

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0001020241220000222

1. Descrição da Necessidade da Contratação

A presente contratação visa a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao programa de alimentação escolar do município de Mombaça, estado do Ceará, sob a responsabilidade da Secretaria da Educação da Prefeitura Municipal de Mombaça. A necessidade de aquisição fundamenta-se na garantia do direito à alimentação adequada, essencial para o desempenho acadêmico e bem-estar dos alunos matriculados na rede pública de ensino. A alimentação escolar é um direito assegurado, incentivando a frequência e permanência nas aulas, contribuindo para o desenvolvimento cognitivo e físico das crianças e adolescentes.

O problema a ser resolvido reside na insuficiência de recursos alimentares disponíveis para suprir a demanda da rede municipal, o que compromete a qualidade do serviço prestado e, conseqüentemente, o direito dos alunos a uma alimentação balanceada e segura. Ao considerar o interesse público, a contratação visa garantir a continuidade e a eficiência do programa de alimentação escolar, elemento crucial para a política educacional do município, afetando diretamente a saúde e a educação das crianças e adolescentes atendidos.

Fundamentada na Lei 14.133/2021, a contratação busca assegurar o fornecimento regular e de qualidade dos alimentos, respeitando os princípios da economicidade e eficiência. A análise preliminar realizada foi pautada nas diretrizes legais, confirmando a necessidade premente de realização do presente processo licitatório para atender às condições específicas da administração pública local, sempre visando o melhor interesse social, educacional e de saúde pública.

2. Área requisitante

| Área requisitante | Responsável |
|----------------------------------|--------------------------|
| Secretaria Municipal de Educação | Helena de Oliveira Silva |

3. Descrição dos Requisitos da Contratação

A descrição dos requisitos da contratação para a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao programa de alimentação escolar do município de Mombaça fundamenta-se na necessidade de garantir a eficácia e viabilidade da escolha da solução, com a previsão de critérios e práticas de sustentabilidade, e observando as



legislações ou regulamentações específicas pertinentes à contratação. Além disso, são definidos padrões mínimos de qualidade e desempenho, essenciais para assegurar a correta execução e atendimento às necessidades da administração e dos beneficiários finais.

- **Requisitos gerais:**
 - Produtos devem atender a padrões nutricionais definidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
 - Fornecimento contínuo e adequado ao planejamento logístico do município.
 - Embalagens que preservem a qualidade e segurança dos alimentos.
- **Requisitos legais:**
 - Atendimento às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e Ministério da Saúde.
 - Fornecedores devem estar em conformidade com as legislações trabalhistas e fiscais.
- **Requisitos de sustentabilidade:**
 - Priorizar fornecedores locais e regionais para reduzir a pegada de carbono.
 - Utilização de embalagens recicláveis ou biodegradáveis.
 - Propor políticas de logística reversa para embalagens.
- **Requisitos da contratação:**
 - Capacidade de fornecer produtos em conformidade com as quantidades previstas no planejamento da Secretaria da Educação.
 - Adequação dos produtos ao cardápio nutricional definido pelo município.
 - Garantia de qualidade, frescor e segurança alimentar dos gêneros fornecidos.

Os requisitos acima são necessários para a contratação visando o atendimento à necessidade especificada de oferecer uma alimentação escolar de qualidade, segura e sustentável aos alunos da rede pública de ensino de Mombaça. O estabelecimento desses requisitos foi pautado na premissa de não impor especificações excessivas que possam diminuir a competitividade do processo licitatório, garantindo, assim, um equilíbrio entre qualidade, legalidade e economia para a Administração Pública.

4. Levantamento de mercado

Esta seção apresenta uma análise detalhada das opções de contratação disponíveis no mercado para a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao programa de alimentação escolar do município de Mombaça. O objetivo é identificar a solução mais adequada que atenda às necessidades da Secretaria da Educação da Prefeitura Municipal de Mombaça.

1. Principais soluções de contratação identificadas no mercado:

- Contratação direta com o fornecedor: Esta opção envolve negociar diretamente com fabricantes ou atacadistas de gêneros alimentícios para obter melhores preços e condições.
- Contratação através de terceiros ou intermediários: Aqui, a aquisição dos gêneros alimentícios se dá por meio de empresas especializadas em distribuição, o que pode facilitar a logística e a gestão do fornecimento.
- Formas alternativas de contratação que incluem consórcios públicos ou parcerias com outras prefeituras para aumentar o volume de compra e obter



descontos por economia de escala.

2. Avaliação da solução mais adequada:

- A contratação direta com fornecedores é considerada uma solução viável, pois pode proporcionar benefícios econômicos significativos devido à eliminação de intermediários, resultando em menor custo de aquisição.
- Contratar através de terceiros pode ser vantajoso em termos de logística e gerenciamento de distribuição, porém pode resultar em custos adicionais devido à intermediação.
- Parcerias ou consórcios podem oferecer economia de escala significativa, mas exigem maior coordenação e podem ser limitados pela disponibilidade de outros entes dispostos a participar.
- A opção mais adequada, considerando a necessidade de balancear custo e eficiência, aparenta ser a contratação direta com fornecedores, desde que acompanhada de uma ampla pesquisa de mercado para validar os preços praticados.

5. Descrição da solução como um todo

O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) refere-se à aquisição de gêneros alimentícios destinados ao programa de alimentação escolar do município de Mombaça, sob a responsabilidade da Secretaria da Educação da Prefeitura Municipal de Mombaça. A solução proposta compreende a contratação de fornecedores qualificados para o fornecimento contínuo e regular de alimentos que atendam aos requisitos nutricionais estabelecidos, garantindo a qualidade e a segurança alimentar dos alunos.

A análise de mercado revelou que a contratação por meio de Pregão Eletrônico, em conjunto com o sistema de registro de preços, apresenta-se como a alternativa mais adequada, segura e eficiente para a aquisição pretendida. Essa modalidade permite uma ampla concorrência entre os fornecedores, assegurando a obtenção de propostas mais vantajosas e em conformidade com os princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, eficiência e economicidade previstos na Lei 14.133/2021.

Foi considerada a viabilidade técnica e econômica da solução, que se demonstra plenamente ajustada às necessidades do programa de alimentação escolar, viabilizando a entrega de produtos dentro dos padrões de qualidade exigidos e nos prazos necessários para não comprometer o calendário escolar. A estruturação do processo de aquisição prevê o atendimento a princípios de sustentabilidade e desenvolvimento nacional, com a possibilidade de inclusão de produtos locais, conforme a capacidade de oferta e a competitividade dos preços praticados.

Dessa forma, a solução ora apresentada é fundamentada em um estudo detalhado do mercado fornecedor e nas especificidades da administração pública local, demonstrando-se como a alternativa mais eficaz para atingir os objetivos do programa e garantir a excelência do serviço prestado aos alunos do município de Mombaça.

6. Estimativa das quantidades a serem contratadas



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. |
|--|-------------------------------------|------------|------------|
| 1 | CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA | 20.000,000 | Quilograma |
| Especificação: CARNE BOVINA moída - (músculo, paleta ou acém), sem gordura e congelada (embalagem à vácuo de nylon poli solda lateral com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade de no mínimo 6 meses e a data de validade do produto. O produto deverá ser transportado em veículos de transporte com isolamento térmico e equipamentos de produção de frio respeitando as normas exigidas pela ANVISA). | | | |
| 2 | PEITO DE FRANGO CONGELADO | 50.000,000 | Quilograma |
| Especificação: Especificação: Peito de frango com aspecto, cor e sabor próprios, sem manchas e parasitas, embalados em sacos plásticos transparentes e atóxicos, em pacotes de aproximadamente 1 kg cada, e discriminado a identificação e a data de validade do produto. O produto deverá ser transportado em veículos de transporte com isolamento térmico e equipamentos de produção de frio respeitando as normas exigidas pela ANVISA. | | | |
| 3 | SAL REFINADO IODADO | 2.000,000 | Quilograma |
| Especificação: especificação: sal refinado iodado, não deve apresentar sujidades e misturas inadequadas, umidade máxima de 0,2%. embalagem de polietileno transparente e atóxica, de 1 quilo cada. registrado no órgão competente, rotulagem de acordo com as normas da anvisa. validade superior a 12 meses a partir da data de entrega. | | | |
| 4 | ARROZ | 60.000,000 | Quilograma |
| Especificação: Especificação: arroz - sub-grupo: parboilizado, classe longo fino, tipo 1, com registro no ministério da agricultura. o produto deverá obedecer a portaria nº269/ de 17/11/1988 e anexo, complementada pelas portarias nº01 de 09/01/1989, nº80 de 10/04/1992, e nº10 de 12/04/1996, do ministério de agricultura - ma. para arroz beneficiado e polido do tipo 1, para efeito de classificação e deverá ser da safra corrente. deverá apresentar-se em bom estado de conservação, isento de mofo de odores estranhos e de substâncias nocivas a saúde. características organolépticas: aspecto: grãos cor: característica odor: característico sabor: característico o produtos após o preparo, conforme instruções da da embalagem deverá apresentar-se com grãos inteiros e cozimento uniforme. embalagem em sacos de propietileno, atóxico e transparente. rotulagem de acordo comas normas da anvisa, validade para consumo de 10 meses a partir da data de entrega. deve ser entregue em fardos de 30 pacotes de 1 quilo. | | | |
| 5 | TEMPERO COMPLETO LÍQUIDO | 7.000,000 | Garrafa |
| Especificação: especificação: composição mínima: vinagre, alho, cebola, pimenta, embalagem primária de 500ml. | | | |
| 6 | MACARRAO ESPAGUET 500G | 50.000,000 | Pacote |
| Especificação: especificação: macarrão tipo espaguet - contendo farinha de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico e semolina. não deverá apresentar bolor ou manchas. embalagem em sacos de polietileno atóxico contendo 500 gramas cada. rotulagem de acordo com as normas da anvisa. validade superior a 08 meses para consumo a partir da data de entrega. | | | |
| 7 | ACHOCOLATADO EM PÓ 400G PCT | 10.000,000 | Pacote |
| Especificação: Especificação: achocolatado em pó, ingredientes: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, vitaminas e minerais (c, b1, b2,b6 ,b12, pp, biotina, pantotenato de cálcio, ca, fe, mg), aromatizante, emulsificante, lecitina de soja, isento de farinha em sua formulação. características organolépticas: aparência: pó fino e homogêneo; cor: marrom; odor: característico; sabor: próprio; embalagem em polietileno com aproximadamente 400 gramas, rotulagem de acordo com as normas da anvisa. data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 08 meses da data de entrega do produto | | | |
| 8 | ÓLEO DE SOJA REFINADO 900ML GARRAFA | 10.000,000 | Garrafa |
| Especificação: Especificação: óleo de soja refinado, 100% natural. embalagem polietilênicatóxica de 900 ml, não apresentando amassamento, vazamento ou abaulamento. rotulagem de acordo com as normas da anvisa. validade superior a 10 meses a partir da data de entrega. | | | |
| 9 | FEIJÃO CARIOCA | 15.000,000 | Quilograma |
| Especificação: Especificação: Embalagem primária em sacos plásticos de 1 kg, e fardos de 20 a 30 kg, produto uniforme, sem mistura, livre de insetos, microorganismos ou outras impurezas que possam comprometer o armazenamento ou consumo humano. | | | |
| 10 | CLORIFICO FARDO DE 1 QUILO | 3.000,000 | Fardo |
| Especificação: Especificação: colorífico - produto obtido do urucum. embalagem com 100g em fardos de 1 quilo, inviolados. | | | |
| 11 | AÇUCAR CRISTAL | 25.000,000 | Quilograma |
| Especificação: Especificação: pacote de 01 Kg, origem vegetal, sacarose de cana-de-açúcar, livre de impurezas, insetos ou microorganismos ou outras impurezas que possam comprometer o consumo humano ou o armazenamento. Embalagem plástica, transparente, resistente com solda reforçada e íntegra, deve constar data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses. Deve ser entregue em fardos. | | | |



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. |
|--|--|------------|------------|
| 12 | BISCOITO TIPO CREAM CRACKER | 40.000,000 | Pacote |
| Especificação: Especificação: Embalagem primária em pacotes impermeáveis e lacrados de 400g. Componentes: farinha de trigo enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans), açúcar, sal refinado, amido de milho, fermento biológico, bicarbonato de sódio, lecitina de soja. Textura crocante. Embalagens não amassadas, furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham comprometer o armazenamento ou a Saúde humana. Validade de no mínimo de 80% da data de entrega do produto. | | | |
| 13 | BISCOITO TIPO ÁGUA E SAL ZERO LACTOSE | 5.000,000 | Pacote |
| Especificação: Especificação: produto sem proteína do leite de vaca feito especialmente para o público APLV (alérgicos a proteína do leite de vaca) | | | |
| 14 | BISCOITO MARIA 400G | 45.000,000 | Pacote |
| Especificação: Especificação: Biscoito tipo Maria, ingredientes: farinha de trigo, gordura vegetal, sal refinado, açúcar, amido de milho, soro de leite em pó, enriquecido com vitaminas. Embalagem em polietileno, atóxico, transparente de 400gr. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade superior a 5 meses a partir da data da entrega do produto. | | | |
| 15 | EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO | 12.000,000 | Unidade |
| Especificação: Especificação: isentos de peles e sementes, acondicionados em recipiente de folha de flandres, integro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, com tampa à vácuo. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade do produto, contendo 320g do produto. | | | |
| 16 | FARINHA DE MILHO - FARDO COM 30 UNIDADES | 1.300,000 | Fardo |
| Especificação: Especificação: flocos pré-cozidos, 100% natural. embalagem primaria plástica de 500g, inviolada, livre de insetos, microorganismo ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto, pacote de 500g. Fardos com 30 unidades. | | | |
| 17 | FARINHA LÁCTEA | 5.000,000 | Pacote |
| Especificação: Especificação: embalada em pacotes de 200g e validade de 12 meses. rotulagem de acordo com a legislação contendo lote, data de fabricação, data de validade, composição nutricional, quantidade do produto, nome do produto. quando da entrega, o produto deverá estar em ótimas condições, livre de insetos, resíduos de pesticidas, matéria terrosa, livre de umidade, parasitas e fungos, fragmentos estranhos. | | | |
| 18 | AVEIA EM FLOCOS FINOS | 5.000,000 | Pacote |
| Especificação: Especificação: 100% NATURAL, embalagem de papelão ou plástico atóxico com rótulo identificando o produto, marca de fabricante, prazo de validade e peso liquido. Validade mínima de (08) oito meses a contar da data de entrega. Embalagem de 500g. | | | |
| 19 | CEBOLA BRANCA, TAMANHO MÉDIO, NOVA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ENTREGA SEMANAL | 13.000,000 | Quilograma |
| Especificação: . | | | |
| 20 | BATATA INGLESA | 17.500,000 | Quilograma |
| Especificação: Especificação: Produto de 1ª qualidade, in-natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizante. Em perfeito estado para consumo, bem desenvolvidos. Livre de partes danificadas, manchas e rachaduras. | | | |
| 21 | BANANA PRATA | 50.000,000 | Quilograma |
| Especificação: Especificação: De primeira qualidade. Acondicionada em embalagem plástica resistente etiquetada, contendo peso do produto. Entrega semanal. | | | |
| 22 | BATATA DOCE. | 14.000,000 | Quilograma |
| Especificação: Especificação: Batata doce, primeira qualidade, nova, sem brotos, casca sã, aspecto, cor, odor e sabor próprios, não apresentando manchas ou sujidades. Entrega semanal | | | |
| 23 | JERIMUM | 10.000,000 | Quilograma |
| Especificação: Especificação: Jerimum caboclo, de primeira qualidade, novo, casca sã, aspecto, cor, odor e sabor próprios, não apresentando manchas ou sujidades. Entrega semanal. | | | |
| 24 | MAMÃO FORMOSA | 16.000,000 | Quilograma |



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. |
|---|--------------------------------|------------|------------|
| Especificação: Especificação: Mamão formosa de primeira qualidade acondicionado em embalagem plástica resistente etiquetada, contendo o peso do produto. Entrega semanal. | | | |
| 25 | CENOURA QUILO | 15.000,000 | Quilograma |
| Especificação: Especificação: Cenoura de primeira qualidade, acondicionada em embalagem plástica resistente, etiquetada com o peso do produto. Entrega semanal. | | | |
| 26 | LÍQUIDOS LÁCTEOS SABOR MORANGO | 10.000,000 | Litro |
| Especificação: Especificação: Produto lácteo resultante da mistura do leite, soro de leite, adicionado ou não de substâncias alimentícias, gordura vegetal, leite fermentado e fermento lácteo. Adicionado de vitaminas e minerais. Produto deve seguir a legislação vigente (Instrução Normativa nº. 16 de 23/08/05 MAPA). Registro no Ministério da Agricultura. A base láctea deve representar pelo menos 51%(m/m) do total de ingredientes do produto. Aspecto líquido. Odor, sabor e aroma próprio. Rotulagem obrigatória (RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC °.259 de 20/09/02, RDC nº. 123 de 13/05/04, IN nº 16 de 23/08/05, lei nº 10.674/03 e Portaria nº34). Embalagem primária: saco de polietileno atóxico leitoso com 1000g do produto. Embalagem secundária: acondicionados em sacos plásticos tipo fardo ou caixa de papelão. | | | |
| 27 | LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE | 2.000,000 | Pacote |
| Especificação: Especificação: Alimento em pó integral instantâneo rico em vitaminas para dietas com restrição a lactose, embalagem de 300g | | | |
| 28 | LEITE EM PÓ DE SOJA | 2.000,000 | Lata |
| Especificação: Especificação: Alimento em pó à base de proteína isolada de soja (proteína isolada de soja, óleo de palma, xarope de milho, açúcar, fosfato de cálcio, citrato de potássio, fosfato de potássio dibásico, sal, fosfato de magnésio, ácido ascórbico, óxido de zinco, pirofosfato férrico, pantotenato de cálcio, riboflavina, vitamina A, niacinamida, vitamina B6, mononitrato de tiamina, iodo de potássio, ácido fólico, vitamina D, vitamina B12, emulsificantes lecitina e mono e diglicerídeos de ácidos graxos, aromatizante e corante natural betacaroteno), açúcar, maltodextrina e aroma idêntico ao natural de baunilha pote de 300g. | | | |
| 29 | ALHO IN NATURA | 5.000,000 | Quilograma |
| Especificação: Primeira, sem a réstia in natura, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades. Entrega semanal. | | | |
| 30 | MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE | 3.000,000 | Pote |
| Especificação: Manteiga de Primeira Qualidade com Sal, creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. É o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. 500GR | | | |
| 31 | GOIABA IN NATURA | 10.000,000 | Quilograma |
| Especificação: Produto de 1ª qualidade, in-natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizante. Em perfeito estado para consumo, bem desenvolvidos. Livre de partes danificadas, manchas e rachaduras. | | | |
| 32 | CHUCHU, | 8.000,000 | Quilograma |
| Especificação: Produto de 1ª qualidade, in-natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizante. Em perfeito estado para consumo, bem desenvolvidos. Livre de partes danificadas, manchas e rachaduras. | | | |
| 33 | ALFACE CRESPA | 4.000,000 | Quilograma |
| Especificação: Produto com folhas de aspecto fresco, ou seja, devem ser brilhantes, firmes e sem áreas escuras. Entrega semanal. | | | |
| 34 | PIMENTÃO TAMANHO MEDIO | 4.000,000 | Quilograma |
| Especificação: Especificação: tamanho médio, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Entrega semanal. | | | |
| 35 | BETERRABA IN NATURA | 15.000,000 | Quilograma |
| Especificação: Produto de 1ª qualidade, in-natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizante. Em perfeito estado para consumo, bem desenvolvidos. Livre de partes danificadas, manchas e rachaduras. Entrega semanal | | | |
| 36 | MAÇA PRIMEIRA QUALIDADE | 10.000,000 | Quilograma |



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. |
|--|---------------------------------|------------|------------|
| Especificação: Primeira qualidade. Acondicionada em embalagem plástica resistente etiquetada, contendo peso do produto. Entrega semanal | | | |
| 37 | LARANJA DE PRIMEIRA QUALIDADE | 10.000,000 | Quilograma |
| Especificação: Primeira qualidade. Acondicionada em embalagem plástica resistente etiquetada, contendo peso do produto. Entrega semanal | | | |
| 38 | CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA | 50.000,000 | Quilograma |
| Especificação: Especificação: coxão duro (acém), sem osso e com baixo percentual de gordura (no máximo 15%), na sua composição o máximo permitido de água é de 3%, devendo ser obedecido a Instrução Normativa nº. 83, de 21 de Novembro de 2003 da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O produto deve estar de acordo com as características organolépticas próprias, em embalagens de 500g. O frigorífico deve ser licenciado pelo SIF ou SIE ou órgão competente. O produto deverá ser transportado em veículos com isolamento térmico e equipamentos de produção de frio respeitando as normas exigidas pela ANVISA. Rotulagem de acordo com a legislação em vigor. | | | |
| 39 | CARNE MOÍDA COM VEGETAIS | 20.000,000 | Quilograma |
| Especificação: CARNE MOIDA COM VEGETAIS. Descrição complementar: Embalagem primária plástica a vácuo transparente termo formada em filme de alta barreira em pacotes de 1 KG. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Isentos de tecidos inferiores como ossos e cartilagens. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas, com odor característico. Com registro do selo de inspeção federal (SIF) e/ou do selo de inspeção estadual (SIE), rotulagem de acordo com a legislação vigente. Percentual de gordura e água conforme legislação vigente. Embalagem secundária em caixa de papelão. | | | |
| 40 | FÍGADO SALGADO E SECO | 20.000,000 | Quilograma |
| Especificação: FÍGADO SALGADO e seco (charque), com identificação do produto. Marca do fabricante e prazo de validade mínima de 6 meses. Inspeccionada pelo ministério da agricultura do brasil (sif). Embalagem, peça de no mínimo de 01kg. o peso do produto deve estar visível na embalagem. | | | |
| 41 | CARNE SUÍNA MOÍDA | 20.000,000 | Quilograma |
| Especificação: CARNE SUINA moída congelada. não amolecida, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, com odor próprio de carne fresca. Embalagem primaria de 500 gramas em saco plástico transparente, limpo, não violado e que garanta a integridade do produto ate o momento do consumo. Isento de vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagens e deve apresentar quantidade mínima de aponeuroses. Sem impurezas que comprometam o consumo e/ou armazenamento. Prazo de validade não inferior a 90 dias da data de entrega. | | | |
| 42 | LEITE EM PÓ INTEGRAL VITAMINADO | 20.000,000 | Quilograma |
| Especificação: Leite em pó integral , vitaminado (A, C, D e E) minerais ferro e zinco, embalado em pacotes de 250g, plásticos aluminizados, limpos não violados que garantam a integrado do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número de registro. o produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante | | | |
| 43 | FEIJÃO PRETO, TIPO 01 | 5.000,000 | Quilograma |
| Especificação: Especificação: Embalagem primária polietileno transparente, resistente, atóxico, hermeticamente fechado por termo-soldagem, com identificação do produto, contendo: nome endereço e registro do empacotador, número de registro do produto no órgão competente, informação nutricional por porção, data de embalagem e prazo de validade e peso liquido de 1 (um) Kg (especificações impressas na própria embalagem), em fardos lacrados de 30 (trinta) Kg. Grãos secos e limpos, isentos de mofo, odores estranhos, parasitas, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impureza, sendo permitido o limite de 2% de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a portaria 161 de 24/07/1987 - M. A. Prazo mínimo de validade de 4 (quatro) meses da data da entrega. | | | |
| 44 | CACAU EM PÓ | 3.000,000 | Pacote |
| Especificação: Especificação: Cacau em pó solúvel 50% | | | |
| 45 | POLPA DE ACEROLA COM GOIABA | 15.000,000 | Quilograma |



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. |
|------|--|------------|------------|
| | Especificação: POLPA DE ACEROLA COM GOIABA - Produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. o produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta norma (resolução - cnpa nº 12, de 1978). sem adição de sacarose. polpa de fruta envasada a vácuo 100% natural, 100% pura, congelada em túnel de congelamento rápido, mantendo com isso toda a qualidade nutricional da fruta. devendo ter controle de higiene sanitário, respeitando as características organolépticas, físicoquímicas, microscópicas e devendo obedecer à legislação sanitária vigente. deverá ser entregue congelada e acondicionada em sacos plásticos embalagem secundária de 01 kg e embalagem primária de 5 pacotes plásticos de 200g ou 10 pacotes plásticos de 100g (embalados com dupla embalagem plástica, transparente devidamente lacrado). o transporte das polpas deverá ocorrer por conta do fornecedor em recipiente com lacre para garantir o congelamento e a qualidade das polpas. em sua embalagem também deve constar data de fabricação, número do lote, data de validade de no mínimo 3 meses e rendimento de 3 para 1 com rendimento total de 4 litros de suco. | | |
| 46 | ALHO PICADO 500G | 2.000,000 | Quilograma |
| | Especificação: Produto deverá estar envasado, submetido a adequado processamento tecnológico, a fim de manter suas qualidades. Não poderá apresentar cascas, bolor, fungos, mofo ou qualquer substancia nociva à saúde. Ingredientes: alho descascado, picado ou triturado, acidulante e conservantes, com manjeriço, sem sal, sem pimenta, sem glúten e sem gordura trans. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: pote contendo 500g do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada, contendo marca, lote e data de validade do produto. | | |
| 47 | CURAL DE MILHO COM LEITE CONDENSADO | 6.000,000 | Pacote |
| | Especificação: . | | |
| 48 | BISCOITO MARIA ZERO LACTOSE 400G | 5.000,000 | Pacote |
| | Especificação: Especificação: produto sem proteína do leite de vaca feito especialmente para o público APLV (alérgicos a proteína do leite de vaca) | | |
| 49 | BISCOITO DOCE COM CHOCOLATE GRANULADO 210G | 10.000,000 | Pacote |
| | Especificação: BISCOITO DOCE, com chocolate granulado - ingredientes: farinha de trigo, açúcar, margarina, ovo e chocolate granulado, com a indicação contém glúten. Embalagem primária em pacotes de 210GR contendo informações todas as informações nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias B | | |
| 50 | BISCOITO TIPO ROSQUINHA 370G | 20.000,000 | Pacote |
| | Especificação: Biscoito tipo rosquinha - Margarina, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, leite, coco ralado e aroma de leite condensado. Sabor coco com leite condensado. Alérgicos contém leite, contém derivado de soja, contém glúten e lactose. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido. Embalagem de 370g. O produto deverá ter registro O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | | |

7. Da justificativa das quantidades

A definição das quantidades dos gêneros alimentícios a serem adquiridos para o programa de alimentação escolar do município de Mombaça foi realizada com base nas necessidades identificadas pela Secretaria da Educação, considerando os seguintes aspectos:

- **Estimativa de alunos beneficiados:** O levantamento do número de alunos matriculados nas escolas municipais de Mombaça, contemplando todos os níveis de ensino atendidos pelo programa de alimentação escolar.
- **Cardápio planejado:** O cardápio escolar, desenvolvido por nutricionistas, determina a variedade e a quantidade de alimentos necessários por aluno, de acordo com as necessidades nutricionais específicas para cada faixa etária.
- **Periodicidade das refeições:** O cálculo considera o número de dias letivos previstos para o ano escolar de 2024, garantindo que todos os alunos tenham acesso a refeições de qualidade durante todo o período de aulas.
- **Adequação nutricional:** Os alimentos foram selecionados para atender às



diretrizes nutricionais estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), assegurando a oferta de refeições equilibradas e variadas.

- **Controle de desperdício:** Foram consideradas as quantidades históricas de consumo e reservas de segurança para evitar desperdícios, evitando, assim, a aquisição excessiva de produtos e assegurando a otimização de recursos.

A junção dessas diretrizes resultou em uma estimativa precisa das quantidades necessárias, garantindo a adequação das compras ao consumo previsto e ao aproveitamento eficiente dos recursos disponibilizados, visando sempre ao atendimento pleno e qualificado dos alunos.

8. Estimativa do valor da contratação

| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|---|------------------------------|------------|------------|---------------|----------------|
| 1 | CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA | 20.000,000 | Quilograma | 48,62 | 972.400,00 |
| Especificação: CARNE BOVINA moída - (músculo, paleta ou acém), sem gordura e congelada (embalagem à vácuo de nylon poli solda lateral com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade de no mínimo 6 meses e peso do produto visíveis na embalagem). Embalagem de 1kg. Inspeccionada pelo ministério da agricultura do Brasil (sif). | | | | | |
| 2 | PEITO DE FRANGO CONGELADO | 50.000,000 | Quilograma | 25,99 | 1.299.500,00 |
| Especificação: Especificação: Peito de frango com aspecto, cor e sabor próprios, sem manchas e parasitas, embalados em sacos plásticos transparentes e atóxicos, em pacotes de aproximadamente 1 kg cada, e discriminado a identificação e a data de validade do produto. O produto deverá ser transportado em veículos de transporte com isolamento térmico e equipamentos de produção de frio respeitando as normas exigidas pela ANVISA. | | | | | |
| 3 | SAL REFINADO IODADO | 2.000,000 | Quilograma | 1,43 | 2.860,00 |
| Especificação: especificação: sal refinado iodado, não deve apresentar sujidades e misturas inadequadas, umidade máxima de 0,2%. embalagem de polietileno transparente e atóxica, de 1 quilo cada. registrado no órgão competente, rotulagem de acordo com as normas da anvisa. validade superior a 12 meses a partir da data de entrega. | | | | | |
| 4 | ARROZ | 60.000,000 | Quilograma | 9,05 | 543.000,00 |
| Especificação: Especificação: arroz - sub-grupo: parboilizado, classe longo fino, tipo 1, com registro no ministério da agricultura. o produto deverá obedecer a portaria nº269/ de 17/11/1988 e anexo, complementada pelas portarias nº01 de 09/01/1989, nº80 de 10/04/1992, e nº10 de 12/04/1996, do ministério de agricultura - ma. para arroz beneficiado e polido do tipo 1, para efeito de classificação e deverá ser da safra corrente. deverá apresentar-se em bom estado de conservação, isento de mofo de odores estranhos e de substâncias nocivas a saúde. características organolépticas: aspecto: grãos cor: característica odor: característico sabor: característico o produtos após o preparo, conforme instruções da embalagem deverá apresentar-se com grãos inteiros e cozimento uniforme. embalagem em sacos de propietileno, atóxico e transparente. rotulagem de acordo comas normas da anvisa, validade para consumo de 10 meses a partir da data de entrega. deve ser entregue em fardos de 30 pacotes de 1 quilo. | | | | | |
| 5 | TEMPERO COMPLETO LÍQUIDO | 7.000,000 | Garrafa | 5,68 | 39.760,00 |
| Especificação: especificação: composição mínima: vinagre, alho, cebola, pimenta, embalagem primária de 500ml. | | | | | |
| 6 | MACARRAO ESPAGUET 500G | 50.000,000 | Pacote | 5,89 | 294.500,00 |
| Especificação: especificação: macarrão tipo espaguet - contendo farinha de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico e semolina. não deverá apresentar bolor ou manchas. embalagem em sacos de polietileno atóxico contendo 500 gramas cada. rotulagem de acordo com as normas da anvisa. validade superior a 08 meses para consumo a partir da data de entrega. | | | | | |
| 7 | ACHOCOLATADO EM PÓ 400G PCT | 10.000,000 | Pacote | 9,89 | 98.900,00 |
| Especificação: Especificação: achocolatado em pó, ingredientes: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, vitaminas e minerais (c, b1, b2,b6 ,b12, pp, biotina, pantotenato de cálcio, ca, fe, mg), aromatizante, emulsificante, lecitina de soja, isento de farinha em sua formulação. características organolépticas: aparência: pó fino e homogêneo; cor: marrom; odor: característico; sabor: próprio; embalagem em polietileno com aproximadamente 400 gramas, rotulagem de acordo com as normas da anvisa. data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 08 meses da data de entrega do produto | | | | | |



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|--|--|------------|------------|---------------|----------------|
| 8 | ÓLEO DE SOJA REFINADO 900ML GARRAFA | 10.000,000 | Garrafa | 12,40 | 124.000,00 |
| Especificação: Especificação: óleo de soja refinado, 100% natural. embalagem polietilênaatóxica de 900 ml, não apresentando amassamento, vazamento ou abaulamento. rotulagem de acordo com as normas da anvisa. validade superior a 10 meses a partir da data de entrega. | | | | | |
| 9 | FEIJÃO CARIOCA | 15.000,000 | Quilograma | 11,86 | 177.900,00 |
| Especificação: Especificação: Embalagem primária em sacos plásticos de 1 kg, e fardos de 20 a 30 kg, produto uniforme, sem mistura, livre de insetos, microorganismos ou outras impurezas que possam comprometer o armazenamento ou consumo humano. | | | | | |
| 10 | CLORIFICO FARDO DE 1 QUILO | 3.000,000 | Fardo | 12,32 | 36.960,00 |
| Especificação: Especificação: colorífico - produto obtido do urucum. embalagem com 100g em fardos de 1 quilo, inviolados. | | | | | |
| 11 | AÇUCAR CRISTAL | 25.000,000 | Quilograma | 5,96 | 149.000,00 |
| Especificação: Especificação: pacote de 01 Kg, origem vegetal, sacarose de cana-de-açúcar, livre de impurezas, insetos ou microorganismos ou outras impurezas que possam comprometer o consumo humano ou o armazenamento. Embalagem plástica, transparente, resistente com solda reforçada e íntegra, deve constar data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses. Deve ser entregue em fardos. | | | | | |
| 12 | BISCOITO TIPO CREAM CRACKER | 40.000,000 | Pacote | 8,42 | 336.800,00 |
| Especificação: Especificação: Embalagem primária em pacotes impermeáveis e lacrados de 400g. Componentes: farinha de trigo enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans), açúcar, sal refinado, amido de milho, fermento biológico, bicarbonato de sódio, lecitina de soja. Textura crocante. Embalagens não amassadas, furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham comprometer o armazenamento ou a Saúde humana. Validade de no mínimo de 80% da data de entrega do produto. | | | | | |
| 13 | BISCOITO TIPO ÁGUA E SAL ZERO LACTOSE | 5.000,000 | Pacote | 10,42 | 52.100,00 |
| Especificação: Especificação: produto sem proteína do leite de vaca feito especialmente para o público APLV (alérgicos a proteína do leite de vaca) | | | | | |
| 14 | BISCOITO MARIA 400G | 45.000,000 | Pacote | 8,58 | 386.100,00 |
| Especificação: Especificação: Biscoito tipo Maria, ingredientes: farinha de trigo, gordura vegetal, sal refinado, açúcar, amido de milho, soro de leite em pó, enriquecido com vitaminas. Embalagem em polietileno, atóxico, transparente de 400gr. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade superior a 5 meses a partir da data da entrega do produto. | | | | | |
| 15 | EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO | 12.000,000 | Unidade | 5,65 | 67.800,00 |
| Especificação: Especificação: isentos de peles e sementes, acondicionados em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, com tampa à vácuo. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade do produto, contendo 320g do produto. | | | | | |
| 16 | FARINHA DE MILHO - FARDO COM 30 UNIDADES | 1.300,000 | Fardo | 94,00 | 122.200,00 |
| Especificação: Especificação: flocos pré-cozidos, 100% natural. embalagem primaria plástica de 500g, inviolada, livre de insetos, microorganismo ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto, pacote de 500g. Fardos com 30 unidades. | | | | | |
| 17 | FARINHA LÁCTEA | 5.000,000 | Pacote | 9,89 | 49.450,00 |
| Especificação: Especificação: embalada em pacotes de 200g e validade de 12 meses. rotulagem de acordo com a legislação contendo lote, data de fabricação, data de validade, composição nutricional, quantidade do produto, nome do produto. quando da entrega, o produto deverá estar em ótimas condições, livre de insetos, resíduos de pesticidas, matéria terrosa, livre de umidade, parasitas e fungos, fragmentos estranhos. | | | | | |
| 18 | AVEIA EM FLOCOS FINOS | 5.000,000 | Pacote | 6,17 | 30.850,00 |



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|---|--|------------|------------|---------------|----------------|
| Especificação: Especificação: 100% NATURAL, embalagem de papelão ou plástico atóxico com rótulo identificando o produto, marca de fabricante, prazo de validade e peso líquido. Validade mínima de (08) oito meses a contar da data de entrega. Embalagem de 500g. | | | | | |
| 19 | CEBOLA BRANCA, TAMANHO MÉDIO, NOVA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ENTREGA SEMANAL | 13.000,000 | Quilograma | 7,03 | 91.390,00 |
| Especificação: . | | | | | |
| 20 | BATATA INGLESA | 17.500,000 | Quilograma | 8,56 | 149.800,00 |
| Especificação: Especificação: Produto de 1ª qualidade, in-natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizante. Em perfeito estado para consumo, bem desenvolvidos. Livre de partes danificadas, manchas e rachaduras. | | | | | |
| 21 | BANANA PRATA | 50.000,000 | Quilograma | 8,88 | 444.000,00 |
| Especificação: Especificação: De primeira qualidade. Acondicionada em embalagem plástica resistente etiquetada, contendo peso do produto. Entrega semanal. | | | | | |
| 22 | BATATA DOCE. | 14.000,000 | Quilograma | 6,37 | 89.180,00 |
| Especificação: Especificação: Batata doce, primeira qualidade, nova, sem brotos, casca sã, aspecto, cor, odor e sabor próprios, não apresentando manchas ou sujidades. Entrega semanal | | | | | |
| 23 | JERIMUM | 10.000,000 | Quilograma | 6,70 | 67.000,00 |
| Especificação: Especificação: Jerimum caboclo, de primeira qualidade, novo, casca sã, aspecto, cor, odor e sabor próprios, não apresentando manchas ou sujidades. Entrega semanal. | | | | | |
| 24 | MAMÃO FORMOSA | 16.000,000 | Quilograma | 7,07 | 113.120,00 |
| Especificação: Especificação: Mamão formosa de primeira qualidade acondicionado em embalagem plástica resistente etiquetada, contendo o peso do produto. Entrega semanal. | | | | | |
| 25 | CENOURA QUILO | 15.000,000 | Quilograma | 11,37 | 170.550,00 |
| Especificação: Especificação: Cenoura de primeira qualidade, acondicionada em embalagem plástica resistente, etiquetada com o peso do produto. Entrega semanal. | | | | | |
| 26 | LÍQUIDOS LÁCTEOS SABOR MORANGO | 10.000,000 | Litro | 8,00 | 80.000,00 |
| Especificação: Especificação: Produto lácteo resultante da mistura do leite, soro de leite, adicionado ou não de substâncias alimentícias, gordura vegetal, leite fermentado e fermento lácteo. Adicionado de vitaminas e minerais. Produto deve seguir a legislação vigente (Instrução Normativa nº. 16 de 23/08/05 MAPA). Registro no Ministerio da Agricultura. A base láctea deve representar pelo menos 51%(m/m) do total de ingredientes do produto. Aspecto líquido. Odor, sabor e aroma próprio. Rotulagem obrigatória (RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC °.259 de 20/09/02, RDC nº. 123 de 13/05/04, IN nº 16 de 23/08/05, lei nº 10.674/03 e Portaria nº34). Embalagem primária: saco de polietileno atóxico leitoso com 1000g do produto. Embalagem secundária: acondicionados em sacos plásticos tipo fardo ou caixa de papelão. | | | | | |
| 27 | LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE | 2.000,000 | Pacote | 19,96 | 39.920,00 |
| Especificação: Especificação: Alimento em pó integral instantâneo rico em vitaminas para dietas com restrição a lactose, embalagem de 300g | | | | | |
| 28 | LEITE EM PÓ DE SOJA | 2.000,000 | Lata | 38,06 | 76.120,00 |
| Especificação: Especificação: Alimento em pó à base de proteína isolada de soja (proteína isolada de soja, óleo de palma, xarope de milho, açúcar, fosfato de cálcio, citrato de potássio, fosfato de potássio dibásico, sal, fosfato de magnésio, ácido ascórbico, óxido de zinco, pirofosfato férrico, pantotenato de cálcio, riboflavina, vitamina A, niacinamida, vitamina B6, mononitrato de tiamina, iodeto de potássio, ácido fólico, vitamina D, vitamina B12, emulsificantes lecitina e mono e diglicerídeos de ácidos graxos, aromatizante e corante natural betacaroteno), açúcar, maltodextrina e aroma idêntico ao natural de baunilha pote de 300g. | | | | | |
| 29 | ALHO IN NATURA | 5.000,000 | Quilograma | 41,74 | 208.700,00 |
| Especificação: Primeira, sem a réstia in natura, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades. Entrega semanal. | | | | | |
| 30 | MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE | 3.000,000 | Pote | 30,62 | 91.860,00 |



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|---|-------------------------------|------------|------------|---------------|----------------|
| Especificação: Manteiga de Primeira Qualidade com Sal, creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. É o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. 500GR | | | | | |
| 31 | GOIABA IN NATURA | 10.000,000 | Quilograma | 9,13 | 91.300,00 |
| Especificação: Produto de 1ª qualidade, in-natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizante. Em perfeito estado para consumo, bem desenvolvidos. Livre de partes danificadas, manchas e rachaduras. | | | | | |
| 32 | CHUCHU, | 8.000,000 | Quilograma | 6,42 | 51.360,00 |
| Especificação: Produto de 1ª qualidade, in-natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizante. Em perfeito estado para consumo, bem desenvolvidos. Livre de partes danificadas, manchas e rachaduras. | | | | | |
| 33 | ALFACE CRESPA | 4.000,000 | Quilograma | 4,00 | 16.000,00 |
| Especificação: Produto com folhas de aspecto fresco, ou seja, devem ser brilhantes, firmes e sem áreas escuras. Entrega semanal. | | | | | |
| 34 | PIMENTÃO TAMANHO MEDIO | 4.000,000 | Quilograma | 9,21 | 36.840,00 |
| Especificação: Especificação: tamanho médio, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Entrega semanal. | | | | | |
| 35 | BETERRABA IN NATURA | 15.000,000 | Quilograma | 6,73 | 100.950,00 |
| Especificação: Produto de 1ª qualidade, in-natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizante. Em perfeito estado para consumo, bem desenvolvidos. Livre de partes danificadas, manchas e rachaduras. Entrega semanal | | | | | |
| 36 | MAÇA PRIMEIRA QUALIDADE | 10.000,000 | Quilograma | 19,83 | 198.300,00 |
| Especificação: Primeira qualidade. Acondicionada em embalagem plástica resistente etiquetada, contendo peso do produto. Entrega semanal | | | | | |
| 37 | LARANJA DE PRIMEIRA QUALIDADE | 10.000,000 | Quilograma | 8,11 | 81.100,00 |
| Especificação: Primeira qualidade. Acondicionada em embalagem plástica resistente etiquetada, contendo peso do produto. Entrega semanal | | | | | |
| 38 | CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA | 50.000,000 | Quilograma | 41,76 | 2.088.000,00 |
| Especificação: Especificação: coxão duro (acém), sem osso e com baixo percentual de gordura (no máximo 15%), na sua composição o máximo permitido de água é de 3%, devendo ser obedecido a Instrução Normativa nº. 83, de 21 de Novembro de 2003 da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O produto deve estar de acordo com as características organolépticas próprias, em embalagens de 500g. O frigorífico deve ser licenciado pelo SIF ou SIE ou órgão competente. O produto deverá ser transportado em veículos com isolamento térmico e equipamentos de produção de frio respeitando as normas exigidas pela ANVISA. Rotulagem de acordo com a legislação em vigor. | | | | | |
| 39 | CARNE MOÍDA COM VEGETAIS | 20.000,000 | Quilograma | 36,31 | 726.200,00 |
| Especificação: CARNE MOÍDA COM VEGETAIS. Descrição complementar: Embalagem primária plástica a vácuo transparente termo formada em filme de alta barreira em pacotes de 1 KG. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Isentos de tecidos inferiores como ossos e cartilagens. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas, com odor característico. Com registro do selo de inspeção federal (SIF) e/ou do selo de inspeção estadual (SIE), rotulagem de acordo com a legislação vigente. Percentual de gordura e água conforme legislação vigente. Embalagem secundária em caixa de papelão. | | | | | |
| 40 | FÍGADO SALGADO E SECO | 20.000,000 | Quilograma | 27,23 | 544.600,00 |
| Especificação: FÍGADO SALGADO e seco (charque), com identificação do produto. Marca do fabricante e prazo de validade mínima de 6 meses. Inspeccionada pelo ministério da agricultura do brasil (sif). Embalagem, peça de no mínimo de 01kg. o peso do produto deve estar visível na embalagem. | | | | | |
| 41 | CARNE SUÍNA MOÍDA | 20.000,000 | Quilograma | 37,65 | 753.000,00 |



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|--|--|------------|------------|---------------|----------------|
| Especificação: CARNE SUINA moída congelada. não amolecida, cor própria da espécie, sem manchas averdeadas ou pardacentas, com odor próprio de carne fresca. Embalagem primária de 500 gramas em saco plástico transparente, limpo, não violado e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Isento de vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagens e deve apresentar quantidade mínima de aponeuroses. Sem impurezas que comprometam o consumo e/ou armazenamento. Prazo de validade não inferior a 90 dias da data de entrega. | | | | | |
| 42 | LEITE EM PÓ INTEGRAL VITAMINADO | 20.000,000 | Quilograma | 12,46 | 249.200,00 |
| Especificação: Leite em pó integral , vitaminado (A, C, D e E) minerais ferro e zinco, embalado em pacotes de 250g, plásticos aluminizados, limpos não violados que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número de registro. o produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante | | | | | |
| 43 | FEIJÃO PRETO, TIPO 01 | 5.000,000 | Quilograma | 11,24 | 56.200,00 |
| Especificação: Embalagem primária polietileno transparente, resistente, atóxico, hermeticamente fechado por termo-soldagem, com identificação do produto, contendo: nome endereço e registro do empacotador, número de registro do produto no órgão competente, informação nutricional por porção, data de embalagem e prazo de validade e peso líquido de 1 (um) Kg (especificações impressas na própria embalagem), em fardos lacrados de 30 (trinta) Kg. Grãos secos e limpos, isentos de mofo, odores estranhos, parasitas, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impureza, sendo permitido o limite de 2% de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a portaria 161 de 24/07/1987 - M. A. Prazo mínimo de validade de 4 (quatro) meses da data da entrega. | | | | | |
| 44 | CACAU EM PÓ | 3.000,000 | Pacote | 15,73 | 47.190,00 |
| Especificação: Especificação: Cacau em pó solúvel 50% | | | | | |
| 45 | POLPA DE ACEROLA COM GOIABA | 15.000,000 | Quilograma | 11,40 | 171.000,00 |
| Especificação: POLPA DE ACEROLA COM GOIABA - Produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. o produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta norma (resolução - cnpa nº 12, de 1978). sem adição de sacarose. polpa de fruta envasada a vácuo 100% natural, 100% pura, congelada em túnel de congelamento rápido, mantendo com isso toda a qualidade nutricional da fruta. devendo ter controle de higiene sanitário, respeitando as características organolépticas, físicoquímicas, microscópicas e devendo obedecer à legislação sanitária vigente. deverá ser entregue congelada e acondicionada em sacos plásticos embalagem secundária de 01 kg e embalagem primária de 5 pacotes plásticos de 200g ou 10 pacotes plásticos de 100g (embalados com dupla embalagem plástica, transparente devidamente lacrado). o transporte das polpas deverá ocorrer por conta do fornecedor em recipiente com lacre para garantir o congelamento e a qualidade das polpas. em sua embalagem também deve constar data de fabricação, número do lote, data de validade de no mínimo 3 meses e rendimento de 3 para 1 com rendimento total de 4 litros de suco. | | | | | |
| 46 | ALHO PICADO 500G | 2.000,000 | Quilograma | 25,37 | 50.740,00 |
| Especificação: Produto deverá estar envasado, submetido a adequado processamento tecnológico, a fim de manter suas qualidades. Não poderá apresentar cascas, bolor, fungos, mofo ou qualquer substância nociva à saúde. Ingredientes: alho descascado, picado ou triturado, acidulante e conservantes, com manjerição, sem sal, sem pimenta, sem glúten e sem gordura trans. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: pote contendo 500g do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada, contendo marca, lote e data de validade do produto. | | | | | |
| 47 | CURAL DE MILHO COM LEITE CONDENSADO | 6.000,000 | Pacote | 29,80 | 178.800,00 |
| Especificação: . | | | | | |
| 48 | BISCOITO MARIA ZERO LACTOSE 400G | 5.000,000 | Pacote | 8,62 | 43.100,00 |
| Especificação: Especificação: produto sem proteína do leite de vaca feito especialmente para o público APLV (alérgicos a proteína do leite de vaca) | | | | | |
| 49 | BISCOITO DOCE COM CHOCOLATE GRANULADO 210G | 10.000,000 | Pacote | 7,09 | 70.900,00 |



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|---|------------------------------|------------|--------|---------------|----------------|
| Especificação: BISCOITO DOCE, com chocolate granulado - ingredientes: farinha de trigo, açúcar, margarina, ovo e chocolate granulado, com a indicação contém glúten. Embalagem primária em pacotes de 210GR contendo informações todas as informações nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias B | | | | | |
| 50 | BISCOITO TIPO ROSQUINHA 370G | 20.000,000 | Pacote | 9,43 | 188.600,00 |
| Especificação: Biscoito tipo rosquinha - Margarina, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, leite, coco ralado e aroma de leite condensado. Sabor coco com leite condensado. Alérgicos contém leite, contém derivado de soja, contém glúten e lactose. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Embalagem de 370g. O produto deverá ter registro O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | | | | | |

Deste modo, como tendo como parâmetro as pesquisas de preços realizadas, tem-se que o valor médio estimado, conforme dados demonstrados acima, totalizam a monta de R\$ 12.149.100,00 (doze milhões, cento e quarenta e nove mil e cem reais)

9. Justificativas para o parcelamento ou não da solução

Neste processo de aquisição, optou-se pelo parcelamento do objeto dos gêneros alimentícios destinados ao programa de alimentação escolar do município de Mombaça. Essa decisão foi pautada pelas seguintes razões:

- **Avaliação da Divisibilidade do Objeto:** Os gêneros alimentícios são tecnicamente divisíveis, não comprometendo a funcionalidade ou os resultados pretendidos pela Administração ao serem adquiridos em parcelas.
- **Viabilidade Técnica e Econômica:** A divisão do objeto é plenamente viável sob os aspectos técnicos e econômicos, assegurando que a qualidade e a eficácia dos produtos não serão afetadas. Esta abordagem permite uma administração mais eficiente das entregas e controle de qualidade.
- **Economia de Escala:** O parcelamento foi avaliado e não causará uma perda significativa de economia de escala. Os custos associados ao parcelamento estão dentro dos limites econômicos aceitáveis, com os benefícios do aumento de fornecedores superando eventuais aumentos de custo.
- **Competitividade e Aproveitamento do Mercado:** O parcelamento incentivará a participação de um número maior de fornecedores, incluindo pequenos e médios atores econômicos, aumentando assim a competitividade. Essa estratégia pode trazer melhores condições de preço e ofertas mais vantajosas para a Administração.
- **Análise do Mercado:** A análise do mercado de alimentos indica que o parcelamento está alinhado às práticas comuns do setor, permitindo que múltiplos fornecedores ofereçam suas propostas conforme suas capacidades operacionais e logísticas.
- **Consideração de Lotes:** A divisão do objeto em lotes viabilizará a participação de fornecedores que não teriam capacidade de fornecer a totalidade do objeto, sem prejuízo à economia de escala, uma vez que cada lote será dimensionado para assegurar equilíbrio entre economia e competitividade.

Portanto, o parcelamento se justifica como uma estratégia vantajosa por promover maior inclusão de fornecedores, garantir eficiência econômica e atender à demanda do programa de alimentação escolar de maneira eficiente e eficaz.



10. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Este processo de aquisição de gêneros alimentícios destinados ao programa de alimentação escolar do município de Mombaça está em pleno alinhamento com o Plano de Contratações Anual da Prefeitura Municipal de Mombaça para o exercício financeiro de 2024. O referido plano contempla a prioridade no investimento em recursos que garantam a segurança alimentar dos estudantes da rede pública municipal, visando ao melhor aproveitamento das condições de ensino e à promoção do bem-estar social. A contratação atual, inserida neste contexto, atende aos objetivos estratégicos traçados pela Secretaria da Educação para assegurar a regularidade no fornecimento e a qualidade das refeições servidas nas escolas, alinhando-se, assim, às diretrizes orçamentárias e ao planejamento institucional estabelecido para o ano vigente.

11. Resultados pretendidos

O processo de aquisição de gêneros alimentícios destinado ao programa de alimentação escolar do município de Mombaça almeja alcançar os seguintes resultados:

- Assegurar a oferta contínua e suficiente de alimentos de qualidade para os estudantes das escolas municipais, garantindo a segurança alimentar e nutricional dos mesmos.
- Promover a utilização de alimentos frescos, nutritivos e de alta qualidade, contribuindo para o desenvolvimento saudável das crianças e adolescentes do município.
- Contribuir para o desenvolvimento local e regional, incentivando a compra de produtos de agricultores familiares e de produtores locais, conforme permitido por lei, quando possível.
- Garantir a eficiência do gasto público por meio da realização de uma contratação vantajosa, que atenda ao princípio da economicidade previsto na Lei 14.133.
- Melhorar a qualidade do ensino e aprendizagem, uma vez que uma alimentação adequada está diretamente relacionada ao bom desempenho escolar.
- Manter a transparência e publicidade do processo licitatório, em alinhamento com os princípios da nova Lei de Licitações, assegurando a igualdade de condições a todos os licitantes.
- Facilitar a gestão eficiente do contrato, garantindo que a entrega dos produtos ocorra dentro dos prazos estabelecidos e com a qualidade contratada.

12. Providências a serem adotadas

A seguir, detalham-se as medidas a serem implementadas para assegurar a boa execução da contratação dos gêneros alimentícios para o programa de alimentação escolar do município de Mombaça:

1. **Designação de Responsáveis:**



- Nomeação de servidores responsáveis pela gestão do contrato, pela fiscalização da entrega dos produtos e pelo acompanhamento dos prazos estipulados.
- 2. **Capacitação de Servidores:**
 - Preparação e treinamento de equipe responsável pela fiscalização e gestão contratual, com foco em boas práticas de monitoramento e controle de qualidade dos alimentos adquiridos.
- 3. **Definição de Cronograma:**
 - Elaboração de um cronograma detalhado prevendo as etapas de licitação, assinatura de contrato, entregas e prazos de execução.
- 4. **Procedimentos de Controle de Qualidade:**
 - Estabelecimento de critérios rígidos para inspeção e verificação de qualidade dos produtos, a serem realizados no momento do recebimento dos gêneros alimentícios.
- 5. **Adequação das Instalações de Armazenagem:**
 - Avaliação e ajustes necessários nos locais de armazenamento, garantindo condições adequadas que assegurem a preservação dos alimentos.
- 6. **Comunicação com Fornecedores:**
 - Manutenção de um canal de comunicação eficiente e contínuo com os fornecedores para resolução rápida de problemas e ajustes nos processos de entrega.
- 7. **Monitoramento Contínuo:**
 - Implementação de um sistema contínuo de monitoramento das entregas e consumo dos alimentos nas escolas, visando ajustes e replanejamento conforme demanda.
- 8. **Adaptação às Normativas Sanitárias:**
 - Garantia de que todas as ações estão em conformidade com as normativas sanitárias vigentes, prevenindo possíveis problemas de saúde pública.

13. Justificativa para adoção do registro de preços

No contexto da aquisição de gêneros alimentícios para o programa de alimentação escolar do município de Mombaca, a adoção do sistema de registro de preços revela-se como a solução mais adequada e vantajosa por várias razões, de acordo com as diretrizes estabelecidas pela Lei 14.133/2021:

- **Flexibilidade e Eficiência:** O sistema de registro de preços permite uma maior flexibilidade na aquisição dos gêneros alimentícios, possibilitando a adequação das quantidades adquiridas às necessidades efetivas do programa ao longo de sua vigência, sem a obrigatoriedade de aquisição total imediata, o que contribui para a eficiência no uso dos recursos públicos.
- **Economia de Escala:** A concentração das demandas em um único processo licitatório, segundo a Lei 14.133/2021, proporciona economia de escala. Isso ocorre porque o registro de preços favorece a obtenção de condições mais vantajosas pela possibilidade de compras em volume maior, reduzindo o custo unitário dos produtos adquiridos.
- **Mitigação de Riscos de Descontinuidade do Fornecimento:** O modelo de registro de preços reduz riscos associados à descontinuidade no fornecimento dos itens necessários para o programa de alimentação escolar, garantindo um fluxo



constante de suprimentos conforme a demanda do município, o que é crucial para a manutenção da qualidade e regularidade do programa.

- **Facilidade de Gestão:** O registro de preços simplifica a gestão e fiscalização dos contratos, uma vez que centraliza as aquisições sob um único processo administrativo, tornando mais fácil o monitoramento, a análise de conformidade e a eficiência das entregas pelos fornecedores.
- **Possibilidade de Participação de Múltiplos Fornecedores:** Com base nos princípios da competitividade e isonomia previstos na Lei 14.133/2021, o sistema de registro de preços incentiva a participação de múltiplos fornecedores, aumentando a concorrência e potencialmente melhorando as propostas comerciais recebidas, o que pode reduzir ainda mais os custos para a Administração Pública.
- **Adequação ao Planejamento e ao Orçamento:** Este sistema de compra está alinhado a uma melhor previsão orçamentária e ao planejamento estratégico, visto que permite adequar as despesas aos valores orçamentários disponíveis, respeitando assim as disposições contidas na lei de planejamento e responsabilidade fiscal.

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

Para o presente processo administrativo, a participação de empresas em forma de consórcio está vedada. Esta decisão segue o disposto no Art. 15 da Lei nº 14.133/2021, que regulamenta as normas para a participação de consórcios em licitações públicas, mas permite que a Administração defina a restrição à participação de consórcios com base em justificativas técnicas e econômicas. Considerando a natureza do objeto da contratação — aquisição de gêneros alimentícios para o programa de alimentação escolar — a vedação tem por objetivo:

- Garantir maior agilidade e simplificação no processo de seleção, evitando complexidades adicionais que podem ser introduzidas pela participação de consórcios;
- Assegurar a responsabilidade direta e exclusiva do fornecedor individual, facilitando a gestão e a fiscalização do contrato pela Administração Pública;
- Evitar possíveis dificuldades em caso de substituições ou mudanças na estrutura dos consórcios durante a execução do contrato, o que pode prejudicar o atendimento contínuo e de qualidade das demandas do programa de alimentação escolar;
- Proporcionar uma competição mais ampla e equitativa entre os concorrentes individuais, que podem ser desestimulados a participar frente a consórcios maiores e mais robustos.

15. Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras

Conforme preceitua a Lei 14.133, é essencial que o processo de aquisição de gêneros alimentícios para o programa de alimentação escolar considere, no que couber, eventuais aspectos de sustentabilidade ambiental. Neste sentido, as seguintes



medidas mitigadoras são propostas para minimizar possíveis impactos:

- Priorizar a aquisição de alimentos provenientes de produtores locais, reduzindo, assim, a pegada de carbono relacionada ao transporte de longas distâncias.
- Adotar práticas de compras que estimulem o fornecimento de produtos com embalagens biodegradáveis ou recicláveis, visando à redução de resíduos sólidos pós-consumo.
- Estabelecer mecanismos para a gestão eficiente de resíduos alimentares, inclusive doação de excedentes para instituições de assistência, com o intuito de diminuir o desperdício de alimentos no âmbito do programa.
- Incentivar o fornecimento de produtos oriundos de práticas agrícolas sustentáveis, que respeitem a preservação do solo e dos recursos hídricos.
- Promover a conscientização e capacitação dos responsáveis pela execução do programa quanto às melhores práticas de sustentabilidade e eficiência no uso dos recursos naturais durante todas as etapas da cadeia de suprimentos.

16. Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação

Após análise detalhada dos elementos que compõem o Estudo Técnico Preliminar e considerando as diretrizes estabelecidas pela Lei nº 14.133/2021, conclui-se que a contratação para a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao programa de alimentação escolar do município de Mombaça é viável e razoável. O processo licitatório, conduzido na modalidade de Pregão Eletrônico com a adoção do sistema de registro de preços, está alinhado com o planejamento estratégico e orçamentário do município, assegurando o alinhamento aos princípios de economicidade e de desenvolvimento nacional sustentável, conforme disposto nos artigos 5º e 23 da referida lei. A realização dessa contratação é essencial para garantir a continuidade e qualidade do serviço de alimentação escolar, atendendo ao interesse público e contribuindo para o bem-estar social, sendo, portanto, recomendada a prosseguimento do processo.

Mombaça / CE, 13 de janeiro de 2025

EQUIPE DE PLANEJAMENTO

assinado eletronicamente
Alessandra Freitas de Oliveira
PRESIDENTE

