



## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

### 1- DESCRIÇÃO DO OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS VISANDO O FORNECIMENTO DE MERENDA ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE JAGUARETAMA

**2- CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO:** Aquisição de gêneros alimentícios destinados a compor a merenda escolar da rede de ensino, objeto da contratação, são considerados “comuns” pois enquadram-se na classificação do art. 6º, XIII da Lei nº 14.133, de 2021, isto é, são “aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado”. Não se enquadra como sendo de bem de natureza luxuosa. A aquisição visa atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação do município de Jaguaretama-CE.

### 3- DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:

3.1. a presente aquisição de gêneros alimentícios visa fornecer merenda Escolar para os alunos da rede municipal de ensino do Município de Jaguaretama-CE, visando atender ao direito dos alunos à alimentação escolar, garantindo a segurança alimentar e nutricional, com acesso de forma igualitária e respeito os hábitos alimentares. Essa contratação mostra-se indispensável para operacionalização e não interrupção das atividades educacionais, durante o ano letivo, haja vista que a merenda escolar contribui para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos saudáveis por meio da alimentação diária que cubra as necessidades nutricionais básicas durante todo o período dos 200 dias letivos no ensino regular no município de Jaguaretama-CE. Os itens listados foram selecionados pela Nutricionista, garantindo a disponibilidade dos materiais comuns para o contínuo andamento das rotinas nutricional da Secretaria de Educação. Vale ressaltar que esta aquisição é fundamental para uma administração eficiente e deve atender aos alunos das Diversas Escolas da Rede Municipal de Educação. Tendo isso em vista, tais objetos comuns precisam estarem disponíveis, conforme a demanda per capta.

3.2. Em atendimento ao princípio da padronização, conforme disciplinado pelo artigo 40, inciso V, alínea 'a', da Nova Lei de Licitações (Lei 14.133/2021), afirma-se que os gêneros alimentícios a serem adquiridos seguem as especificações técnicas necessárias para atender as demandas nutricionais específicas dos alunos da rede municipal de ensino do Município de Jaguaretama-CE.

3.3. Diante da necessidade da Secretaria Municipal de Educação para atender a demanda de alunos do Município de Jaguaretama-CE, afim de cumprir o que determina a resolução vigente do FNDE/PNAE. Tendo em vista que, a merenda escolar muitas vezes é a única refeição para algumas crianças e por outro lado o aluno bem alimentado desenvolve melhor os seus resultados nesse processo de aprendizagem, como também preceitua o seguinte artigo da Lei 11.947 DE 16 DE JUNHO DE 2009: Vejamos.

Art. 4º O Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.



#### 4- DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL:

4.1. A contratação pretendida encontra-se alinhada com o Plano Anual de Contratações de bens, serviços, obras e soluções de tecnologia da informação e comunicações do Município de Jaguaratama-CE.

4.2. A contratação possui uma relação direta e transversal com os objetivos estratégicos traçados nos instrumentos de planejamento estratégico e do PPA do órgão, pois esta contratação possibilita algumas das ações que dependem indiretamente da contratação em tela para possibilitar aos agentes públicos o cumprimento de sua missão institucional.

#### 5- LEVANTAMENTO DE MERCADO:

5.1. diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresas especializadas, cujo o ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido. Diante disso, entre as soluções disponíveis no mercado, foi vislumbrada a única opção viável para a realidade local e considerando o objeto pretendido, que é a aquisição/contratação, uma vez que tais itens se destinam ao fornecimento de Merenda Escolar para os alunos da rede Municipal de Ensino do município de Jaguaratama-CE, bem como compor os estoques dos almoxarifados deste município.

**Solução 1:** Aquisição de gêneros alimentícios pelo órgão e preparação por equipe de profissionais estatutários e/ou contratados. Descrição: O Órgão compraria, via processo licitatório, os gêneros alimentícios e, em suas instalações, estes seriam armazenados e preparados por equipe de funcionários estatutários e/ou contratados, especialmente designados para este fim.

**Solução 2:** O fornecimento de refeições prontas, transportadas e já fracionadas e embaladas em compartimentos tipo marmitex/quentinhas, como também postas a mesas servidas em refratários ou em balcões. Descrição: A contratada entregaria, conforme necessidade da contratante, em suas dependências, a quantidade de refeições solicitadas. Estas viriam já prontas e devidamente embaladas em vasilhames individuais tipo marmitex ou quando for o caso, ser servidas nas escolas estabelecidas pela administração, em refratários, onde seu porcionamento será realizado no ato do consumo.

A aquisição de gêneros alimentícios para preparar refeições em cozinha com equipamentos adequados e profissional capacitado e a opção por refeições prontas possuem diferentes vantagens e desvantagens, que podem variar de acordo com as necessidades e preferências individuais. Ao observar as soluções postas, ponderando-se os encargos de cada uma delas, entende-se como formato mais adequado, considerando-se a finalidade da aquisição, o apresentado pela **solução 1**, pois essa se mostra mais vantajosa, uma vez que essa se mostra mais eficiente, bem como já fora praticada nos exercícios anteriores neste município para atendimento das necessidades da Secretaria de Educação do Município Jaguaratama-CE e, como nos casos:

(<https://municipios-licitacoes.tce.ce.gov.br/index.php/licitacao/detalhes/proc/227199/licit/166169>) em 2023 para o exercício de 2024 e (<https://municipios-licitacoes.tce.ce.gov.br/index.php/licitacao/detalhes/proc/207773/licit/153249>) em 2023.

É bom que se esclareça que a escolha dessa solução se justifica também pelo fato de o município dispor de estrutura de cantinas/cozinhas nas unidades escolares, logo, a adoção de outra solução poderia tornar esses equipamentos obsoletos, o que poderia ensejar ineficiência.



5.2 Da solução vislumbrada: aquisição de gêneros alimentícios para compor a merenda escolar pelo órgão e utilização da estrutura já existente nas escolas para manipulação dos gêneros alimentícios por equipe de profissionais estatutários e/ou contratados.

5.2.1 Descrição: o Órgão compraria, via processo licitatório, os gêneros alimentícios e, em suas instalações, estes seriam armazenados e preparados por equipe de funcionários estatutários e/ou contratados, especialmente designados para este fim.

5.2.2. Acrescenta-se que nos contratos celebrados pelos órgãos pesquisados o modelo praticado para seleção do fornecedor é o menor preço oferecido, aplicado ao orçamento de referência, tendo como parâmetro a média dos preços obtido conforme Instrução Normativa 65/2021-SEGES e Decreto Municipal N° 60 de 01 de novembro de 2023

**6- ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS (MEMÓRIAS DE CÁLCULO** a estimativa de consumo de gêneros alimentícios para compor a Merenda Escolar destinados a atender as necessidades das diversas secretarias de Jaguaretama-CE, de maneira geral, foi estabelecida considerando-se o cardápio elaborado pela Nutricionista do Município, considerando a per capita. As quantidades estimadas seguem a perspectiva do fornecimento de merenda escola com base no número da pré-matrículas realizadas pela Secretaria de Educação do município de Jaguaretama-CE, além da quantidade para as novas turmas de Tempo Integral, assim como possíveis eventualidades e considerando também uma política de estoque que evite o desabastecimento.

**6.1 Segue abaixo, de maneira detalhada, os parâmetros de cada secretaria:**

a) **Secretaria de Educação:** através da Secretaria da Educação, justifica a necessidade da obtenção de gêneros alimentícios para compor a Merenda Escolar, na busca de atender ao direito dos alunos à alimentação escolar, garantindo a segurança alimentar e nutricional, com acesso de forma igualitária e respeito os hábitos alimentares e a diferença biológica entre idades, justificando assim, a elaboração de cardápios diferenciados por nível e modalidade de ensino, logo, atendendo ao número de alunos: (781 alunos) educação infantil; (2074 alunos) Fundamental Regular; (1623 alunos) fundamental integral; (157 alunos) EJA, O planejamento das quantidades a serem licitadas foi calculado com base com base no número da pré-matrículas realizadas pela Secretaria de Educação do município de Jaguaretama-CE, anexo, além da quantidade para as novas turmas de Tempo Integral, além do quantitativo previsto para possíveis eventualidades e considerando também uma política de estoque que evite o desabastecimento;

**LOTE 1 – MERCEARIA – 343.783,09 (TREZENTOS E QUARENTA E TRÊS MIL SETECENTOS E OITENTA E TRÊS REAIS E NOVE CENTAVOS)**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	AVEIA	674.0	Caixa	4,42	2.979,08
flocos finos, 100% natural, sem aditivos, sem conservantes, data de fabricação e prazo de validade, unidade com 170g					
2	AÇÚCAR	4811.0	Quilograma	4,19	20.158,09
Tipo refinado, aspecto de cor e cheiro próprios, isento de impurezas, classificação granulada, obtido da cana de açúcar, rápida dissolução, embalagem plástica, dados de identificação do produto, data de fabricação, e validade, no mínimo, 06 meses a contar da data de entrega, resolução rdc nº 271, de 22 de setembro de 2005 da anvisa. prazo de validade no momento da entrega não inferior a 80% do determinado pelo fabricante, pacote 1.0 quilogramas					
3	ADOÇANTE	16.0	Unidade	6,90	110,40
dietético líquido com stévia em frasco c/ no mínimo 65 ml.					
4	ARROZ INTEGRAL	35.0	Quilograma	7,00	245,00
integral, longo, fino, safra nova, acondicionado em saco plástico contendo pacotes de 1 kg, isento de sujidades e materiais estranhos, parasitas, validade mínima de 5 meses a contar da data da entrega, pacote 1.0 kg.					



5	ARROZ	11391.0	Quilograma	6,60	75.180,60
Parboilizado, grãos inteiros, longo fino, branco, tipo 1, livre de impurezas, umidade, insetos, rendimento igual ou superior a 2,7 por quilo, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos – CNNPA, pacote de 1kg.					
6	BISCOITO DOCE	2749.0	Pacote	6,70	18.418,30
Sortido farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento químico. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedado com no mínimo 350g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do item, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitada.					
7	BISCOITO SALGADO	3649.0	Pacote	6,20	22.623,80
Tipo cream cracker composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hydrogenada, água, sal, e demais substâncias permitidas. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedado com no mínimo 350g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do item, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitada.					
8	BISCOITO INTEGRAL	80.0	Pacote	6,60	528,00
Biscoito, salgado integral, consistência crocante, mínimo 4g de fibra em 100g de biscoito, embalagem atóxica, dupla proteção, prazo de validade mínimo 8 meses, pacote 350 gramas.					
9	COLORÍFICO	3131.0	Pacote	1,99	6.230,69
Colorífico, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, em pó, sem adição de sal, extraído da semente de urucum, 100% natural, sem sal, com cor e aroma característicos, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos – CNNPA, pacote de 100 gramas.					
10	FARINHA	1713.0	Quilograma	6,90	11.819,70
Farinha, de mandioca, quebradinha, fina, tipo 1, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo com a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos – CNNPA, embalada em saco plástico transparente de 1 kg, transparentes.					
11	FLOCÃO DE MILHO	8708.0	Pacote	2,89	25.166,12
Flocão de milho, farinha de milho flocada. Amarelo, com aspecto, cor cheiro e sabor próprio com ausência de umidade, fermentação, ranço, insetos de sujidades, parasitas e larvas. Em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega na unidade requisitante. Pacote de 400g.					
12	FEIJÃO DE CORDA	2173.0	Quilograma	8,50	18.470,50
Feijão de corda, produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº 9972/00 Decreto nº 6268 de 22/11/07 que instituiu a classificação de produtos vegetais. Produtos devem ser isentos de matéria terrosa, Livre de umidade –máximo de 15% isento de parasitas e fungos, coloração características da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº360/359 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 –ANVISA, Lei nº 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade. pacote com 1 kg.					
13	GOMA DE MANDIOCA	2517.0	Quilograma	7,55	19.003,35
Goma para tapioca, massa de fécula de mandioca. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 1000g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. data de fabricação, validade.					
14	MACARRÃO	55.0	Pacote	6,70	368,50
Macarrão de arroz ou milho, sem ovos, tipo parafuso: o produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes: farinha de arroz ou milho, sem ovos, sem colesterol e sem glúten. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: saco plástico, hermeticamente selado, ou caixa tipo box, atóxica, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, pesando entre 200 a 500 gramas. Na data de entrega o produto deve dispor de no mínimo 06 meses de validade.					
15	MACARRÃO INTEGRAL	63.0	Pacote	8,12	511,56
Macarrão, integral – fino, tipo espaguete, preparado com farinha de trigo integral, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, validade, pacote 500 gramas.					
16	LEITE EM PÓ	4450.0	Pacote	7,35	32.707,50
Leite em pó integral em embalagem aluminizada em pacotes de 200g, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, integridade e consumo, com validade mínima de 06 meses do entregado produto. Enriquecido com vitaminas. Registro no Ministério da Saúde e/ou da Agricultura.					
17	MACARRÃO ESPAGUETE	10060.0	Pacote	3,99	40.139,40



Macarrão, tipo espagete de semolina ou sêmola, à base de farinha, fino, sem ovos, livre de umidade, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, resolução RDC 93/2000 – ANVISA, pacote 400 gramas.					
18	MILHO DE PIPOCA	681.0	Pacote	5,50	3.745,50
MILHO DE PIPOCA					
19	ÓLEO VEGETAL	2777.0	Unidade	7,80	21.660,60
Óleo vegetal, de soja, comestível, puro, refinado, rico em vitamina E, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com resolução 482/99 - ANVISA, embalagem plástica 900 ml.					
20	SAL	1955.0	Quilograma	2,00	3.910,00
Sal, iodado, cloreto de sódio, sais de iodo, livre de qualquer sujidade, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade e peso líquido, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, pacote 1 kg.					
21	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE	76.0	Pacote	24,40	1.854,40
composto lácteo zero lactose que contém vitaminas A C, D e E e é fonte de Cálcio, Zinco, Ferro. Apresenta baixo teor de sódio, além de ser sem açúcar, glúten e aromatizantes					
22	ARROZ BRANCO	2805.0	Quilograma	6,40	17.952,00
Arroz, longo, fino, tipo 1, branco, polido, grãos inteiros, livre de impurezas, umidade, insetos, rendimento igual ou superior a 2,7 por quilo, dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos – CNNPA, pacote 1.0 kg.					

**LOTE 2 – POLPAS – 62.077,40 (SESSENTA E DOIS MIL SETENTA E SETE REAIS E QUARENTA CENTAVOS).**

1	POLPA DE FRUTA	8932.0	Quilograma	6,95	62.077,40
Polpa de Fruta, diversos sabores, congelada, selecionada, isenta de contaminação; acondicionada em saco plástico de polietileno, constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA, unidade 1.0 quilograma.					

**LOTE 3 – CARNES BOVINAS, SUÍNAS E FRANGO – 651.827,22 (SEISCENTOS E CINQUENTA E UM MIL OITOCENTOS E VINTE SETE REAIS E VINTE DOIS CENTAVOS).**

1	CARNE MOÍDA BOVINA	13839.0	Unidade	17,00	235.263,00
Carne bovina, moída, congelada, embalagem em filme PVC ou saco plástico transparente, instrução normativa nº 83 da secretaria de defesa agropecuária do ministério da agricultura, dados de identificação e informações nutricionais do produto, prazo de validade, Selo de Inspeção Federal (SIF), Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Municipal (SIM) embalagem plástica 1.0 quilograma.					
2	CARNE SUINA	6098.0	Quilograma	24,99	152.389,02
Carne proveniente da espécie suína, congelada, sem osso, embalagem em filme PVC ou saco plástico transparente, máximo permitido de água na composição 3%, instrução normativa nº 83 da secretaria de defesa agropecuária do ministério da agricultura, dados de identificação e informações nutricionais do produto, prazo de validade, Selo de Inspeção Federal (SIF), Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Municipal (SIM), embalagem plástica 1.0 quilograma.					
3	PEITO DE FRANGO	4542.0	Quilograma	18,10	82.210,20
Frango, (Peito), congelado, adição de água máxima, 6%, aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro característico, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, N° do registro no SIF, SIE ou SIM, embalados em sacos de polietileno transparente, atóxico, limpo, unidade 1.0 quilograma.					
4	FRANGO	10398.0	Quilograma	17,50	181.965,00
Frango inteiro, congelado, adição de água máxima, 6%, aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro característico, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, N° do registro no SIF, SIE ou SIM, embalados em sacos de polietileno transparente, atóxico, limpo, unidade com no mínimo 2.5 quilograma.					



**LOTE 4 – OVOS – 47.124,00 (QUARENTA E SETE MIL CENTO E VINTE QUATRO REAIS.)**

1	OVO	1980.0	Bandeja	23,80	47.124,00
---	-----	--------	---------	-------	-----------

Ovo, de galinha sem rachaduras, tamanho médio, com peso de, aproximadamente, 50g, em bandejas com 30 unidades, recobertas com plástico transparente, resistente, certificação e prazo de validade.

**LOTE 5 – PÃES – 42.217,00 (QUARENTA E DOIS MIL REAIS DUZENTOS E DEZESSETE REAIS).**

1	PÃO DE FORMA INTEGRAL	46.0	Pacote	11,50	529,00
---	-----------------------	------	--------	-------	--------

Pão, de forma, fatiado integral, mínimo de 20 gramas em 100 gramas do produto, dados de identificação, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade, saco plástico 500 gramas.

2	PÃO TIPO HAMBÚRGUER	5790.0	Pacote	7,20	41.688,00
---	---------------------	--------	--------	------	-----------

Pão, Massa Fina, tipo Hambúrguer ou Hot Dog, composto de farinha de trigo, água, sal e fermento químico, acondicionados em sacos de polietileno atóxicos, resistente e transparente, dados de identificação, procedência, informações nutricionais e quantidade do produto, prazo de validade, pacote 400 gramas com 10 unidades.

**LOTE 6 – FRUTAS E LEGUMES – 354.162, 80 (TREZENTOS E CINQUENTA E QUATRO MIL CENTO E SESSENTA E DOIS REAIS E OITENTA CENTAVOS.**

1	ABACAXI	7131.0	Quilograma	7,27	51.842,37
---	---------	--------	------------	------	-----------

Abacaxi de primeira qualidade, com 80 a 90% de maturação entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. 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.

2	BANANA	6072.0	Quilograma	4,30	26.109,60
---	--------	--------	------------	------	-----------

Banana, prata, tamanho médio (60g) em pencas, 1ª qualidade, grau de maturação que suporte manipulação, transporte, conservação em condições adequadas até o consumo, acondicionadas sacos de polietileno frestado, etiqueta de pesagem, unidade 1.0 quilograma.

3	LARANJA	6084.0	Quilograma	6,10	37.112,40
---	---------	--------	------------	------	-----------

Laranja, in Natura, de primeira, com 80 a 90% de maturação, entregues com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. 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.

4	MANGA	5249.0	Quilograma	4,15	21.783,35
---	-------	--------	------------	------	-----------

Manga, in natura, de primeira qualidade, com 80 a 90% de maturação entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. 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.

5	MELANCIA	11148.0	Quilograma	2,59	28.873,32
---	----------	---------	------------	------	-----------

Melancia, de 1ª qualidade, maturação adequado, isento de substâncias terrosas, sujidades, acondicionadas em sacos de polietileno frestados, com etiqueta de pesagem. 1.0 quilograma.

6	ABÓBORA/JERIMUM	2278.0	Quilograma	3,79	8.633,62
---	-----------------	--------	------------	------	----------

Abóbora/Jerimum – tamanho médio, coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades; acondicionadas em embalagem de 5 a 10kg, em sacos de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem. Transportados em monoblocos plásticos frestados. 1.0 quilograma.

7	ALFACE	708.0	Quilograma	3,42	2.421,36
---	--------	-------	------------	------	----------

Alface, Tipo crespa, íntegra, de primeira qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentam de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. 1.0 quilograma

8	ALHO	1117.0	Quilograma	39,95	44.624,15
---	------	--------	------------	-------	-----------

Alho, Branco, tamanho médio, 1ª qualidade, embalados em pacotes de 1.0 quilograma.

9	BETERRABA	1914.0	Quilograma	6,00	11.484,00
---	-----------	--------	------------	------	-----------



Beterraba, fresca compacta e firme, isentas de enfermidades, material terroso, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de colheita recente, 1ª qualidade. 1.0 quilograma.

10	CEBOLA	1678.0	Quilograma	3,70	6.208,60
Cebola, branca, tamanho médio, sem rupturas, 1ª qualidade, acondicionadas em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem. 1.0 quilograma.					
11	CENOURA	3794.0	Quilograma	5,00	18.970,00
Cenoura, sem folhas, tamanho médio, 1ª qualidade, sem rupturas, acondicionadas em sacos de polietileno frestados, com etiqueta de pesagem, unidade 1.0 quilograma.					
12	CHEIRO VERDE	276.0	Quilograma	3,35	924,60
Cheiro verde, 1ª qualidade, contendo proporções iguais de coentro e cebolinha, maço cor verde escuro, isenta de sinais de apodrecimento, acondicionados em sacos plásticos, etiqueta de pesagem, unidade 1.0 quilograma					
13	PIMENTÃO	912.0	Quilograma	6,10	5.563,20
Pimentão, verde, 1ª qualidade, íntegros e frescos, com casca sã, sem rupturas, acondicionados em sacos de polietileno, etiqueta de pesagem. 1.0 quilograma.					
14	REPOLHO	887.0	Quilograma	5,14	4.559,18
Repolho, Tipo branco, liso, de 1ª qualidade, compacto e firme, com folhas frescas e viçosas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentam de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. 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.1.0 quilograma					
15	TOMATE	1630.0	Quilograma	6,39	10.415,70
Tomate, 1ª qualidade, de tamanho médio, aproximadamente 80% de maturação, íntegros, tenros, sem manchas, coloração uniforme e brilho, acondicionados em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem, unidade 1.0 quilograma.					
16	BATATA DOCE	3719.0	Quilograma	7,00	26.033,00
Batata Doce Roxa de 1ª qualidade, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, com polpa compacta e firme, devendo ser bem desenvolvidas, sem lesões de origem, SEM rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em sacos 1.0 quilograma					
17	BATATA INGLESIA	5619.0	Quilograma	8,65	48.604,35
Batata, inglesa, íntegra, fresca, sem ruptura, tamanho médio, acondicionadas em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem, 1ª qualidade, 1.0 quilograma.					

**O VALOR ESTIMADO GLOBAL É DE R\$ 1.501.191,51 (UM MILHÃO, QUINHENTOS E UM MIL, CENTO E NOVENTA E UM REAIS E CINQUENTA E UM CENTAVOS)**

**7- ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:** foi realizada uma análise detalhada das demandas da Secretaria de Educação. Os orçamentos foram realizados através de um Software de gerenciamento das cotações de preços e compras governamentais para Prefeituras e diversos órgãos Públicos. Nele é possível realizar consulta avançada de itens em cestas de preços, obtidas através de contratações semelhantes. Nele foram inseridos alguns filtros padrões, que permite uma gestão eficaz e inteligente, dentre eles, os de maior destaque para este relatório foi a utilização da média aritmética dos 3 orçamentos, a abrangência local, considerando a classificação do objeto e o banco de preço do último ano, já que esses preços devem ser atuais, "preços de mercado". O valor estimado global é de **R\$ 1.501.191,51 (um milhão, quinhentos e um mil, cento e noventa e um reais e cinquenta e um centavos)**

#### **8- DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:**

8.1 Considerando-se a sua classificação - Gêneros Alimentícios, alguns requisitos mínimos devem ser atendidos:

a) as contratadas deverão entregar o material no prazo, em remessa parcelada, no endereço indicado no edital, dentro da padronização seguida pelos órgãos e conforme especificações técnicas e requisitos de desempenho, quando da solicitação da contratante, conforme estabelecido em Ordem de Compras, nos endereços especificados no instrumento convocatório, no prazo de 20 (vinte dias) da emissão da Ordem de Compras;



- b) as contratadas deverão fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou institui o de qualquer natureza;
- c) nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens;
- d) a proposta das contratadas deverão ser redigidas em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal. Deverá ainda conter a indica o do banco, número da conta e agência, para fins de pagamento;
- e) todas as especifica es do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, dimensões, composi es, tipo, fabricante, procedência e demais referências vinculam a contratada;
- f) não haverá exigência de garantia de execu o para a presente contrata o;
- g) declara o de que atendem aos requisitos de habilita o, e o declarante responderá pela veracidade das informa es prestadas, na forma da lei;
- h) será exigida a apresenta o dos documentos de habilita o apenas pelo licitante vencedor, exceto quando a fase de habilita o anteceder a de julgamento;
- i) serão exigidos os documentos relativos   regularidade fiscal, em qualquer caso, somente em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado;
- j) as empresas deverão, quando for o caso, apresentar material constituído e embalado com critérios socioambientais vigentes decorrentes da Lei n.  6.938/1981 (Política Nacional do Meio Ambiente) e regulamentos, com os respectivos registros e comprova es oficiais, além de atentar para as exigências da Lei n.  12.305/2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos);
- k) a contratada deverá obedecer às normas da Associa o Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) que   responsável por estabelecer normas e regulamentos técnicos para diversos setores, incluindo embalagens. Ela tem como objetivo promover a padroniza o e a segurança dos produtos.
- 8.1.1. Em síntese, as contratadas deverão obedecer às regras estabelecidas no edital de licita o, termo de referência, contrato e proposta, bem como os seus respectivos documentos complementares, conforme o caso.

## 8.2. DAS AMOSTRAS

- 8.2.1. Após declarado o vencedor, será solicitada a apresenta o de amostras para a análise técnica dos produtos a serem adquiridos, para que sejam previamente submetidos ao controle de qualidade, observando-se a legisla o pertinente, será concedido o prazo de até 02 (dois) dias, a contar de a data da solicita o para o licitante apresentar 01 (UMA) amostra de cada produto solicitado, os quais deverão ser entregues, nos horários, das 08h:00min às 13h:00min, na Secretaria Municipal de Educa o, situada na Av. Juarez De Queiroz Olímpio, N  367 - Centro, Jaguaretama-Ce.
- 8.2.2- As amostras serão avaliadas por nutricionista designada pelo município, que deverá apresentar laudo sobre as análises dos produtos.
- 8.2.3 - Serão solicitadas amostras, 01 (uma) unidade para cada item, acompanhadas de Fichas Técnicas, exceto das polpas de frutas, frutas, legumes e verduras, conforme tabela abaixo;
- 8.2.3.1 - As amostras serão solicitadas dos licitantes que ofertarem o menor lance em cada lote;
- Os produtos deverão apresentar a rotulagem, inclusive a nutricional, tudo em conformidade com a legisla o em vigor, exceto frutas e legumes;





- Na entrega das amostras, os licitantes deverão apresentar ficha técnica (original ou cópia autenticada) dos produtos, exceto para frutas, legumes e verduras;
- As fichas técnicas se fazem necessárias de forma a garantir a qualidade dos alimentos oferecidos aos alunos beneficiados;

8.2.4 – As fichas técnicas deverão estar atualizadas, com data não inferior a 2023, constar data da emissão e a assinatura de um responsável técnico habilitado da empresa melhor classificada ou declaração da empresa fabricante do produto em papel timbrado datada e assinada pelo responsável técnico pelo produto contendo informações sobre composição nutricional, ingredientes, tipo de embalagem e registro no órgão competente;

8.2.4.1. Será solicitada amostras dos itens dos LOTE 01 para todos os Itens; LOTE 02 – Todos os itens; LOTE 03 – Todos os itens; LOTE 04 – Todos os itens LOTE 05 – Todos os Itens.

8.2.5 – As amostras e Fichas Técnicas se fazem necessários para a análise dos produtos alimentícios para verificação de possíveis anormalidades nos dados apresentados.

1. Horário de recebimento das amostras: 08h00min às 13h00min.
2. Responsável pelo recebimento: Coordenador do Almoarifado da Secretaria ou Nutricionista;
3. Será emitido laudo técnico (Aprovação/Desaprovação) dos produtos, pelo nutricionista responsável, sendo que, a amostra reprovada, gerará a desclassificação total do respectivo lote para o licitante até então detentor do menor preço, passando-se a seguir o chamamento dos licitantes remanescentes em ordem de classificação;
4. O resultado do laudo técnico (Aprovação/Desaprovação) será emitido em até 24 horas;
5. O prazo para entrega das amostras é de 02 (dois) dias úteis, após convocação;
6. Não será concedida prorrogação de prazo para entrega das referidas amostras, também não será permitido substituir a amostra reprovada, somente será analisada a amostra que foi recebida no dia e horário, marcados;
7. As amostras não serão devolvidas após emissão de laudo de análise feita pela nutricionista.

8.2.6 – Será solicitada amostras dos itens dos LOTE 01 para todos os Itens; LOTE 02 – Todos os itens; LOTE 03 – Todos os itens; LOTE 04 – Todos os itens LOTE 05 – Todos os Itens.

8.2.7 – Só será adjudicado / homologado o vencedor da licitação, depois da análise feita pela nutricionista, considerando os itens aprovados depois dos testes.

### **8.2.8. DA JUSTIFICATIVA DA EXIGÊNCIA DE AMOSTRA**

8.2.8.1. E isso pode ser facilmente visualizado, em objetos comuns – que seria o caso da compra através do Pregão. Qual o cuidado para aquisição de gêneros alimentícios para que atendam o padrão de qualidade necessário? Como assegurar que os gêneros alimentícios irão agradar – minimamente – o paladar dos usuários dos serviços públicos assim como dos funcionários, ou consistirá em alimentos sem gosto algum? Estes são apenas alguns exemplos utilizados para evidenciarmos que, diversos objetos, mesmo os inequivocamente “comuns”, requerem cautela para sua devida descrição e caracterização, podendo, um pequeníssimo equívoco, resultar em uma aquisição desastrosa. Basta imaginar uma compra, no exemplo do copo de café, no qual a Administração tenha esquecido de indicar sua espessura, e no momento da utilização do objeto, surpreenda-se com copos plásticos absurdamente finos. Nisso, ao invés de um copinho, cada servidor utiliza três, concomitantemente, para não queimar as mãos, típico exemplo de licitação ineficiente.

1



8.2.8.2. Sobre este aspecto, destacamos a brilhante observação do professor Jacoby, segundo o qual: ***“A prática tem revelado que muitas vezes o proponente copia a descrição do edital, sem qualquer preocupação de analisar a correlação entre o produto pretendido pela Administração e o que de fato possui para venda”***. [1]

8.2.8.3. Assim, nem mesmo uma caracterização impecável do objeto garante que o produto entregue pelo vencedor do certame não apresente certos vícios, como o caso de alimentos sem qualidade; sem sabor ou rendimento necessário. Mesmo considerando que, em casos como estes, o licitante sofreria as sanções previstas em lei e no edital, a aplicação de sanções não afastaria o prejuízo da Administração. Ainda nos casos onde a Administração possa exigir a substituição dos produtos entregues, a prática nos mostra que, nem sempre, é o que acontece.

8.2.8.4. Isso porque, diversas vezes, o órgão ou entidade só dará conta da má qualidade do objeto após dias ou até meses da efetiva aquisição e, então, a situação se complica – caso o contratado não substituía o produto, mesmo sofrendo a aplicação das penalidades cabíveis, o interesse público e a Administração restariam prejudicados. Se a Administração quisesse aproveitar a licitação anterior, os licitantes remanescentes poderiam encontrar-se desobrigados em face do decurso de longo prazo e vencimento da validade de suas propostas; disso poderia resultar a necessidade de feitura de nova licitação para correção da primeira, com todos os custos daí decorrentes.

8.2.8.5. Em vista disto, em primeira conclusão, não nos parece que a solicitação de amostras de produtos, acompanhadas de Fichas Técnicas para feitura de testes e verificação da qualidade, durabilidade, desempenho e funcionalidade do objeto, seja tão absurda em licitações na modalidade pregão, sob o argumento deste ser adotado unicamente para objetos comuns e de que, para estes, não haveria a necessidade de verificação de amostras.

8.2.8.6. A exigência de amostras é deviamente legitimada pela Lei 14.133/2021, como podemos ver abaixo:

Art. 17. O processo de licitação observará as seguintes fases, em sequência:

(...)

IV - De julgamento;

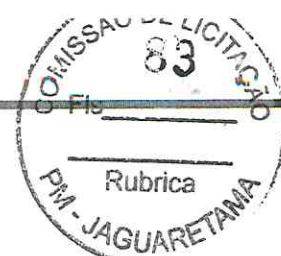
§ 3º Desde que previsto no edital, na fase a que se refere o inciso IV do **caput** deste artigo, o órgão ou entidade licitante poderá, em relação ao licitante provisoriamente vencedor, realizar análise e avaliação da conformidade da proposta, mediante homologação de amostras, exame de conformidade e prova de conceito, entre outros testes de interesse da Administração, de modo a comprovar sua aderência às especificações definidas no termo de referência ou no projeto básico.

(...)

Art. 41. No caso de licitação que envolva o fornecimento de bens, a Administração poderá excepcionalmente:

(...)

II - Exigir amostra ou prova de conceito do bem no procedimento de pré-qualificação permanente, na fase de julgamento das propostas ou de lances, ou no período de vigência do contrato ou da ata de registro de preços, desde que previsto no edital da licitação e justificada a necessidade de sua apresentação;



8.2.8.7. Nesse prisma, é exigido amostras na **RESOLUÇÃO Nº 26 DE 17 DE JUNHO DE 2013**, na Seção III - Do Controle de Qualidade da Alimentação Escolar, Artigo 33, Parágrafo 5º :

### Seção III

Do Controle de Qualidade da Alimentação Escolar  
§5º A EEx. ou a UEx. poderá prever em edital de licitação ou na chamada pública a **apresentação de amostras pelo licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar, para avaliação e seleção do produto a ser adquirido**, as quais deverão ser submetidas a análises necessárias, imediatamente após a fase de homologação.

8.2.8.8. Nessa Linha, o 5º Manual de Licitações e Contratos do TCU no Item 5.4.1.2 . Amostra e prova de conceito:

#### 5.4.1.2. Amostra e prova de conceito

**Durante a realização do procedimento licitatório, a Administração poderá, se previsto no edital, solicitar do licitante provisoriamente vencedor a apresentação de amostras, a realização de exames de conformidade ou de provas de conceito[1]**, entre outros testes, para avaliar a conformidade do objeto ofertado com as especificações técnicas e requisitos de qualidade, de desempenho e de funcionalidade definidos no termo de referência ou no projeto básico[2].

**O objetivo de tais exigências é evitar a contratação de objetos inadequados ou até mesmo inservíveis, que representariam prejuízos aos cofres públicos.**

Como têm o potencial de restringir o universo de participantes na licitação, tais medidas possuem caráter excepcional, devendo ser justificadas formalmente, a fim de demonstrar que são, de fato, imprescindíveis para avaliar a qualidade, o desempenho ou a funcionalidade do objeto ofertado. **Ademais, ressalte-se, poderão ser exigidas somente do licitante provisoriamente vencedor[3]**.

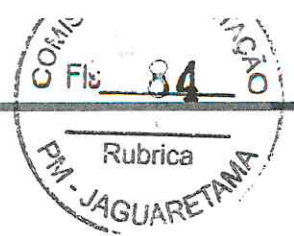
Caso o licitante melhor colocado não apresente a amostra ou essa seja reprovada, sua proposta deverá ser desclassificada, devendo a Administração analisar a aceitabilidade da proposta do segundo colocado, procedendo a avaliação das suas amostras. Seguir-se-á assim, sucessivamente, até que seja classificada empresa que atenda plenamente às exigências do TR ou PB.

(...)

O edital de licitação deve contemplar as condições de entrega da amostra ou de realização da prova de conceito (data, horário e local), os procedimentos para o exame da amostra (roteiro detalhado da avaliação), bem como os critérios objetivos para a aceitação[5]. Os demais licitantes têm o direito de acompanhar o procedimento e de tomar conhecimento dos resultados.

(...)





Quadro 243 – Referências normativas para a exigência de amostra ou de prova de conceito

8.2.8.9. De maneira análoga, estende-se também quanto as exigência de apresentação de Fichas técnicas, conforme Acórdão 1624/2018:

**Acórdão 1624/2018 – Plenário**

A exigência de apresentação de laudos de ensaios técnicos por parte de todos os licitantes, como requisito de habilitação técnica, não encontra amparo no rol do art. 30 da Lei 8.666/1993. **As exigências de habilitação técnica devem se referir ao licitante, não ao objeto do certame, e não podem onerar o licitante em custos que não sejam necessários anteriormente à celebração do contrato (Súmula TCU 272). Grifo Nosso.**

8.2.8.9.1. Assim vê-se que a exigência de Fichas Técnicas não pode ser feita para todos os participantes, mas sim, para o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar.

8.2.8.10. Ainda nesse prisma assim pontua o **Acórdão 2368/2013-Plenário, TC 035.358/2012-2:**

**1. A exigência de apresentação de amostras é compatível com as licitações realizadas mediante pregão, inclusive na forma eletrônica, e deve ser requerida na fase de classificação das propostas e somente do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar.**

Pedido de Reexame contestou deliberação proferida pelo TCU em sede representação, pela qual foram expedidas determinações e assinado prazo para que o Departamento da Merenda da Secretaria Municipal da Educação de São Paulo (DME/SME/PMSP) anulasse Pregão Eletrônico para registro de preços, cujo objeto era a aquisição de sucos de laranja integral pasteurizado congelado e de néctar de frutas congelado. A licitação fora viabilizada com recursos do Programa Municipal de Alimentação Escolar e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A peça recursal produzida pelo DME/SME/PMSP insurgira-se contra três das determinações proferidas, alegando – no que respeita à não adoção de pregão eletrônico e à exigência de amostras de todas as licitantes – que: **“(i) é lícito que a apresentação de amostras ocorra antes da fase de lances e seja exigida de todos os licitantes com vistas a afastar empresas aventureiras e a garantir a seriedade do certame; (ii) a adoção da modalidade pregão eletrônico é inviável na hipótese vertente, uma vez que dificultaria o recebimento e a análise das amostras”.** Em preliminar, assentou o relator que os aportes federais de recursos por meio do PNAE consistem em transferências voluntárias, razão pela qual não se convertem em receita própria do ente beneficiário. Assim, dada sua natureza federal, a aplicação dos recursos deve seguir as regras gerais estabelecidas pela União e a jurisprudência do TCU. No mérito, destacou o relator que **“encontra-se consolidado nesta Corte o entendimento de que a exigência de apresentação de**



**amostras   admitida apenas na fase de classifica o das propostas, somente do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar e desde que previamente disciplinada e detalhada no instrumento convocatório**.

Em seu sentir, **a extensão da exigência a todos os licitantes carece de razoabilidade porque "impõe  nus a totalidade dos participantes"** que, a depender do objeto, pode ser excessivo, encarecendo o custo de participa o na licita o e desestimulando a presença de potenciais participantes". Nesse passo, entendeu o relator que a exigência de amostras, quando requerida apenas do licitante classificado em primeiro lugar,   perfeitamente compatível com as peculiaridades da modalidade pregão, já que "garante a presteza, a perfei o e a eficiência do procedimento sem comprometer a sua celeridade". Ademais, no que respeita   alega o de que o pregão eletrônico seria inviável na hipótese sob exame, consignou que "além de ampliar a competi o, o pregão eletrônico não   incompatível com a exigência de amostras, caso o gestor considere-a indispensável, devendo, contudo, caso se trate de aplica o de recursos federais, exigi-la apenas do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar." Nesses termos, o Tribunal, ao acolher a tese da relatoria, negou provimento ao recurso, mantendo inalteradas as determina es questionadas. **Acórdão 2368/2013-Plenário, TC 035.358/2012-2, relator Ministro Benjamin Zymler, 4.9.2013. Grifo Nosso.**

8.2.8.11. Em mais um posicionamento, assim esclarece o TCU

Cabe, aqui, apenas uma ressalva: o TCU, na Decisão Plenária 1237/2002, onde analisava a exigência de amostra em Tomada de Preços, recomendou:

**Não viola a Lei 8.666/93 a exigência, na fase de classifica o, de fornecimento de amostras pelo licitante que estiver provisoriamente em primeiro lugar, a fim de que a Administra o possa, antes de adjudicar o objeto e celebrar o contrato, assegurar-se de que o objeto proposto pelo licitante conforma-se de fato às exigências estabelecidas no edital. (grifos nossos).**

8.2.8.12. Nota-se pois, **que a possibilidade de solicita o de amostras, para exame de conformidade, não apenas   lícito, como recomendável, para evitar a repeti o de licita o, quando o licitante vencedor, tendo já a licita o adjudicada para si, oferece produto incompatível com as especifica es técnicas ou de qualidade inaceitável.**

8.2.9 - S  será adjudicado / homologado o vencedor da licita o, depois da análise feita pelo(a) nutricionista, considerando os itens aprovados depois dos testes.

8.3. As contrata es deverão se dar através de pregão eletrônico.



8.4. A contratação terá sua vigência até **31 de Dezembro de 2025** e poderá ser prorrogada na forma da Lei.

**8.5. SUBCONTRATAÇÃO:** é vedada a subcontratação completa ou da parcela principal do objeto da contratação.

**8.6. GARANTIA DA CONTRATAÇÃO:** não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, uma vez que não poderá implicar em aumento de custos desnecessários ou mesmo causar restrição a competitividade. Ademais, essa contratação não despende grandes vultos.

8.7. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, e consequente assinatura da ordem de pagamento pela autoridade competente, nos termos do Decreto Municipal nº 001/2024;

**8.8. Justificativas para não exclusividade participação de ME e EPP:**

a) 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.

b) 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.

c) 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.

d) Outro fator importante é a garantia nos editais de licitação do Município de Jaguaretama/CE, 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.

e) 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.

f) 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.

#### **9- DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO:**

9.1. as secretarias do município de Jaguaretama/CE necessitam fornecer gêneros alimentícios para compor a Merenda Escolar, o objeto referido é imprescindível para suprir o fornecimento interno da secretaria de Educação e visa garantir a qualidade nutricional, segurança alimentar e o bem-estar dos estudantes, com acesso de forma igualitária e respeito os hábitos alimentares. Essa contratação mostra-se indispensável para operacionalização e não interrupção das atividades educacionais, durante o ano letivo, haja vista que a merenda escolar contribui para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos saudáveis por meio da alimentação diária que cubra as necessidades nutricionais básicas durante todo o período dos 200 dias letivos, contribuindo para um ambiente saudável e adequado para o desenvolvimento educacional.

9.2. A solução mais apropriada ao atendimento da necessidade é a apresentada pela **solução 1**, pois essa se mostra mais vantajosa, uma vez que essa se mostra mais eficiente, bem como já fora praticada nos exercícios, assim como pelo fato de dispor de estrutura de cantinas/cozinhas nas unidades escolares, logo, se tratando de bem de uso comum e consumo quase imediato, a aquisição de gêneros alimentícios para compor a Merenda Escolar, por si só, já é quase a solução completa, dependendo apenas de espaço apropriado para armazenamento (almoxarifado central e depósitos) e funcionários efetivos ou contratados para realizar o preparo e distribuição da merenda escolar. Diante do exposto têm-se os elementos necessários para compor a solução completa a ser concretizada com a aquisição desses produtos.

9.3 Os fornecimentos serão executados conforme discriminado abaixo:

- a) a contratada deverá fornecer, diretamente, os gêneros alimentícios imediatamente após a formalização do contrato, fornecendo de maneira adequada, dentro dos padrões de qualidade pertinentes e nas quantidades solicitadas pelas secretarias;
- b) o fornecimento será efetuado de forma parcelada, conforme solicitação da secretaria contratante;
- c) a contratada deverá prestar todos os esclarecimentos solicitados, obrigando-se a atender, de imediato, todas as reclamações decorrentes da constatação de vícios, defeitos ou incorreções relativas ao objeto desta especificação, bem como a respeito da qualidade dos gêneros alimentícios para compor a Merenda Escolar, casos em que a contratada deverá, às suas expensas, realizar correções e comprovar a regularidade e a procedência dos Gêneros Alimentícios;
- d) os fornecimentos deverão ser realizados de segunda a sexta-feira, em horário comercial, em local designado pela secretaria contratante.

9.4. O tipo de solução a contratar é o pregão eletrônico por se tratar de serviços comuns.

**10- JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO:** o não parcelamento do objeto em itens, nos termos do inciso VIII do § 1º do artigo 18 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, neste caso, se demonstra técnica e economicamente viável e não tem a finalidade de reduzir o caráter competitivo da licitação, visa, tão somente, assegurar a gerência segura da contratação, e principalmente, assegurar, não só a mais ampla competição necessária em um processo licitatório, mas também, atingir a sua finalidade e efetividade, que é a de atender a contento as necessidades da Administração Pública. A divisão em lotes segmentados por características semelhantes e comuns ao mercado serve como estratégia competitiva na concorrência de preços, uma vez que permite aos fornecedores especializados em uma linha de serviços/itens, oferecerem maiores descontos na composição do preço de um lote. Justifica-se também



a contratação por lote, haja vista economicidade, já que a empresa contratada deverá fazer os serviços a cada demanda, o que ocasionalmente oneraria o contrato caso o julgamento fosse realizado por item. Considerando a compatibilidade entre os itens por fazerem parte de uma mesma classificação ou categoria e a maior facilidade para a fiscalização e acompanhamento do contrato, esse meio foi visto como o mais vantajoso para o poder público, por apresentar vantagem econômica, técnica e de segurança.

Logo, o não parcelamento do objeto em itens neste caso, se demonstra técnica e economicamente viável e não tem a finalidade de reduzir o caráter competitivo da licitação, visa, tão somente, assegurar a gerência segura da contratação, e principalmente, assegurar, não só a mais ampla competição necessária em um processo licitatório, mas também, atingir a sua finalidade e efetividade, que é a de atender a contento as necessidades da Administração Pública.

Outrossim, o agrupamento dos itens faz-se necessário haja vista a economia de escala, a eficiência na fiscalização de uma quantidade menor de contratos e os transtornos que poderiam surgir com a existência de muitas empresas para a execução e supervisão do fornecimento a ser prestado. Assim com destaque para os princípios da eficiência e economicidade, é imprescindível a licitação por grupo/lotes.

**11- CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:** Existem necessidade de contratações correlatas.

**12- ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO:** este ETP está em conformidade com as metas e objetivos previstos no planejamento orçamentário do Plano Anual de Contratações (PPA), Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO), Lei Orçamentária Anual (LOA) e em conformidade com as exigências da Lei Federal nº. 14.133/2021.

**13- RESULTADOS PRETENDIDOS:** o presente estudo vem demonstrar que os itens listados são necessários para cumprir a missão institucional e atender ao interesse público. Essa abordagem visa assegurar a disponibilidade contínua dos materiais necessários, promovendo assim a continuidade das atividades e organização de forma eficiente e ininterrupta, levando-se em consideração a economia (uso racional), sustentabilidade e agilidade na aquisição, proporcionando melhores condições de trabalho aos servidores que estão vinculadas a esta Secretaria.

**14- PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO:**

**14.1. Assinatura de Documentos:**

14.1.1. Preparar a assinatura do contrato e demais documentos exigidos para assinatura.

14.2. A aquisição de gêneros alimentícios para compor a Merenda Escolar, conforme especificações e quantitativos relacionados no presente estudo deverá ter vigência 31 de dezembro de 2025, podendo ser prorrogado na forma da Lei nº 14.133, de 2021, e o objeto deve ser formalizado em contrato, considerando que a demanda é recorrente, cuja interrupção pode provocar prejuízos às atividades das unidades demandantes. Vale ressaltar que a demanda de gêneros alimentícios para compor a Merenda Escolar está alinhada com os objetivos da unidade administrativa. Por fim, deverá constar no contrato o ordenador de despesas e o fiscal de contrato, conforme legislação pertinente.

**15- POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS:**

a) os principais impactos ambientais causados pelos materiais de gêneros alimentícios para compor a Merenda Escolar estão associados ao processo produtivo e à geração de resíduos (embalagem pós-uso). Com relação aos impactos oriundos da produção, as contratadas deverão se atentar para as práticas de mitigação e adoção de tecnologias mais limpas, e cumprir as Leis e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas





atividades. Além disso, os bens devem ser preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível.

b) Das obrigações do contratante: o desperdício de alimentos impacta negativamente em termos econômicos e principalmente ambientais, uma vez que acarreta poluição e uso desnecessário da terra, pois as áreas desmatadas para cultivo, poderiam ser áreas de mata intactas, mantidas a fim de promover a preservação ambiental, além disso, gera o uso excessivo de recursos hídricos, poluição do solo e da água, entre outros. Diante do exposto, algumas medidas simples devem ser adotadas com a finalidade de mitigar os possíveis danos ambientais causados, tais como promoção de oficinas de educação ambiental para os responsáveis pela preparação das comidas, com o propósito de orientar a evitar o desperdício de alimentos desde a hora do preparo além de seguirem normas de descarte consciente de embalagens e resíduos considerados degradáveis, além disso sugere-se a verificação do quantitativo de beneficiários regulares, para não haver a oferta maior que a demanda, o reaproveitamento das sobras orgânicas para alimentação animal, e a separação dos resíduos inorgânicos para a reciclagem. Indo para o aterro sanitário somente os rejeitos

15.1. Os riscos de impactos ocasionados devido a produção nas indústrias, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, em como as leis e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades.

15.2. as empresas vencedoras deverão atender às exigências de sustentabilidade ambiental. Ressalta-se que as contratações realizadas pela Administração Pública devem primar pela utilização de materiais recicláveis, com vida útil mais longa, que contenham menor quantidade de materiais perigosos ou tóxicos, consumam menor quantidade de matéria-prima e energia, e orientem as cadeias produtivas a práticas mais sustentáveis de gerenciamento e gestão. Os materiais deverão apresentar padrões de produção de bens e serviços a partir de critérios, procedimentos administrativos e jurídicos que sinalizem, para o Contratante, os patamares de custos e padrões produtivos/tecnológicos mais adequados sob o ponto de vista da sustentabilidade econômica, social e ambiental. É nesse sentido que o Contratante tem seu foco na proteção ao meio ambiente com produtos e serviços de menor impacto ambiental, e sinalizando assim para as empresas a necessidade de adaptação de seus processos produtivos aos novos padrões ambientais, sociais e econômicos, sob pena de exclusão do mercado das compras públicas.

15.3. Adoção de critérios de sustentabilidade ambiental para a aquisição do objeto: os requisitos da contratação estarão descritos no Termo de Referência, atendendo aos aspectos legais, e também, visando a efetiva aplicação de critérios, ações ambientais e socioambientais quanto à inserção de requisitos de sustentabilidade ambiental nos editais de licitação promovidos pela Administração Pública, e em atendimento as normas Federais, Estaduais e Municipais.

15.4. que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis e /ou sejam recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento; e

15.5 Recomendações de sustentabilidade ambiental para as secretarias contratantes:

a) desenvolver e/ou adotar manuais de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores, como pilhas e baterias usadas ou inservíveis, lâmpadas fluorescentes e frascos de aerossóis em geral, obedecendo às normas da Resolução CONAMA nº 401, de 4 de novembro de 2008;

b) Realizar programa interno com oficinas de educação ambiental para os funcionários, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

c) Realizar a separação de resíduos/materiais recicláveis descartáveis, restos de alimentos, com a cooperação dos servidores das dependências dos órgãos públicos, identificando-os, de acordo com as normas municipais vigentes, para recolhimento pela Prefeitura Municipal.



15.6 O descumprimento destas normas e a não aplicação das práticas sustentáveis pode acarretar problemas na realização dos fornecimentos, gerando danos consideráveis ao meio ambiente, podendo levar a desclassificação das contratadas.

**16- DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE:** este Demandante e Equipe de Planejamento e Demandantes declaram viável esta contratação, mostrando-se tecnicamente possível e fundamentalmente necessária, já que foi realizada de forma semelhante em anos anteriores e é essencial para Merenda Escolar aos Alunos da Rede de Ensino Municipal de Jaguaretama-CE. Ante o exposto, as informações anexadas são uma junção de tudo que foi considerado para justificar a manutenção e/ou aumento na quantidade dos produtos. Com a apresentação desses documentos e analisado o alinhamento entre eles, esta equipe não vislumbra impossibilidade para a concessão. Vale ressaltar que o parecer, salvo melhor juízo, tem caráter meramente opinativo e não vinculativo.

Jaguaretama-CE, 21 de novembro de 2024

**RESPONSÁVEL:**

Francisco Victor Hugo da Silva

Demandante

Matrícula Nº 300027-3

**FRANCISCO VICTOR HUGO DA SILVA**

Demandante

Matrícula: Nº. 300027-3

**APROVADO POR:**

**JOSÉ JORGE RODRIGUES DE OLIVEIRA**

Ordenador de Despesas do Fundo Geral