios requeridos. Por fim, esta posição alinha-se ao artigo 5º, que elenca os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência, entre outros. A proposta de contratação está em plena conformidade com as melhores práticas de gestão pública e com a legislação vigente, promovendo a melhoria das condições de alimentação e atendendo ao interesse público.

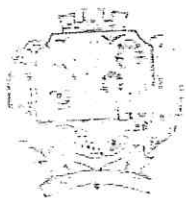
Recomenda-se a continuidade do processo de contratação para a aquisição de gêneros alimentícios visando ao fornecimento de merenda escolar da rede municipal de ensino de Santana do Acaraú/CE, confirmando sua viabilidade e razoabilidade. Esta recomendação está em conformidade com os dispositivos legais previstos na Lei nº 14.133/2021 e com o compromisso da Administração Pública de promover a qualidade da alimentação e o bem-estar dos alunos do município.

## 16. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A contratação por meio de Pregão Eletrônico para a aquisição de gêneros alimentícios visando o fornecimento de merenda escolar da rede municipal de ensino de Santana do Acaraú/CE atende de maneira eficiente, econômica e adequada às necessidades identificadas. O Pregão Eletrônico, como modalidade licitatória, permite maior competitividade entre os fornecedores e a obtenção de melhores condições de preço e qualidade para os produtos necessários.

Essa modalidade oferece a agilidade e a transparência exigidas pela administração pública, garantindo que os gêneros alimentícios sejam adquiridos com qualidade e em conformidade com as especificações estabelecidas no edital, assegurando o cumprimento das normas da Lei nº 14.133/2021. Ademais, o Pregão Eletrônico proporciona economia ao município, otimizando os recursos públicos destinados à alimentação escolar, promovendo igualdade de condições entre os participantes e possibilitando a seleção da proposta mais vantajosa. A viabilidade técnica da contratação está assegurada pela clareza nas especificações dos gêneros alimentícios, que permitem a identificação objetiva dos produtos no mercado. A operacionalização do processo também se mostra





PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO ACARAÚ  
Prefeitura Municipal de Santana do Acaraú  
07.598.659/0001-30



adequada, considerando a possibilidade de monitoramento e controle da qualidade dos itens adquiridos, de modo a atender as exigências nutricionais e de segurança alimentar dos alunos da rede municipal.

Do ponto de vista orçamentário, a contratação demonstra-se adequada, considerando que a previsão dos gastos está em consonância com o planejamento financeiro da Secretaria de Educação, permitindo a alocação responsável dos recursos públicos para a garantia da alimentação escolar.

Portanto, conclui-se que a contratação via Pregão Eletrônico para a aquisição de gêneros alimentícios destinada ao fornecimento de merenda escolar é viável técnica, operacional e orçamentariamente, estando plenamente adequada à necessidade identificada e às exigências legais aplicáveis.

Anexo I: Memórias de cálculo e documentos de suporte para a escolha da solução.

Santana do Acaraú-CE, 5 de Dezembro de 2024.

*Maria Daniele de Oliveira*  
Maria Daniele de Oliveira  
Equipe de Planejamento

*Ligia Santos de Menezes*  
Ligia Santos de Menezes  
Equipe de Planejamento

*Erica Maria Goreti de Lima*  
Erica Maria Goreti de Lima  
Equipe de Planejamento

*David Willis Carneiro Marques*  
David Willis Carneiro Marques  
Equipe de Planejamento

*Antonio Junior Carneiro*  
Antonio Junior Carneiro  
Secretário(a)

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO ACARAÚ  
<https://transparencia.acontratacao.com.br/pmsantanadoacaraue/etp>  
CHAVE: 98c56bce74669e2e4e7a9fc1caa8c326

