

## Estudo Técnico Preliminar

### 1. Informações Básicas

Número do processo: \_\_\_\_/2024

### 2. Descrição da necessidade

Aquisição de gêneros alimentícios, para atender as necessidades dos órgãos e unidades de atendimento aos populares no âmbito do município de Apuiarés-CE. Tudo conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

A administração pública municipal atua em diversas frentes de trabalho buscando sempre a melhoria do atendimento aos seus usuários (munícipes), sendo assim, a disponibilidade de alimentação, em quantidade minimamente necessária, surge como um elemento importante para manutenção do serviço público municipal, seja para o devido funcionamento das repartições ou para dar conforto razoável aos populares em atendimento e suprir as demandas dos programas municipais em curso.

Além disso, o fornecimento de alimentos pelas repartições públicas pode ajudar a promover hábitos alimentares saudáveis, apoiar a economia local através da compra direta de produtores locais e garantir que os serviços públicos possam oferecer refeições adequadas para os cidadãos que dependem desses serviços.

### 3. Área requisitante

DFD	UASG DO DFD	ÁREA REQUISITANTE	IDENTIFICADOR DA FUTURA CONTRATAÇÃO	RESPONSÁVEL
7/2024	981317	SECRETARIA DE SAÚDE	981317-13/2024	EDY DE OLIVEIRA LOPES
84/2024	981317	SECRETARIA DE ESPORTE	981317-13/2024	MAILSON MOREIRA BEZERRA
153/2024	981317	SECRETARIA DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL	981317-13/2024	MARIA DE FATIMA ARAUJO DOS SANTOS
190/2024	981317	SECRETARIA DE CULTURA	981317-13/2024	EXPEDITA MARIA DE FREITAS LIMA
224/2024	981317	SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO RURAL E MEIO AMBIENTE	981317-13/2024	LEONARDO CORDEIRO DE SOUSA
254/2024	981317	SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS	981317-13/2024	JOAO PAULO MATOS TEIXEIRA
118/2024	981317	SECRETARIA DE EDUCAÇÃO	981317-13/2024	SIDNEY FILHO FELIX DE SOUSA

### 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A empresa licitante deve ser especializada na prestação de fornecimentos gêneros alimentícios objetivando o atendimento das demandas do Município de Apuiarés-CE.

A entrega de alimentos deverá ser executada conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas neste instrumento e também estabelecidas no Termo de Referência e seus apêndices (em anexo).

No momento da entrega dos itens, os produtos fornecidos devem estar em perfeitas condições de higiene e conservação, livres de odores estranhos e de contaminantes químicos, físicos e biológicos. Os produtos perecíveis deverão ser embalados e mantidos, quando sua natureza assim exigir, sob resfriamento ou congelamento, desde sua origem até sua entrega definitiva, em temperaturas adequadas para sua perfeita conservação. As embalagens dos produtos devem estar em perfeitas condições, intactas e sem perfurações, e expressar claramente a data de validade do produto, que deverá ser de acordo com o termo de referência, contados a partir da data de recebimento.

Os produtos entregues serão submetidos a uma avaliação visual e sensorial de qualidade, e também quantitativamente conforme Autorização de Fornecimento e condições do Termo de Referência e seus apêndices, que será realizada da seguinte forma: caso sejam aprovados, de acordo com as condições expressas acima, os produtos **serão denominados em conformidade**. Estando fora dos padrões acima descritos, os produtos **serão considerados em desconformidade**.

Todos os gêneros alimentícios bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento deverão estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial as Normas Técnicas Especiais de Alimentos constantes na Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 - ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS, Instrução Normativa nº 12 de 28/03/08, MAPA, Resolução RDC Nº de 7, de 18/02/11 - ANVISA, Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA.

## 5. Levantamento de Mercado

Foram realizadas análises de mercado para saber qual seria a alternativa mais viável que atendesse às necessidades deste Município. Em relação à pesquisa de mercado, a pesquisa de preços para este processo foi realizada de acordo com o parâmetro da Lei Federal nº 14.133/2021 e do Decreto Municipal nº007/2024. A análise fundamentada segue o processo administrativo.

A pesquisa de preços para este processo deve ser realizada de acordo com o parâmetro do Decreto Municipal nº007/2024, utilizando-se, ainda, como metodologia, a média dos preços pesquisados em Contratações similares de outros entes públicos, em execução ou concluídos nos 12 meses anteriores à data da pesquisa de preços.

### 5.1 Escolha do Tipo de Solução a Contratar

O levantamento de mercado para o fornecimento de gêneros alimentícios à Prefeitura Municipal de Apuiarés, no Ceará, pode ser realizado considerando as seguintes soluções:

**1. Licitação para Gêneros Alimentícios:** A prefeitura pode realizar licitações para adquirir os alimentos necessários para atender as demandas das secretarias municipais. Essa abordagem envolve estabelecer condições, quantidades e exigências para a entrega dos gêneros alimentícios<sup>2</sup>.

**2. Participação em Sistema de Registro de Preços (SRP):** A prefeitura pode avaliar a participação em SRP, que permite aquisições de forma mais ágil e econômica. Nesse sistema, fornecedores individuais e grupos formais (cooperativas e associações) podem participar.

Considerando que, o SRP pode ser mais eficiente para produtos padronizados e de alta demanda. Se a prefeitura necessitar de itens específicos ou com baixa oferta no mercado, pode enfrentar dificuldades em encontrar fornecedores adequados e que nem todos os fornecedores estarão dispostos a participar do SRP. Alguns podem preferir outras modalidades de venda ou não atender aos requisitos estabelecidos.

Conclui-se pela escolha da opção 01 que envolve a **licitação para gêneros alimentícios** para a Prefeitura Municipal de Apuiarés:

**Concorrência e Preços Competitivos:** Através da licitação, diversos fornecedores podem participar, estimulando a concorrência. Isso tende a resultar em preços mais competitivos para os alimentos adquiridos.

**Flexibilidade nas Escolhas:** A prefeitura pode especificar suas necessidades e requisitos na licitação, como quantidade, qualidade e prazos de entrega. Isso permite uma escolha personalizada de fornecedores.

**Cumprimento das Normas Legais:** A licitação segue as leis e regulamentos vigentes, garantindo que o processo esteja em conformidade com as normas municipais, estaduais e federais.

**Ampla Alcance de Fornecedores:** Através da licitação, a prefeitura pode acessar um amplo mercado de fornecedores, incluindo empresas locais e regionais.

Em resumo, a opção de licitação oferece transparência, competitividade e flexibilidade, permitindo que a prefeitura faça escolhas alinhadas com suas necessidades e regulamentações.

## 6. Descrição da solução como um todo

A solução o mais viável para a contratação o seria a aquisição dos itens por meio de fornecedores habilitados mediante Processo Licitatório por Prega o Eletrônico, por se tratarem de itens comuns.

A solução que mais atende seria a de levantamento dos itens com valor de mercado e a realização de um processo Licitatório de aquisição para atender as demandas da Administração Pública Municipal.

Com isso, o processo licitatório obedeceu ao Sistema de Registro de Preço por intermédio do Prega o Eletrônico, sistema que se faz mais vantajoso em virtude de não vincular a Administração ao total licitado, logo podendo viabilizar as contratações conforme as necessidades.

Após realizada a Licitação (SRP), as contratadas deverão efetivar o fornecimento dos materiais conforme o prazo de entrega a ser definido no termo de referência, e emissão de nota de empenho, seguindo criteriosamente as descrições determinadas em tal termo, além das unidades de medida de acordo com a listagem de itens adquiridos.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem contratadas

Para o dimensionamento do quantitativo a ser registrado, o Núcleo de Planejamento e Governanças nas Contratações (NPGC) considerou os quantitativos registrados na última ata de registro de preços de aquisição deste objeto, bem como o histórico de consumo nos últimos 12 meses.

Dessa forma, o objeto da aquisição deverá atender as especificações técnicas e quantidades descritas na tabela abaixo:

LOTE	DESCRIÇÃO	UNID	SAÚDE	HOSPITAL	PSF	AGRICULTURA	ESPORTE	CULTURA	EDUCAÇÃO	ADM	STDS	CREAS	CRAS	QUANT
1	LOTE 01													
1.1	AÇÚCAR CRISTAL PCT DE 1KG	KG	500	2500	1200	500	500	500	700	800	300	600	1000	9100
1.2	ARROZ BRANCO TIPO 1 AGULHA PCT DE 1 KG	KG	0	600	0	0	0	0	0	0	0	500	700	1800
1.3	ARROZ PARBOLIZADO PCT 1 KG	KG	0	2000	600	0	0	0	0	0	0	400	600	3600
1.4	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA PACOTE C/01KG	KG	0	700	500	0	0	0	0	0	0	400	600	2200
1.5	FEIJÃO DE CORDA TIPO 1 PACOTE C/01KG	KG	0	800	500	0	0	0	0	0	0	500	500	2300
1.6	FEIJÃO PRETO PCT C/1KG	KG	0	600	0	0	0	0	0	0	0	300	400	1300
1.7	FEIJÃO MULATINHO TIPO 1 PCA DE 1 KG	KG	0	600	350	0	0	0	0	0	0	300	400	1650
2	LOTE 02													
2.1	FLOCÃO DE MILHO 500 G	PCT	0	900	500	0	0	0	0	0	0	400	800	2600
2.2	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO	KG	0	300	300	0	0	0	0	0	0	400	600	1600
2.3	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO	KG	0	500	300	0	0	0	0	0	0	400	600	1800
2.4	FÉCULA DE MANDIOCA, PCT DE 1 KG	KG	0	600	400	0	0	0	0	0	0	400	400	1800

2.5	MASSA DE MILHO PCT 500 G	UNID	0	400	200	0	0	0	0	0	0	200	250	1050
2.6	MILHO DE PIPOCA PCT 500G	PCT	0	300	100	0	0	0	0	0	0	200	300	900
2.7	OLEO DE SOJA REFINADO FRASCO PET 900G	UNID.	0	600	300	0	0	0	0	0	0	250	300	1450
<b>3</b>	<b>LOTE 03</b>	<b>UNID</b>	<b>SAÚDE</b>	<b>HOSPITAL</b>	<b>PSF</b>	<b>AGRICULTURA</b>	<b>ESPORTE</b>	<b>CULTURA</b>	<b>EDUCAÇÃO</b>	<b>ADM</b>	<b>STDS</b>	<b>CREAS</b>	<b>CRAS</b>	<b>QUANT</b>
3.1	BISCOITO ÁGUA E SAL TIPO CREAM CRAKER 400 G	PCT	0	700	400	0	0	0	0	0	0	300	500	1900
3.2	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA PCT 400G	PCT.	0	700	400	0	0	0	0	0	0	300	500	1900
3.3	BISCOITO POPULAR DOCE 400G	PCT	0	300	200	0	0	0	0	0	0	300	400	1200
3.4	BISCOITO POPULAR SALGADO 400G	PCT	0	300	200	0	0	0	0	0	0	300	400	1200
3.5	MACARRÃO ESPAGUETE PCT 500G	PCT	0	1500	300	0	0	0	0	0	0	400	550	2750
<b>4</b>	<b>LOTE 04</b>	<b>UNID</b>	<b>SAÚDE</b>	<b>HOSPITAL</b>	<b>PSF</b>	<b>AGRICULTURA</b>	<b>ESPORTE</b>	<b>CULTURA</b>	<b>EDUCAÇÃO</b>	<b>ADM</b>	<b>STDS</b>	<b>CREAS</b>	<b>CRAS</b>	<b>QUANT</b>
4.1	ACHOCOLATADO EM PÓ LATA 400G	UNID.	0	300	200	0	0	0	0	0	0	300	400	1200
4.2	AMIDO DE MILHO PCT 500G	PCT	0	300	200	0	0	0	0	0	0	200	250	950
4.3	AVEIA 200G	PCT	0	150	0	0	0	0	0	0	0	100	150	400
4.4	FLOCO DE CEREAIS LATA 400G	UNID.	0	150	0	0	0	0	0	0	0	80	90	320
4.5	LEITE EM PÓ DESNATADO 200G	PCT	0	500	200	0	0	0	0	0	0	300	300	1300
4.6	LEITE EM PÓ INTEGRAL PCT DE 200 G	PCT	0	1000	400	0	0	0	0	0	0	400	500	2300
4.7	MASSA PARA MINGAU ARROZ 230g	UNID	0	400	0	0	0	0	0	0	0	300	400	1100
4.8	MASSA PARA MINGAU MULTI CEREAIS 230g	UNID	0	300	0	0	0	0	0	0	0	300	400	1000
4.9	PROTEINA DE SOJA TEXTURIZADA	PCT	0	400	0	0	0	0	0	0	0	100	250	750
<b>5</b>	<b>LOTE 05</b>	<b>UNID</b>	<b>SAÚDE</b>	<b>HOSPITAL</b>	<b>PSF</b>	<b>AGRICULTURA</b>	<b>ESPORTE</b>	<b>CULTURA</b>	<b>EDUCAÇÃO</b>	<b>ADM</b>	<b>STDS</b>	<b>CREAS</b>	<b>CRAS</b>	<b>QUANT</b>
5.1	ALHO KG	KG	0	200	60	0	0	0	0	0	0	50	80	390
5.2	AZEITE 500ML	UNID	0	120	0	0	0	0	0	0	0	20	50	190
5.3	CALDO DE GALINHA ESTOJO C/24UND X 19g	UND	0	500	200	0	0	0	0	0	0	200	300	1200
5.4	COLORIFICO SEM SAL PACOTE 100G	UNID	0	900	300	0	0	0	0	0	0	400	500	2100
5.5	SAL REFINADO IODADO PCT 1KG	UNID	0	300	120	0	0	0	0	0	0	100	120	640
5.6	TEMPERO COMPLETO FRASCO C/500ML	UNID.	0	350	100	0	0	0	0	0	0	120	200	770
5.7	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA PT 500G	UNID	0	200	0	0	0	0	0	0	0	100	150	450
5.8	VINAGRE DE ÁLCOOL FRASCO C/500ML	UNID.	0	350	150	0	0	0	0	0	0	120	150	770
<b>6</b>	<b>LOTE 06</b>	<b>UNID</b>	<b>SAÚDE</b>	<b>HOSPITAL</b>	<b>PSF</b>	<b>AGRICULTURA</b>	<b>ESPORTE</b>	<b>CULTURA</b>	<b>EDUCAÇÃO</b>	<b>ADM</b>	<b>STDS</b>	<b>CREAS</b>	<b>CRAS</b>	<b>QUANT</b>
6.1	ADOÇANTE DIETÉTICO C/110ML	UNID.	0	100	0	0	0	0	0	0	0	50	50	200
6.2	CAFÉ A VÁCUO PCT250G	PCT.	500	1200	700	350	350	350	500	650	300	350	600	5850
6.3	CHA MATE 250G	CX.	0	150	50	0	0	0	0	0	0	80	90	370
6.4	CREME DE LEITE EMBALAGEM 200G	UNID.	0	500	0	0	0	0	0	0	0	300	400	1200
6.5	ERVILHA LATA 300ML	UNID.	0	350	200	0	0	0	0	0	0	300	400	1250

6.6	EXTRATO DE TOMATE 350 G	UNID	0	350	120	0	0	0	0	0	0	300	400	1170
6.7	FERMENTO EM PÓ 200G	UNID	0	20	0	0	0	0	0	0	0	15	40	75
6.8	LEITE CONDENSADO EMBALAGEM 395 ML	UNID	0	400	0	0	0	0	0	0	0	250	400	1050
6.9	LEITE DE CÔCO 200ML	UNID	0	70	0	0	0	0	0	0	0	20	150	240
6.10	MAIONESE 340ML	UNID.	0	200	0	0	0	0	0	0	0	100	300	600
6.11	MARGARINA CREMOSA COM SAL, EMBALADA EM POTE DE 500G	UNID	0	700	300	0	0	0	0	0	0	300	400	1700
6.12	MILHO VERDE EMBALAGEM 300G	UNID	0	350	200	0	0	0	0	0	0	300	450	1300
6.13	SUCO DE FRUTAS IND. 500ML SABOR CAJÚ	UND	0	2000	400	0	0	0	0	0	0	500	600	3500
6.14	SUCO DE FRUTAS IND. 500ML SABOR GOIABA	UNID	0	2000	400	0	0	0	0	0	0	500	600	3500
<b>7</b>	<b>LOTE 07</b>	<b>UNID</b>	<b>SAÚDE</b>	<b>HOSPITAL</b>	<b>PSF</b>	<b>AGRICULTURA</b>	<b>ESPORTE</b>	<b>CULTURA</b>	<b>EDUCAÇÃO</b>	<b>ADM</b>	<b>STDS</b>	<b>CREAS</b>	<b>CRAS</b>	<b>QUANT</b>
7.1	ABACATE TAMANHO MÉDIO	KG	0	300	0	0	0	0	0	0	0	150	150	600
7.2	ABACAXI PÉROLA, TAMANHO MÉDIO	KG	0	400	0	0	0	0	0	0	0	300	200	900
7.3	ACEROLA,FRESCA	KG	0	200	0	0	0	0	0	0	0	150	100	450
7.4	BANANA PRATA, TAMANHO GRANDE,	KG	0	700	200	0	0	0	0	0	0	400	500	1800
7.5	GOIABA	KG	0	400	200	0	0	0	0	0	0	200	250	1050
7.6	LARANJA	KG	0	400	0	0	0	0	0	0	0	100	100	600
7.7	LIMÃO	KG	0	150	0	0	0	0	0	0	0	100	100	350
7.8	MAÇA	KG	0	300	0	0	0	0	0	0	0	100	100	500
7.9	MAMÃO FORMOSA COMUM, TAMANHO MÉDIO	KG	0	700	300	0	0	0	0	0	0	400	400	1800
7.10	MARACUJÁ,FRESCO	KG	0	300	0	0	0	0	0	0	0	200	200	700
7.11	MELÃO	KG	0	250	0	0	0	0	0	0	0	100	200	550
<b>8</b>	<b>LOTE 08</b>	<b>UNID</b>	<b>SAÚDE</b>	<b>HOSPITAL</b>	<b>PSF</b>	<b>AGRICULTURA</b>	<b>ESPORTE</b>	<b>CULTURA</b>	<b>EDUCAÇÃO</b>	<b>ADM</b>	<b>STDS</b>	<b>CREAS</b>	<b>CRAS</b>	<b>QUANT</b>
8.1	ABÓBORA, IN NATURA, COM GRAU DE MATUREZA ADEQUADO PARA O CONSUMO, SEM APRESENTAR AVARIAS DE CASCA, PROCEDENTE DE ESPÉCIES GENUÍNAS E SÃS. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS, PARASITAS E LARVAS.	KG	0	300	0	0	0	0	0	0	0	150	150	600
8.2	ALFACE, Alface crespa de cabeça compacta, cabeça tamanho médio, sã e fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	0	300	0	0	0	0	0	0	0	150	200	650
8.3	BATATA DOCE - Batata doce in nlsento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. atura - primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	0	450	0	0	0	0	0	0	0	200	300	950
8.4	BATATA INGLESA - Batata inglesa in natura - primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O produto deverá obedecer a legislação específica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA.	KG	0	800	200	0	0	0	0	0	0	300	300	1600
8.5	BETERRABA - Beterraba extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca lisa e firme. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	0	400	200	0	0	0	0	0	0	150	200	950
8.6	CEBOLA BRANCA - Cebola branca, fresca, extra, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	KG	0	800	200	0	0	0	0	0	0	300	400	1700

8.7	CENOURA -Cenoura in natura - primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a maturação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O produto deverá obedecer a legislação específica e regulamentação técnica vigente da Anvisa.	KG	0	0	100	0	0	0	0	0	0	250	400	1450
8.8	CHEIRO VERDE, FOLHAS DE COR VERDE, DE 1ª QUALIDADE COM MOLHO GRADUADO, COMPOSTO DE CEBOLINHA E COENTRO, VIÇOSO, BRILHANTE, FRESCO, VERDE, SEM EXCESSO DE UMIDADE, SEM SINAIS DE AMARELAMENTO, COM TALOS FIRMES, SEM FOLHAS ESCURAS OU MURCHAS, COM GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETA DO TAMANHO, LIVRE DE INSETOS, ISENTA DE DANOS POR QUALQUER LESÃO FÍSICA OU MECÂNICA.	KG	0	0	120	0	0	0	0	0	0	120	150	640
8.9	CHUCHU -Chuchu extra , in natura, pouca rugosidade tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100	150	400
8.10	PIMENTÃO VERDE - In natura extra casca firme sem avarias,, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	0	0	100	0	0	0	0	0	0	100	200	700
8.11	REPOLHO BRANCO -Repolho branco in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas	KG	0	0	150	0	0	0	0	0	0	250	200	900
8.12	TOMATE FRESCO - Tomate extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	0	500	100	0	0	0	0	0	0	400	250	1250
9	<b>LOTE 09</b>	<b>UNID</b>	<b>SAÚDE</b>	<b>HOSPITAL</b>	<b>PSF</b>	<b>AGRICULTU</b>	<b>ESPORTE</b>	<b>CULTURA</b>	<b>EDUCAÇÃO</b>	<b>ADM</b>	<b>STDS</b>	<b>CREAS</b>	<b>CRAS</b>	<b>QUANT</b>
9.1	CARNE BOVINA DE 1ª BISTECA	KG	0	800	300	0	0	0	0	0	0	400	500	2000
9.2	CARNE BOVINA DE 1ª SEM OSSO - Carne bovina tipo (acém, paleta, aba, capa de filé, peito ou fraldinha) extra limpa iscas(tiras) congeladas. Descrição do Produto: Carne Bovina iscas (tiras) congelado de 1ª. Carnes provenientes de espécie bovina, proveniente de animais sadios. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem, eliminação da gordura, cartilagens e apronevroses. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura, deve ser isenta de cartilagens, ossos, apronevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie. Dentro do prazo de validade preferencialmente com a data defabricação de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. A carne iscas (tiras) deverá serresfriada com temperatura de até + 4° C.	KG	0	800	300	0	0	0	0	0	0	400	500	2000
9.3	CARNE DE CHARQUE PCT 500G	PCT	0	200	50	0	0	0	0	0	0	100	100	450
9.4	CARNE MOIDA CONGELADA PCT DE 500G, congelada, com até 10 % de gordura, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, sem odor.	PCT	0	1800	400	0	0	0	0	0	0	400	500	3100
9.5	CARNE MOÍDA TIPO ACEM IN NATURA - Carne bovina tipo (acém, paleta, aba, capa de filé, peito ou fraldinha) extra limpa iscas(tiras) congeladas. Descrição do Produto: Carne Bovina Moída congelado de 2ª. Carnes provenientes de espécie bovina, proveniente de animais sadios. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem, eliminação da gordura, cartilagens e apronevroses. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura, deve ser isenta de cartilagens, ossos, apronevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie. Dentro do prazo de validade preferencialmente com a data defabricação de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. A carne iscas (tiras) deverá serresfriada com temperatura de até + 4° C. Embalagem: pacotes de 01 kg em sacos de polietileno atóxico, transparente resistente, vedado hermeticamente; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.	KG	0	300	0	0	0	0	0	0	0	300	300	900



9.6	CARNE SUINA DE 1ª, sem osso. Carnes provenientes de espécie suína, proveniente de animais saudáveis. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem, eliminação da gordura, cartilagens e apronervroses. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura, deve ser isenta de cartilagens, ossos, apronervroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie. Dentro do prazo de validade preferencialmente com a data de fabricação de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. A carne iscas (tiras) deverá ser congelada com temperatura de até + 4° C. Embalagem: pacotes de 01 kg em sacos de polietileno atóxico, transparente resistente, vedado hermeticamente; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.	KG	0	800	300	0	0	0	0	0	0	300	400	<b>1800</b>			
9.7	FILE DE FRANGO 1KG, sem pele, picada e congelada. Descrição do Produto: Carne de frango - Filé de peito sem osso e sem pele. A carne congelada; deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; apronervroses; tendões; coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Data de fabricação preferencialmente de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem: pacotes com peso de 1,0 kg embalados em sacos de polietileno, atóxico; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.	KG	0	400		0	0	0	0	0	0	300	200	<b>900</b>			
9.8	FILE DE PEIXE 1KG	KG	0	400	200	0	0	0	0	0	0	150	150	<b>900</b>			
9.9	FRANGO CONGELADO	KG	0	3800	500	0	0	0	0	0	0	500	700	<b>5500</b>			
9.10	OVOS DE GRANJA TIPO MÉDIO, BDJ. C/30 UNID. produto fresco de ave galinácea, tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme e cor avermelhada, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca áspera e fosca, não apresentando rachaduras e sujidades. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 20 dias a contar no ato da entrega. Produto inspecionado pelo Ministério da Agricultura e / ou Ministério da Saúde. O produto deverá ser acompanhado de seu respectivo laudo de análise microbiológica para contaminantes físicos, químicos e microbiológicos (Coliformes fecais, Bacillus cereus, Staphylococcus aureus) atestando a qualidade higiênico-sanitária do produto.	BAND	0	450	200	0	0	0	0	0	0	200	300	<b>1150</b>			
9.11	PEITO DE FRANGO CONGELADO, sem pele, picada e congelada. Descrição do Produto: Carne de frango - Peito de Frango sem osso e sem pele. A carne congelada; deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; apronervroses; tendões; coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Data de fabricação preferencialmente de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem: pacotes com peso de 1,0 kg embalados em sacos de polietileno, atóxico; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.	KG	0	800	400	0	0	0	0	0	0	350	600	<b>2150</b>			
9.12	PEIXE TIPO CARA TILÁPIA	KG	0	400	200	0	0	0	0	0	0	200	200	<b>1000</b>			
9.13	LINGUIÇA CALABRESA	KG	0	300	100	0	0	0	0	0	0	250	350	<b>1000</b>			
9.14	SALSICHA	KG	0	200	100	0	0	0	0	0	0	300	300	<b>900</b>			
<b>10</b>	<b>LOTE 10</b>	<b>UNID</b>				<b>SAÚDE</b>	<b>HOSPITAL</b>	<b>PSF</b>	<b>AGRICULTURA</b>	<b>ESPORTE</b>	<b>CULTURA</b>	<b>EDUCAÇÃO</b>	<b>ADM</b>	<b>STDS</b>	<b>CREAS</b>	<b>CRAS</b>	<b>QUANT</b>
10.1	PAO FRANCÊS	KG		800	500	0	0	0	0	0	0	300	300	<b>1900</b>			

10.3	PÃO HAMBURGUER MASSA FINA, 400G	PCT		400	100	0	0	0	0	0	0	200	300	1000
13	LOTE 13	UNID	SAÚDE	HOSPITAL	PSF	AGRICULTURA	ESPORTE	CULTURA	EDUCAÇÃO	ADM	STDS	CREAS	CRAS	QUANT
13.1	<b>POLPA DE FRUTA - SABOR GOIABA</b> SABOR GOIABA. PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS, ANIMAIS PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, SEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR ACEROLA DEVERÁ PORTAR A INSTRUÇÃO NORMATIVA 01, DE 07/01/2000 - ANEXO I - MAPA, NTA 21 DO DECRETO 12.486, 1 DE 20/10/1978. ALÉM DISSO, A POLPA DE FRUTA DE ACEROLA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM INSTRUÇÃO NORMATIVA 01, DE 07/01/2000 - ANEXO II - MAPA EMBALAGEM PESANDO 1KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. O PRODUTOR DEVE APRESENTAR OS SEGUINTE DOCUMENTOS: ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO DA EMPRESA (ATUALIZADO); ALVARÁ SANITÁRIO (ATUALIZADO); REGISTRO NO MAPA DO ESTABELECIMENTO E DO PRODUTO, RESPECTIVAMENTE; LAUDOS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA LOCAL..	KG	0	800	150	0	0	0	0	0	0	400	500	1850
13.2	<b>POLPA DE FRUTA - SABOR ACEROLA</b> , SABOR ACEROLA. PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS, ANIMAIS PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, SEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR ACEROLA DEVERÁ PORTAR A INSTRUÇÃO NORMATIVA 01, DE 07/01/2000 - ANEXO I - MAPA, NTA 21 DO DECRETO 12.486, 1 DE 20/10/1978. ALÉM DISSO, A POLPA DE FRUTA DE ACEROLA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM INSTRUÇÃO NORMATIVA 01, DE 07/01/2000 - ANEXO II - MAPA EMBALAGEM PESANDO 1KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. O PRODUTOR DEVE APRESENTAR OS SEGUINTE DOCUMENTOS: ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO DA EMPRESA (ATUALIZADO); ALVARÁ SANITÁRIO (ATUALIZADO); REGISTRO NO MAPA DO ESTABELECIMENTO E DO PRODUTO, RESPECTIVAMENTE; LAUDOS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA LOCAL .	KG	0	800	150	0	0	0	0	0	0	400	500	1850
13.3	<b>POLPA DE FRUTA - SABOR MARACUJA</b> , SABOR MARACUJÁ. PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS, ANIMAIS PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, SEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR ACEROLA DEVERÁ PORTAR A INSTRUÇÃO NORMATIVA 01, DE 07/01/2000 - ANEXO I - MAPA, NTA 21 DO DECRETO 12.486, 1 DE 20/10/1978. ALÉM DISSO, A POLPA DE FRUTA DE ACEROLA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM INSTRUÇÃO NORMATIVA 01, DE 07/01/2000 - ANEXO II - MAPA EMBALAGEM PESANDO 1KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. O PRODUTOR DEVE APRESENTAR OS SEGUINTE DOCUMENTOS: ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO DA EMPRESA (ATUALIZADO); ALVARÁ SANITÁRIO (ATUALIZADO); REGISTRO NO MAPA DO ESTABELECIMENTO E DO PRODUTO, RESPECTIVAMENTE; LAUDOS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA LOCAL.	KG	0	800	150	0	0	0	0	0	0	400	500	1850

### 8. Estimativa do Valor da Contratação

O custo estimado da contratação é de R\$ 1.122.521,40 (um milhão, cento e vinte e dois mil, quinhentos e vinte e um reais e quarenta centavos).

### 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A justificativa para a divisão/agrupamento em lotes na contratação de fornecimento de gêneros alimentícios por parte do poder público municipal:

#### 1. Economia de Escala:

Ao agrupar itens semelhantes em um lote, a prefeitura pode obter melhores preços e condições de fornecimento.

A compra em maior quantidade pode gerar economia de escala, reduzindo custos unitários.

#### 2. Facilitação da Gestão Contratual:

Lotes bem definidos facilitam a gestão e fiscalização do contrato.

Cada lote pode ser acompanhado separadamente, garantindo maior controle sobre o fornecimento.

#### 3. Estímulo à Participação de Pequenos Fornecedores:

Dividir o objeto em lotes permite que pequenas empresas participem da licitação.



Isso promove a competição e diversifica os fornecedores, evitando concentração de mercado.

#### 4. **Natureza dos Itens:**

Itens com características distintas (por exemplo, alimentos perecíveis e não perecíveis) podem ser agrupados em lotes separados.

Itens que exigem fornecedores especializados também podem ser divididos em lotes específicos.

Em resumo, o agrupamento em lotes deve considerar a eficiência, a economia, a gestão e a promoção da concorrência.

#### 10. **Contratações Correlatas e/ou Interdependentes**

Não se aplica a esta contratação.

#### 11. **Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento**

Esta contratação está alinhada com os Objetivos Associados de Equilíbrio Econômico-Financeiro, notadamente com o de aprimorar a gestão orçamentária e financeira e o processo de planejamento de gastos, otimização dos recursos e eliminação de desperdícios, melhoria da Política de Compras e aprimoramento da gestão do patrimônio e materiais.

<b>Identificador da Futura Contratação- PCA 2024</b>
--

981317-13/2024
----------------

#### 12. **Resultados Pretendidos**

Receber o objeto do presente Estudo Técnico preliminar com a melhor qualidade possível, na quantidade correta e dentro do prazo desejado, para atender as secretarias solicitantes e garantir a qualidade na execução das tarefas do serviço público municipal.

#### 13. **Providências a serem adotadas**

Faz-se necessário organizar o espaço do almoxarifado para a guarda dos itens adquiridos neste procedimento licitatório, conforme a legislação sanitária.

Após a Celebração do Contrato ou documento equivalente, os gestores responsáveis providenciarão, dentre seu corpo de servidores, a nomeação de profissionais qualificados para acompanhamento de gestão e fiscalização do contrato, devendo-se ao Gestor e Fiscal o papel de analisar, julgar e receber os materiais solicitados, de forma a verificar que todas as especificações técnicas e exigências solicitadas foram cumpridas.

#### 14. **Possíveis Impactos Ambientais**

Descarte de material reciclado em local não apropriado, e utilização de embalagens plásticas.

#### 15. **Declaração de Viabilidade**

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

##### 15.1. **Justificativa da Viabilidade**

Esta equipe de planejamento DECLARA viável a contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar, pois foram adotadas todas as medidas necessárias para viabilidade de aquisição dos itens necessários

#### 16. **Responsáveis**

Núcleo de Planejamento e Governança das Contratações – NPGC

Portaria nº 164/2024.

Apuiarés – Ce, 06 de maio de 2024.

---

**GARDENIA SILVA LIMA**  
Núcleo de Planejamento e Governança nas  
Contratações - NPGC

---

**ANTÔNIO MARCOS DA SILVA ALVES**  
Núcleo de Planejamento e Governança nas  
Contratações - NPGC