

extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas nesta Lei.

15.27 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada, quando não se justificar a imposição de outra mais grave, àquele que:

- a) Der causa à inexecução parcial do contrato, que supere a gravidade daquelas que não impactam objetivamente no prosseguimento da execução contratual e desde que não causem prejuízos à Administração Pública municipal direta, autárquica e fundacional, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- b) Der causa à inexecução total do contrato;
- c) Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- d) Não mantiver a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- e) Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta; ou
- f) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado.
- g) A sanção de impedimento de licitar e contratar impedirá o imputado de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Município de Santana do Cariri, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- h) A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada ao responsável pelas seguintes infrações administrativas:
  - i) Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
  - j) Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
  - k) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
  - l) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação; ou
  - m) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

- n) A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar impedirá o imputado de licitar ou contratar com Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.
- o) A aplicação da declaração de inidoneidade para licitar e contratar com Administração Pública direta e indireta deverá ser precedida de análise jurídica e será de competência exclusiva da autoridade superior.
- p) O pagamento das multas não eximirá a contratada de ser acionada judicialmente pela responsabilidade civil derivada de perdas e danos junto à contratante, decorrentes das infrações porventura cometidas, inclusive pela inobservância do disposto na Lei Federal 13.709/2018 (LGPD), na forma abaixo estipuladas:
- q) Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do CONTRATO, na hipótese de tratamento de dados pessoais sensíveis com o objetivo de obter vantagem econômica, ou outra irregularidade havida no cumprimento do CONTRATO, por culpa da CONTRATADA.
- r) Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do CONTRATO, na hipótese de descumprimento da obrigação de zelo no tratamento dos dados pessoais da pessoa natural vinculada à CONTRATANTE, ou em caso de tratamento de dados sem o consentimento específico e destacado por termo de compromisso, ou outra irregularidade havida no cumprimento do CONTRATO, por culpa da CONTRATADA.

## **16. DA GARANTIA DA PROPOSTA**

16.1. Haverá garantia da proposta de preços na quantia de 1% (um por cento) do valor estimado para a contratação, como requisito de Pré-habilitação, com fundamento no art. 58 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

16.1.1 A garantia de proposta será devolvida aos licitantes no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura do contrato ou da data em que for declarada deserta/fracassada a licitação.

16.1.2. Implicará execução do valor integral da garantia de proposta a recusa em assinar o contrato ou a não apresentação dos documentos para a contratação.

16.1.3 A garantia de proposta poderá ser prestada nas seguintes modalidades:

a) Caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia; a ser feito na seguinte conta: (Ag.: 4380-X, C/c 19.316-X), Banco do Brasil. Depósitos efetuados em caixas de autoatendimento só serão validados após sua compensação.

b) Seguro-garantia

c) Fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.

d) Título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total.

e) A garantia de proposta será em favor da Prefeitura Municipal de Santana do Cariri/CE, no CNPJ 07.597.347/0001-02. Prazo de Validade da garantia de no mínimo 60 (sessenta) dias, nos casos de seguro-garantia e fiança bancária.

16.2 As disposições acima mencionadas estarão detalhadas também no edital da licitação.

## **17. DO PRAZO DE VIGÊNCIA**

17.1. O contrato produzirá seus jurídicos e legais efeitos a partir da data de sua assinatura e poderá ser prorrogado na forma do artigo 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021, considerando que os produtos são caracterizados como fornecimento contínuos.

## **18. DO PAGAMENTO**

18.1. Os serviços serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega/execução, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

18.2. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

18.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 15 (quinze) dias, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

18.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 10 (dez) dias).

18.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

18.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

18.7. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

18.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

18.9. Recebida a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

18.10. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

18.11. Para fins de liquidação, quando cabível, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

18.12. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

18.13. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta junto ao cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

18.14. A Administração deverá realizar consulta ao o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) para:

- a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;
- b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

18.15. Constatando-se, junto o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral

unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

18.16. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

18.17. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

18.18. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

18.19. Em atendimento ao inciso VI do art. 92 da Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021, o pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

18.20. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) de correção monetária.

18.21. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

18.22. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

18.23. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

18.23.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

18.24. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

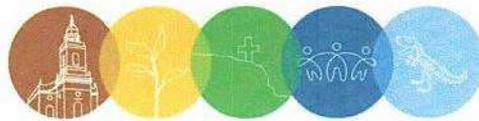
18.25. A antecipação de pagamento somente será permitida se propiciar sensível economia de recursos ou se representar condição indispensável para a obtenção do bem ou para a prestação do serviço, conforme determina o § 1º do art. 145 da Lei Federal nº 14.133/21.

#### **19. DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS - LGPD**

19.1. A LICITANTE obriga-se durante a participação de todas as fases do certame, a atuar em conformidade com a Legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais e dados pessoais sensíveis, em especial a regulamentos municipais e a Lei nº 13.709/2018, empenhando-se em proceder a todo tratamento de dados pessoais que venha a mostrar-se necessário.

19.2. A LICITANTE declara que tem ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD) e deverá garantir, por seu representante legal e/ou pelo seu procurador, a confidencialidade dos dados pessoais a que tem acesso, deverá zelar e responsabilizar-se pela proteção dos dados e privacidade, respondendo pelos danos que possa causar.

19.3. É vedado a LICITANTE a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência do certame, para finalidade distinta da participação deste. As Partes deverão, nos termos deste instrumento, cumprir com suas respectivas obrigações que lhes forem impostas de acordo com regulamentos e leis aplicáveis à proteção de dados pessoais.



PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**SANTANA DO CARIRI**  
*Orgulho de ser Santanense*



19.4. A LICITANTE será integralmente responsável pelo pagamento de perdas e danos de ordem moral e material, bem como pelo ressarcimento do pagamento de qualquer multa ou penalidade imposta ao Município e/ou a terceiros, diretamente resultantes do descumprimento pela LICITANTE de qualquer das cláusulas previstas neste edital quanto a proteção e uso dos dados pessoais

19.5. O MUNICÍPIO e a LICITANTE, quando do tratamento de dados pessoais, o fará de acordo com as bases legais previstas nas hipóteses dos arts. 7º, 11 e/ou 14 da Lei 13.709/2018, e para propósitos legítimos, específicos, explícitos e informados ao titular.

Márcio do Carmo da Silva  
**Ord. de Desp. da Secretaria de Educação**

## APÊNDICE DO ANEXO I- ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

### 1. INTRODUÇÃO

1.1 O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

1.2 O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

#### 1.3 ÁREA REQUISITANTE

1.3.1 Secretaria municipal de Educação.

### 2. DESCRIÇÃO DO OBJETO

**2.1 REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A MERENDA ESCOLAR PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO CONFORME NECESSIDADE DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE SANTANA DO CARIRI/CE.**

### 3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1 A Prefeitura Municipal de Santana do Cariri/CE, através da Secretaria de Educação reconhecendo a importância vital da eficiência operacional de suas atividades, identifica a necessidade premente de contratação da aquisição do objeto em epígrafe. Essa demanda emerge da necessidade de assegurar a continuidade do fornecimento de itens destinados a merenda escolar destinados aos alunos da rede municipal de ensino, a fim de que não ocorra a descontinuidade no seu fornecimento, considerando ser obrigação constitucional do município a promoção da educação básica e formação do aluno. Além disso, a contratação em questão se fundamenta em atender uma demanda essencial para a saúde e o desenvolvimento dos estudantes, que são o público-alvo dessas instituições.



*Janaina Candeiro*



A merenda escolar tem uma importância fundamental no contexto das escolas da rede de ensino municipal, impactando de forma direta o desempenho e o desenvolvimento dos estudantes. Os principais pontos de relevância da merenda escolar são:

**a) Garantia da Segurança Alimentar e Nutricional:** A merenda escolar é muitas vezes a principal fonte de nutrição para estudantes que vivem em situação de vulnerabilidade. A ausência de uma alimentação adequada impacta diretamente o desenvolvimento físico e cognitivo das crianças e adolescentes, comprometendo seu desempenho acadêmico e bem-estar geral.

**b) Melhoria da Qualidade do Ensino e Redução da Evasão Escolar:** A alimentação adequada na escola está associada ao aumento da frequência e da permanência dos estudantes nas aulas, reduzindo a evasão escolar. Além disso, o oferecimento de refeições regulares melhora a capacidade de concentração, aprendizado e desempenho acadêmico, promovendo a inclusão educacional de maneira equitativa.

**c) Cumprimento de Normas e Diretrizes Educacionais:** Programas de alimentação escolar estão previstos em normas e diretrizes educacionais, no qual regulamenta a necessidade de fornecimento de alimentos nutritivos e de qualidade aos estudantes da rede pública. Essa aquisição é, portanto, necessária para garantir que as escolas cumpram essas diretrizes e mantenham o direito básico à alimentação escolar.

3.2. Outrossim, a contratação de gêneros alimentícios para a merenda escolar é uma medida de eficiência e responsabilidade social, pois demonstra o compromisso do governo municipal com a segurança alimentar e o desenvolvimento das crianças e adolescentes. A ausência desses gêneros alimentícios comprometeria a qualidade e a continuidade do serviço educacionais, afetando diretamente o bem-estar dos estudantes e o desempenho das escolas.

3.3. Nesse contexto, a contratação para a aquisição de gêneros alimentícios destinados a merenda escolar é imprescindível para assegurar o direito à alimentação de qualidade para os estudantes e para cumprir o papel da rede pública de ensino em promover um



*Jonaina Cordeiro*  


ambiente propício ao aprendizado e a saúde dos estudantes, com efeitos positivos que vão muito além do ambiente escolar.

3.4. Por fim, a contratação destina-se não apenas a repor estoques e atender demandas correntes, mas também a se antecipar a necessidades futuras, garantindo a continuidade dos serviços. A adoção do sistema de registro de preços, conforme fundamentado pela Nova Lei de Licitações (Lei nº 14.133/2021, art. 82), visa proporcionar o município a exigibilidade necessária para uma gestão eficiente de recursos, permitindo a aquisição dos gêneros alimentícios conforme a demanda, disponibilidade orçamentária e evitando desabastecimentos ou excessos prejudiciais.

#### 4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 A descrição criteriosa dos requisitos da contratação constitui um pilar central no processo licitatório, garantindo a seleção de propostas que não somente atendam as necessidades imediatas da administração pública, mas que também estejam alinhadas as diretrizes de sustentabilidade, qualidade, e desempenho, conforme estabelecido na Lei nº 14.133/2021. A incorporação de práticas sustentáveis e o cumprimento das legislações aplicáveis asseguram um equilíbrio entre o atendimento das necessidades correntes e a preservação de recursos para as gerações futuras, promovendo, assim, o desenvolvimento nacional sustentável.

4.2 Os requisitos aqui detalhados são delineados com o propósito de orientar a futura contratação, englobando aspectos gerais, legais, sustentáveis e específicos necessários para a adequada execução do objeto contratual e levará em conta:

a) Qualidade dos Produtos: Os gêneros alimentícios fornecidos deverão atender aos mais altos padrões de qualidade, frescor e integridade. Eles deverão ser próprios para o consumo humano e livres de quaisquer impurezas, adulterações ou contaminações.

b) Conformidade com Normas Sanitárias: Os alimentos deverão ser produzidos, armazenados, transportados e entregues em estrita conformidade com as normas sanitárias e regulamentações governamentais aplicáveis, garantindo a segurança alimentar dos consumidores.



Jonaina Candeiro



c) Validade Adequada: Os gêneros alimentícios deverão possuir datas de validade adequadas, garantindo que estejam dentro do prazo de consumo recomendado no momento da entrega aos destinatários finais.

d) Capacidade de Abastecimento e Entrega: O fornecedor deverá demonstrar capacidade logística e operacional para garantir o abastecimento regular e pontual dos alimentos, atendendo às demandas da administração municipal de acordo com os prazos estabelecidos.

e) Preços Competitivos: As propostas dos fornecedores deverão apresentar preços competitivos e justos, levando em consideração a relação custo-benefício dos produtos oferecidos em comparação com sua qualidade e características.

f) Compromisso com a Sustentabilidade: Valorizar-se-á o compromisso dos fornecedores com práticas sustentáveis, incluindo ações relacionadas à produção responsável, redução do desperdício de alimentos e respeito ao meio ambiente.

#### 4.3 Da vedação de utilização de marca/produto

##### 4.3.1 Não se aplica

#### 4.4 Da Exigência de Amostra

4.4.1 A justificativa quanto a exigência das amostras no processo licitatório é fundamentada na necessidade de garantir que os produtos ofertados atendam as especificações técnicas e padrões de qualidade exigidos pelo município para o fornecimento dos gêneros alimentícios, em conformidade com as normas e regulamentos sanitários.

4.4.2 Além disso, as amostras permitem que a administração verifique, de forma antecipada, se os itens ofertados correspondem aos requisitos de qualidade, segurança alimentar, e especificações descritas no presente processo. Outrossim, a análise das amostras visa validar as informações fornecidas pelos licitantes, como rotulagem, composição, validade e outros aspectos técnicos que asseguram que os produtos estarão em conformidade com as normas vigentes. Nesse sentido, a apresentação das amostras, acompanhada dos documentos exigidos, como a ficha técnica assinada por profissional



*Jonaina Caudeiro*  


capacitado, mais laudos físico-químicos, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 de todos os itens (exceto o das hortaliças, itens 01,02 e 03 do lote 01), possibilita a verificação de conformidade com as exigências legais e sanitárias, prevenindo a aquisição de produtos inadequados ou com irregularidades que possam comprometer a saúde dos beneficiários. Portanto, a exigência de amostras, bem como a documentação supracitada tem o objetivo de assegurar a qualidade dos produtos, proteger a saúde pública e garantir que as aquisições atendam às necessidades específicas da Secretaria de Educação, em consonância com os critérios técnicos e legais que regem a licitação.

4.5 Justificativa quanto a garantia da proposta (se for o caso):

4.5.1 A exigência de garantia da proposta, como caução em dinheiro, seguro—garantia ou fiança bancária, oferece uma proteção adicional para a administração pública contra riscos de inadimplemento, não conformidade com as especificações contratuais, e eventuais danos.

4.5.2 A exigência de uma garantia da proposta assegura que os licitantes apresentem propostas sérias e viáveis, comprometendo-se formalmente com a execução do contrato caso sejam vencedores.

4.5.3 A garantia da proposta desestimula a participação dos licitantes que possam apresentar propostas irresponsáveis ou inexequíveis, promovendo um ambiente de concorrência saudável e justa.

4.5.4 A garantia da proposta protege a administração pública contra desistências intempestivas dos licitantes vencedores, evitando atrasos e prejuízos decorrentes da necessidade da realização de novos procedimentos licitatórios.

4.5.5 Em case de desistência injustificada, a administração pública pode reter a garantia da proposta como forma de compensar os custos administrativos e operacionais gerados pela situação.

4.6 Da Subcontratação

4.6.1 É vedada a subcontratação completa do objeto da contratação.



Janaína Candeiro



4.7 A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade **Pregão**, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por **menor preço global**, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

4.8 Entende-se como requisitos de contratação todas as exigências as quais serão necessárias em todas as fases do procedimento. Para julgamento (habilitação) quando do certame licitatório, entende-se necessário que o proponente vencedor apresente os seguintes requisitos:

4.8.1 Requisitos de habilitação para julgamento:

4.8.2 Os documentos de habilitação poderão ser aqueles exigidos no art. 62 da Lei Federal nº 14.133/21, contudo, a relação detalhada dos documentos os quais serão requisitados para fins de habilitação no certame, serão aqueles constantes do termo de referência, a ser confeccionado tomando como base as perspectivas, especificidades, requisitos e demais informações trazidas e abordadas neste estudo.

4.9 Por fim, todos os requisitos definidos visam garantir que a contratação atenda de maneira integral e eficiente as demandas da Secretaria de Educação, promovendo não apenas o atendimento das necessidades atuais, mas também projeções futuras, em consonância com os princípios de responsabilidade fiscal, ambiental e social. Assim, abstém-se de incluir especificações excessivamente restritivas que possam limitar a competitividade, assegurando um processo licitatório inclusivo e benéfico para todas as partes interessadas.

## **5. LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA PARA A ESCOLHA DA SOLUÇÃO**

5.1 Na busca por soluções adequadas para a aquisição de gêneros alimentícios destinados a merenda escolar, foram considerados vários modelos de contratação entre fornecedores e órgãos públicos, incluindo:

5.2 **Solução nº 01:** Contratação de empresa especializada, através de processo licitatório na modalidade pregão, na sua forma eletrônica, para registro de preços, possibilitando negociações dedicadas para atender as especificidades dos gêneros alimentícios para a composição da merenda escolar.



Janaína Louzeiro



5.3 **Solução nº 02:** Formas alternativas de contratação, como a realização de parcerias público- privadas (PPP) ou consórcios entre diversos órgãos públicos para contratação conjunta, buscando otimizar custos e processos logísticos.

5.4 **A Solução nº 01** mostra-se mais adequada ao caso concreto, haja vista que essa modalidade de licitação é favorecida por permitir uma seleção mais ampla e competitiva entre os fornecedores, garantindo a administração pública condições mais vantajosas e flexibilidade na contratação dos serviços conforme a demanda. Além disso, o registro de preços oferece a vantagem de estabelecer uma reserva de mercado, possibilitando a administração contratar os serviços ao longo do tempo, de acordo com a necessidade, sem a obrigação de contratar todo o volume estimado inicialmente, o que favorece o planejamento e a gestão orçamentária. Além disso, este modelo de contratação oferece versatilidade e eficácia, permitindo aos órgãos públicos flexibilidade quanto ao volume de compra, com base nas necessidades reais e variáveis ao longo do tempo, além de garantir preços competitivos e justos através da economia de escala obtida nos processos licitatórios, alinhando-se assim aos objetivos pretendidos pelo município de Santana do Cariri/Ce.

## 6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

6.1. Considerando a necessidade identificada pela Secretaria municipal de Educação para a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados a merenda escolar, realizou-se um estudo técnico preliminar amplo que contemplou as diversas soluções disponíveis no mercado. Este estudo foi fundamentado nos princípios estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021, os quais orientam a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, promovem a justiça nas competições e incentivam o desenvolvimento nacional sustentável (Art. 11).

6.2 Com base na análise de mercado detalhada, consideramos todas as alternativas disponíveis, em conformidade com o Art. 18, §1º, V da Lei nº 14.133/2021, que recomenda um levantamento de mercado como parte essencial do planejamento da contratação. A aquisição dos itens do objeto em questão foi avaliada sob critérios

*Jamaina Cavaleiro*



técnicos, econômicos, e de sustentabilidade, visando não só atender as necessidades imediatas das unidades gestoras envolvidas, mas também garantir alinhamento as políticas de desenvolvimento nacional sustentável.

6.3 Justificativa quanto ao critério de julgamento escolhido:

6.3.1 Economicidade

a) Melhor Custo-Benefício: garantia de ser aquele que melhor reflete os anseios da licitação, por ser econômica e logisticamente o mais viável, tendo em vista que os itens agrupados em lotes são similares, minimizando a cotação de itens de valores insignificativos, e o seu agrupamento perfaz um valor maior a ser cotado, sendo um atrativo aos licitantes, proporcionando uma maior economia de escala, melhora na padronização, logística e gerenciamento dos serviços, já que as unidades gestoras solicitarão o objeto a um número menor de fornecedores, bem como dará maior agilidade no julgamento do processo, e neste formato, existe a garantia de que mesmo em grupo os lances serão dados item a item, garantindo assim o menor preço na aquisição para todos os itens.

b) Otimização dos Gastos: maximiza a utilização do orçamento disponível, permitindo que a administração pública adquira uma maior quantidade de materiais dentro do limite financeiro previsto.

6.3.2 Transparência e Competitividade:

a) Igualdade de Condições: assegura que todos os fornecedores concorram em igualdade de condições, com base em um critério objetivo e transparente.

b) Competição Aberta: incentiva a participação de um maior número de fornecedores, aumentando a competição e resultando em melhores preços.

6.3.3 Flexibilidade e Eficiência:

a) Aquisições Sob Demanda: permite que a administração pública faça aquisições conforme a necessidade, evitando a compra excessiva de materiais e reduzindo o risco de obsolescência.

Janaína Caudino



b) Rapidez no Atendimento às Necessidades: permite uma rápida conclusão do processo licitatório, garantindo que os materiais sejam disponibilizados no tempo adequado para atender às demandas das secretarias.

6.3.4 Garantia de Qualidade:

a) Especificações Técnicas: constam especificações técnicas detalhadas para cada item, assegurando que os materiais adquiridos atendam aos padrões de qualidade exigidos pela administração pública.

b) Conformidade com as Normas: o processo seguirá rigorosamente as normas e legislações vigentes, garantindo a conformidade e a legalidade de todas as etapas.

6.4 A solução proposta neste Estudo Técnico Preliminar – **Solução nº 01**: Contratação de empresa especializada, através de processo licitatório na modalidade pregão, na sua forma eletrônica, para registro de preços, possibilitando negociações dedicadas para atender as especificidades dos itens requeridos, demonstrou ser a mais adequada existente no mercado para atender as demandas especificadas. Esta solução permite não apenas a adequação as necessidades operacionais e programáticas da Secretaria de Educação, mas também assegura economicidade e eficiência no uso dos recursos públicos, conforme exigido pelo Art. 5º da Lei nº 14.133/2021, o qual destaca a economicidade entre os princípios norteadores das contratações públicas.

## 7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

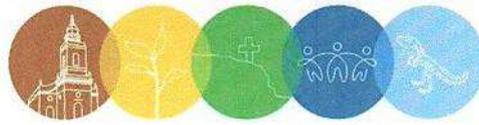
7.1 A descrição completa dos itens com as suas respectivas quantidades alocadas no lote segue na tabela abaixo.

LOTE 01-					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	V.UNT (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	ALHO EM CABEÇA: De primeira sem réstia, bulbo inteiro, de boa qualidade, firme e intacto, tamanho e coloração uniforme, sem cortes, lesões, perfurações, parasitas e larvas. APRESENTAR AMOSTRA.	Kg	2.000		
2	BATATA INGLESA: De boa qualidade, sem ferimentos, firme e tamanho uniforme. Fornecidas em caixas plásticas limpas e embaladas em sacos plásticos transparentes e resistentes. APRESENTAR AMOSTRA.	Kg	5.000		



Josaina Coudeiro





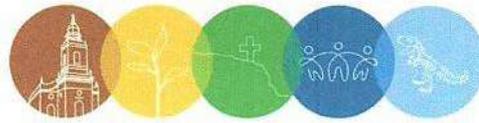
PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**SANTANA DO CARIRI**  
*Orgulho de ser Santarense*



3	CEBOLA IN NATURA: Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. APRESENTAR AMOSTRA.	Kg	4.000		
4	PIMENTA DO REINO - PIMENTA DO REINO, BOA QUALIDADE, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM ABRE E FECHA 150G. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.	PACOTE	1.000		
5	POLPA SABORES VARIADOS - ACEROLA, CAJU, GOIABA, MANGA E MISTA DE ACEROLA COM GOIABA - POLPA DA FRUTA CONGELADA, EM EMBALAGEM PLÁSTICA, CONTENDO NO MÍNIMO 1000g DE POLPA. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.	QUILO	1.000		
Valor global do lote R\$ _____ (_____)					

LOTE 02-					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	V.UNT (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
6	AÇÚCAR CRISTAL: Açúcar cristal de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar. Aspecto: sólido com cristais bem definidos. Cor: branca (para o açúcar cristal branco). Odor e sabor próprio do produto. Embalagem intacta de 1 kg, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.	QUILO	15.000		
7	ALHO AMASSADO SEM SAL - EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA	UND	480		

Janaina Caudero

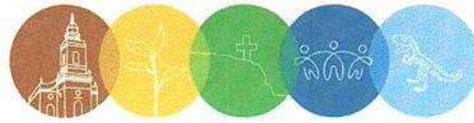


PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**SANTANA DO CARIRI**  
*Orgulho de ser Santanense*



	ANVISA/MS. EMBALAGEM PRIMARIA: POTE DE PVC LEITOSO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO 410G DO PRODUTO. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.				
8	AMIDO DE MILHO: Puro, pó fino, branco, inodoro e insípido. Ingredientes: somente amido de milho, Não deve conter glúten. Deverá apresentar teor máximo de cinzas de 0,2%, teor máximo de umidade de 14% pp, acidez máxima de 2,5%vip e 84% p/p de amido. Não deverá apresentar impurezas visíveis ou sujidades. Deve apresentar embalagem primária e embalagem secundárias ambas indelévels, atóxicos, resistentes. A embalagem secundária precisa ser hermeticamente selada, reforçada e resistente, deve conter as informações nutricionais e ingredientes, data de fabricação e validade e identificação de seu fabricante. Validade mínima de 12 meses após data de fabricação. Caixa de 500g. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.	CAIXA	500		
9	ARROZ INTEGRAL: Tipo 1, classe longo fino. Acondicionado em embalagem plástica contendo 1kg do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.	QUILO	500		
10	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1: Longo tipo 1, com Fe, Zn, B1 e B9, sem glúten, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com no expressas na própria	QUILO	25.000		

Jonaina Coudew

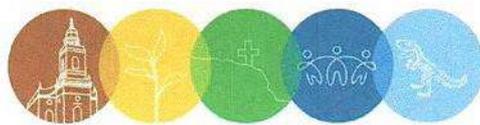


PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**SANTANA DO CARIRI**  
*Orgulho de ser Santarense*



	<p>embalagem), acondicionado em fardos lacrados de 30 kg, isento de matéria terrosa, parasitas, odores estranhos, substâncias nocivas e qualquer outro tipo de impureza. Prazo mínimo de máximo 14% de umidade, com rendimento após a cocção de no mínimo 2,5 vezes a mais; devendo também apresentar coloração amarelada, grãos íntegros e soltos após o cozimento. Embalagem primária plástica resistente, atóxica, transparente, validade e peso líquido de 1kg, (especificações expressas na própria embalagem), podendo ser entregue em fardos lacrados de 30kg. Isentos de matéria terrosa, parasitas, odores estranhos, substâncias nocivas e qualquer outro tipo de impureza. Prazo mínimo de validade de 06 meses da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.</p>				
11	<p>CAFÉ EM PÓ: Grão torrado e moído, aspecto, cheiro e sabor próprio, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas/larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados a vácuo em embalagem de 500g. Registros obrigatórios nos ministérios competentes e selo ABIC. Validade mínima de 6 meses de entrega. Salientando que os produtos devem ser de qualidade. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.</p>	PACOTE	1.500		
12	<p>CEREAL INFANTIL DE AVEIA E AMEIXA: Com os seguintes ingredientes: farinha de arroz*, açúcar, farinha de aveia*, ameixa (2,7%), extrato de malte, sais minerais (carbonato de cálcio, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas (vitamina C, niacina, vitamina E, ácido pantotênico, vitamina A, vitamina B1, vitamina B6, ácido fólico, vitamina D), probiótico (Bifidobacterium lactis), regulador de acidez fosfato de sódio dibásico e aromatizante vanilina. Acondicionada em</p>	PACOTE	2.000		

Jonaina Candeiro

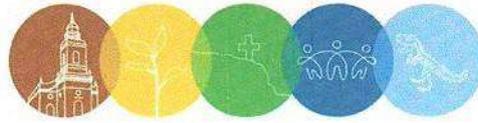


PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**SANTANA DO CARIRI**  
*Orgulho de ser Santanense*



	embalagem resistente de polietileno atóxico contendo 180g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes descritos acima, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.				
13	EXTRATO DE TOMATE: Extrato obtido da polpa de tomate por processo tecnológico com no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais, preparado, com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes e com aspectos de massa homogeneizada. Isento de sujidades e fermentação, com cor, cheiro e sabor característicos do produto. Ingredientes: tomate, açúcar e sal. Não deve conter glúten. Isento de glutamato monossódico ou sais sódicos. A embalagem deve ser de plástico, em polietileno, na embalagem deve conter a identificação do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, data de fabricação e validade, pelo líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem de mínimo 300g. Validade mínima de 6 (seis) meses. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.	SACHÊ	3.000		
14	FARINHA DE MANDIOCA: Produto de coloração branca ou amarela, obtido por processos de ralar e torrar mandioca. Ingredientes: somente fécula de mandioca. Deve ser fina, seca, isenta de matérias terrosas, fungos parasitas e livre de umidade, fragmentos estranhos. Deve ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente. A embalagem deve	QUILO	2.000		

*Janaína Candeias*



PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**SANTANA DO CARIRI**  
*Orgulho de ser Santanense*



	apresentar a lista de ingredientes, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, validade. Informações de seu fabricante, pacote de 1KG, com validade mínima de 12(doze) meses. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.				
15	FEIJÃO CARIOCA: Embalagem primária em pacotes plásticos de 1Kg, com data do empacotamento e validade. Fardos de 30 kg, produto uniforme sem mistura livre de insetos, microorganismos ou outras impurezas que possam comprometer o armazenamento e consumo humano. Validade não inferior a 90 dias. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024	QUILO	6.000		
16	FEIJÃO PRETO: Embalagem primária em pacotes plásticos de 1Kg, com data do empacotamento e validade. Podendo ser entregue em fardos de 30 kg, produto uniforme sem mistura livre de insetos, microorganismos ou outras impurezas que possam comprometer o armazenamento e consumo humano. Validade não inferior a 90 dias. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.	QUILO	3.000		
17	FLOCOS DE MILHO: Fabricado a partir de matérias primas e limpo, deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, atóxico, bem vedados, 30 unidades de 500 g cada. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL	PACOTE	36.000		

*Josaina Coudêso*

*(R)*

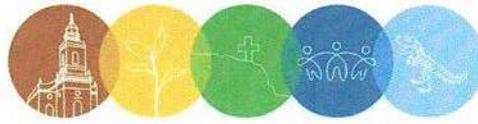


PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**SANTANA DO CARIRI**  
*Orgulho de ser Santarense*



	CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.				
18	MACARRÃO ESPAGUETE FINO: Acondicionado em embalagem transparente intacta com 10 pacotes de 400g, a embalagem deverá conter externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. Deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de materiais terrosos, parasitos e larvas. Não poderá estar fermentada ou rançosa validade mínima de 6 meses da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.	PACOTE	30.000		
19	MILHO DE MUNGUNZÁ: Milho amarelo para mungunzá. Milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionados em saco plástico resistente. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 (seis) meses a 01 (um) ano. Embalagem 500g. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.	PACOTE	1.000		
20	MILHO PARA PIPOCA TIPO 1: Milho para pipoca, grupo 1 milho duro, classe amarelo, procedência nacional, constituído de grãos inteiros e sadios, sem a presença de grãos mofados e/ou cartuchos, na coloração característica e variedade correspondente de tamanho e formato natural, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, ingredientes: milho para pipoca, contém glúten, pode conter amendoim e trigo. Valor nutricional para porção de 45g: carboidratos 24g, proteínas 0g, gorduras totais 0g e fibra	PACOTE	1.000		

Janaína Coudeiro

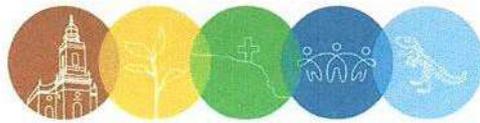


PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**SANTANA DO CARIRI**  
*Orgulho de ser Santanense*



	alimentar 3g. Acondicionado em embalagem plástica hermeticamente vedada, transparente e resistente, original do fabricante, com peso líquido de 400 gramas. Na embalagem deve constar as informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação, lote e validade. Produto isento de registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM). APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.				
21	ÓLEO VEGETAL DE SOJA REFINADO: Obtido de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas à sua composição. Aspecto límpido e isento de impurezas à 25°C, cor e odor característicos. Garrafas pet de 900ml. Validade de 6 meses na data da entrega. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.	UND	5.000		
22	SAL: Pacotes de 1kg, iodado, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo (no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg) conforme legislação específica, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 3 meses na data da entrega. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.	PACOTE	4.000		
23	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA E SEM SÓDIO - TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA. EMBALAGEM ABRE E FECHA COM MÍNIMO 310g. INGREDIENTES: CEBOLA, ALHO, AMIDO, COENTRO, ORÉGANO, SALSA E COMINHO. DATA DE VALIDADE E	UND	5.500		

Janaína Candeiro



PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**SANTANA DO CARIRI**  
*Orgulho de ser Santanense*

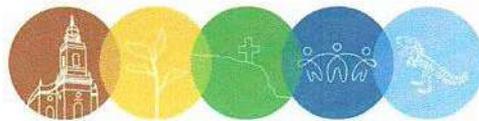


	LOTES EXPRESSOS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.				
24	VINAGRE DE ÁLCOOL: Fermentação acética de álcool. Produto translúcido e de cor, sabor e odor característicos. Embalagem primária: frascos plásticos de 500 ml, devidamente rotulados, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 01 (um) ano, fabricação de ate dia da entrega. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.	UND	2.000		
Valor global do lote R\$ _____ ( _____ )					

LOTE 03-					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR UNT (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
25	BISCOITO SALGADO DE POLVILHO: Biscoito de polvilho c/ sal, embalado em saco plástico atóxico transparente com lacre bopp; 200 gramas. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.	PCT	5.000		
26	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: Tipo cream cracker, deverá ser obtido de matérias primas sãs e limpas. Serão rejeitados biscoitos mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar quebradiço - embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 350g. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.	PCT	12.000		

*Janaina Coudeiro*



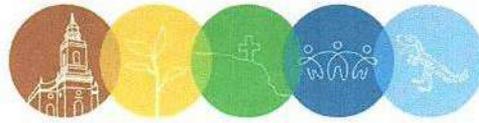


PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**SANTANA DO CARIRI**  
*Orgulho de ser Santanense*



27	BISCOITO DOCE OU SALGADO TIPO CREAM CRACKER, MARIA OU MAISENA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE - AMIDO DE MILHO, FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR DEMERARA, GORDURA DE PALMA, ÓLEO DE GIRASSOL, LEITE DE COCO, FÉCULA DE BATATA, EDULCORANTE MALTITOL, FIBRA INULINA, FIBRA GOMA ACÁCIA, FIBRA PSYLLIUM, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA, MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E GOMA XANTANA, ANTIOXIDANTE NATURAL DE ALECRIM, MANTEIGA DE CACAU, SAL, AGENTES DE CRESCIMENTO: FERMENTO QUÍMICO, BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO, AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL E CORANTE NATURAL BETACAROTENO. NÃO CONTÉM GLÚTEN E NÃO CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER OVO. PRODUZIDO EM 2023 OU 2024. EMBALAGEM MÍNIMA 300G. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.	PCT	200		
28	BISCOITO SALGADO INTEGRAL TIPO CREAM CRACKER: Deverá conter farinha de trigo integral como ingrediente principal. Tipo cream cracker, deverá ser obtido de matérias primas sãs e limpas. Serão rejeitados biscoitos mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar quebradiço - embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 350g. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.	PCT	100		
29	BISCOITO DOCE TIPO MARIA: Isento de gordura trans. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada em sua composição. Deverá ser informado de forma clara na lista de ingredientes o tipo de gordura utilizada. Embalagem plástica contendo 350g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com	PCT	12.000		

Janaína Cavaleiro

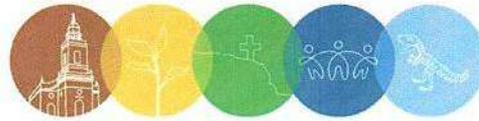


PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**SANTANA DO CARIRI**  
*Orgulho de ser Santanense*



	validade mínima de 4 meses no momento da entrega. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.				
30	BEBIDA LÁCTEA SABOR DE FRUTAS: Deverá possuir como primeiro ingrediente leite. Sabores diversos. Acondicionado em sachê contendo 900 a 1000 ml. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigeração ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Validade mínima de 15 dias a contar da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.	UND	7.000		
31	LEITE EM PÓ INTEGRAL: Leite, integral, em pó, pelo menos 25g de proteína a cada 100g de produto, em pacote de 200g, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer, validade ter o armazenamento e a saúde humana. Deve conter na parte externa todas as informações do produto, tais como lote, fabricação mínima de 12 meses a contar da data de fabricação, origem do produto. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.	UND	10.000		
32	LEITE DE SOJA SEM LACTOSE: Sabor original. Alimento com proteína isolada de soja, rico em cálcio, ferro, fósforo, zinco e vitaminas A, B1, B2, B6, B12, D e ácido fólico. Não contém glúten. Embalagem de 300g, livre de partes danificadas e amassadas. Com prazo de validade de 1 ano, a contar da data de entrega, tendo em seu rótulo informação nutricional por porção, prazo de validade	LATA	500		

Josaina Caudero



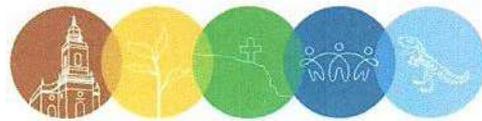
PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**SANTANA DO CARIRI**  
*Orgulho de ser Santanense*



	e lote. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.				
33	PÃO TIPO HOT DOG: Unidades com máximo 55g, fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matérias terrosas, parasitos e de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA; embalagem de no mínimo 510g em saco plástico transparente, com identificação de peso, data de fabricação, nome do fabricante e validade. Pacotes com 10 unidades. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.	PCT	10.000		
Valor global do lote R\$ _____ ( _____ )					

LOTE 04-					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR UNT (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
34	CARNE DE CHARQUE DIANTEIRA: Carne de charque tipo dianteira de primeira. Pacote de 1kg (no máximo 15% de gordura), embalagem em saco plástico, a vácuo transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Acondicionado em caixas lacradas, a embalagem deve conter externamente os dados de identificação, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro, do ministério da agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. O produto deve apresentar validade mínima de 180 dias. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.	QUILO	5.000		
35	CARNE TIPO BOVINA DE 1ª CONGELADA EM PEDAÇOS (PATINHO, COXÃO DURO OU MÚSCULO): Carne bovina (IQF): picada; congelado IQF; e no máximo 10% de gordura, 0% de Sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; Embalagem plástica transparente, atóxica; Contendo 1 kg	QUILO	12.000		

*Janeira Coudeiro*

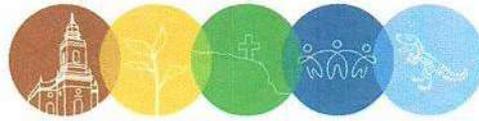


PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**SANTANA DO CARIRI**  
*Orgulho de ser Santanense*



	por embalagem. Validade de 2 meses, a embalagem deve conter externamente os dados de identificação, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro, do ministério da agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Transportada em temperatura inferior a -1°C (graus célsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela rdc 216. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.				
36	CARNE TIPO BOVINA MOÍDA DE 1ª CONGELADA (PATINHO, COXÃO DURO OU MÚSCULO): Congelada, de boa qualidade, sem gordura, sem nervos, aspecto própria, não amolecida e nem pegajosa, cor vermelho-cereja sem manchas esverdeadas ou outra coloração, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deve estar acondicionada em embalagem a vácuo termo formado pet+pe, (pct 1kg de forma que não grude nos demais, após congelados), devidamente identificados com rótulos impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro do SIF, SIE, SIM ou sidasc), transportada em veículos fechados com sistema de refrigeração. Validade de 2 meses. Transportada em temperatura inferior a -1°C (graus célsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela rdc 216. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.	QUILO	15.000		
37	FILÉ DE PEITO EM CUBOS, CADA CUBO PESANDO EM MÉDIA 40 G. 1ª QUALIDADE. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. DESOSSADA, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS	QUILO	2.000		

Janaína Cardozo



PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**SANTANA DO CARIRI**  
*Orgulho de ser Santanense*



	AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICA E SENSORIAIS). DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE número do registro, do ministério da agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE, E CHEGAR CONGELADA EM TEMPERATURA DE -12° C A - 18° C AO LOCAL DE ENTREGA. REGISTRO NO SIE OU SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA A VÁCUO: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO 1 KG DO PRODUTO. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.				
38	OVOS DE GALINHA DE GRANJA: De 1ª qualidade são e limpos sem rachaduras em perfeito estado de conservação embalagem com 30 unidades. Em caixa de papelão, número do registro, do ministério da agricultura e carimbo de inspeção do SIF, SIE ou SIM. Prazo de validade de no mínimo 15 dias. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.	BANDEJA	3.000		
39	PEITO DE FRANGO: Ensacado, peso mínimo de 1kg, em condições de consumo humano, com marca de fabricante, fabricação e qualidade. Registro número do registro, do ministério da agricultura e carimbo de inspeção do SIF, SIE ou SIM. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.	QUILO	10.000		
40	SARDINHA EM CONSERVA: Embalagem em lata de 125g, caixa com 50 unidades. Com o próprio óleo comestível. A lata deverá apresentar revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugem e substâncias nocivas. Validade mínima de (06) meses. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO,	LATA	20.000		

Joraine Coudeiro

MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.					
Valor global do lote R\$ _____ ( _____ )					

## 7.2 Justificativa do quantitativo:

7.2.1 Para o dimensionamento do quantitativo a ser adquirido, a Secretaria de Educação considerou como base as quantidades registradas na(s) últimas Ata de Registro de Preço que continham a maioria dos itens, bem como o histórico de consumo nos últimos 12 (doze) meses. Dessa forma, o objeto da aquisição deverá atender as especificações técnicas e quantidades descritas no presente processo.

## 7.3 Justificativa para a Divisão em Lotes:

7.3.1. Quanto à divisão técnica dos lotes os itens foram agrupados em Lotes em virtude guardarem compatibilidade entre si, observando-se, inclusive as regras de mercado para a contratação dos serviços, de modo a manter a competitividade necessária à disputa;

7.3.2. No objeto em tela caso fosse adotado o critério de julgamento por item geraria um número muito grande de vencedores para o atendimento de um mesmo objeto, o que dificultaria a coordenação das atividades, pois a Secretaria de Educação não conta com servidores suficientes para fiscalizar e acompanhar um elevado número de contratos;

7.3.3 No que diz respeito ao princípio da economicidade em contratar a proposta mais vantajosa, individualizar a contratação do aludido objeto sobrecarrega a administração pública e encarece o contrato final, haja vista também que os licitantes possuem margem de negociação maior por estarem comercializando uma maior parcela (Lote) do objeto licitado, dessa forma na divisão por lote do objeto em tela há um grande ganho para a Administração na economia de escala, tendo em vista que implicaria em aumento de quantitativos e conseqüentemente, numa redução de preços a serem pagos pela Administração.

## 8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

8.1 A pesquisa de preços a ser realizada pelo setor e compras dessa municipalidade e observará o disposto no art. 23, da Lei nº 14.133/21, bem como ao Anexo V do Decreto Municipal nº 0204001/2024 de 02 de abril de 2024.



Janaína Candeias  


8.2 O Levantamento será feito através de contratações semelhantes feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas, respeitados o período máximo de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços.

8.3 A estimativa preliminar de preço é mera expectativa de valor de contratação, que depende de pesquisa mercadologia ampla para confirmação, podendo sofrer variação de preço resultante da atividade econômica.

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

9.1. Considerando todo o objeto a ser adquirido, considerando as peculiaridades dos mesmos, foi efetuado, a título de organização e melhor forma de contratação a divisão dos itens por lote, reconhecemos a necessidade da divisão, tendo em vista que o julgamento será por grupo/lote, agrupando os itens poderá existir economia de escala, haja vista que a divisão em lote considerou a similitude entre os itens.

9.2. Como já mencionado acima, o critério adotado não exclui a concorrência, apenas prioriza agrupar por semelhança. Nestas condições, as unidades gestoras com base nas demandas, definiram de maneira precisa o que realmente contempla o interesse público, verificando-se ainda sua conformidade com os ditames legais.

9.3. Nesse sentido, os editais devem sempre buscar a proposta mais vantajosa e evitar a redução do universo de participantes do procedimento licitatório, preservando, portanto, o referido interesse público. Ocorre que, se por um lado, a Administração não pode restringir em demasia o objeto a ser contratado sob pena de frustrar a competitividade, por outro, não podemos definir o objeto de forma excessivamente ampla, podendo, neste caso, os critérios para julgamento das propostas falecerem, em virtude da própria administração admitir propostas díspares, inclusive as que não satisfazem ao interesse público.

9.4. Assim podemos concluir que a definição do objeto da licitação pública e as suas especificidades são discricionárias, competindo a Administração avaliar o que o interesse público demanda obter mediante a aquisição. No presente caso, a Administração, lançando-se do poder discricionário que tem, permite que para o



Jonaina Coudeiro  


certame exista um vencedor para cada grupo/lote, contendo os itens agrupados. O agrupamento em grupo/lote, resulta em considerável ampliação da competitividade, pois os valores se tornarão mais atraentes aos proponentes, devendo assim aumentar a probabilidade de que a Administração venha a celebrar contratos mais vantajosos, tendo em vista que ela receberá mais propostas, beneficiando a eficiência dos contratos administrativos. A Administração, com essa decisão justificada, visa aumentar o desconto oferecido pelas empresas licitantes devido ao ganho de escala no fornecimento de todos os produtos licitadas, bem como facilitar e otimizar a gestão do contrato, pois caso os itens sejam divididos entre vários licitantes, qualquer atraso por parte de qualquer um deles poderá comprometer todo o planejamento da secretaria.

9.5 A decisão de não parcelar o objeto desta licitação baseia-se ainda nos seguintes pontos:

- a) Avaliação da Divisibilidade do Objeto: Verificou-se a divisão do objeto da licitação poderia implicar em prejuízos para sua funcionalidade e para os resultados pretendidos pela Administração. A homogeneidade dos itens é fundamental para assegurar a justa competição.
- b) Viabilidade Técnica e Econômica: A análise demonstrou que a divisão do objeto não é técnica e economicamente viável. A qualidade, eficácia e os custos logísticos associados a gestão de múltiplos contratos seriam prejudiciais ao interesse público.
- c) Economia de Escala: Foi identificado que o parcelamento aumentaria de forma desproporcional os custos unitários, superando os benefícios que a divisão poderia trazer.
- d) Competitividade e Aproveitamento do Mercado: Embora o parcelamento possa contribuir para uma maior competitividade e participação de fornecedores de menor porte, neste caso específico, o impacto negativo sobre a economia de escala e a gestão logística tornariam o processo menos eficiente.



*Jomaira Paudeiro*  


e) Decisão pelo Não Parcelamento: A decisão é justificada claramente pelo fato de que a divisão acarretaria prejuízos significativos, como aumento dos custos operacionais e impacto negativo na qualidade dos resultados pretendidos.

f) Análise do Mercado: O estudo do mercado reforça esta decisão, mostrando que as Práticas do setor econômico favorecem contratações mais amplas devido a requisitos específicos de qualidade, homogeneidade e escalas de produção.

9.6. Por fim, a decisão para o não parcelamento fundamentada em um estudo técnico detalhado assegura a completa transparência e adequação as diretrizes estabelecidas pela Lei nº 14.133/2021.

## 10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

10.1 Este estudo não identificou a necessidade de realizar contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os meios necessários para a operacionalização dos serviços podem ser supridos apenas com a contratação ora proposta.

## 11. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

11.1 A presente contratação está prevista no Plano Anual de Contratações do município de Santana do Cariri-Ce, no presente exercício.

11.2 A inclusão desta contratação no Plano de Contratações Anual foi definida com base na análise detalhada da Secretaria de Educação, visando atender de maneira eficiente e estratégica as demandas municipais.

11.3 A decisão de promover esta contratação através de Registro de Preços foi cuidadosamente planejada, tomando como referência as diretrizes estipuladas pela Lei nº 14.133/2021, particularmente quanto aos princípios de economicidade, eficiência e desenvolvimento nacional sustentável. Este alinhamento com o Plano de Contratações Anual demonstra não somente a observância as normativas legais e as melhores práticas de gestão contratual, mas também o compromisso da Administração Pública municipal com a transparência, a responsabilidade fiscal e a adequação as necessidades públicas.

*Jomaine Loureiro*



11.4 A inserção deste processo no Plano de Contratações Anual evidencia uma gestão por competências focada na maximização dos recursos e na otimização dos resultados pretendidos. Por meio deste alinhamento estratégico, a Prefeitura Municipal de Santana do Cariri assegura que as contratações realizadas contribuam de maneira efetiva para o atendimento das diretrizes de planejamento estratégico do município e das expectativas da população santanense.

## 12. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

12.1 Pretende-se contratar os itens descritos neste ETP pelo menor preço, até o limite do preço global máximo estimado, com a qualidade, especificações e exigências descritas no Termo de Referência com vista a garantir a não interrupção do fornecimento, e são fundamentados no alcance de objetivos estratégicos, conforme previsto pela Lei nº 14.133/2021. Estes incluem:

12.2 Estes resultados almejam não apenas o cumprimento dos requisitos legais e regulatórios estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021, mas também promovem uma gestão pública eficaz, transparente e responsável, alinhada as melhores práticas de governança e em pleno atendimento as necessidades da população servida.

## 13. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

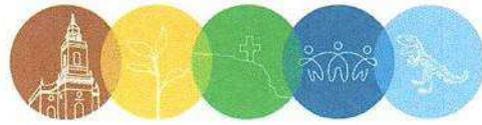
13.1 As providências adotadas pela Administração serão as de acompanhamento, gestão e fiscalização das contratações. A Controladoria Geral do Município também promove atividades e ações no sentido de capacitar ou atualizar os servidores envolvidos no processo, de modo a propiciar mais qualificação desses servidores e minoração dos riscos envoltos a relação contratual.

13.2 Para assegurar a eficiência e eficácia do processo de contratação são necessárias ainda as seguintes providências:

a) Desenvolvimento do Termo de Referência: Elaborar um Termo de Referência ou Projeto Básico detalhado, com base nos requisitos estabelecidos no estudo técnico preliminar, que conterá todas as especificações técnicas e quantitativas do serviço a ser contratado, bem como critérios de aceitação e indicadores de qualidade.



Janaina Coudeiro  

PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**SANTANA DO CARIRI**  
*Orgulho de ser Santareense*



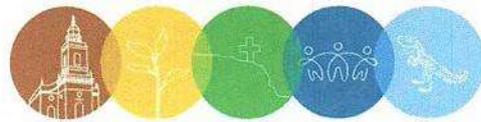
- b) Publicação e Divulgação: Garantir a ampla publicidade do processo licitatório, utilizando todos os meios de divulgação disponíveis, em conformidade com o princípio da publicidade estabelecido pela Lei 14.133, para assegurar a participação de um número amplo de licitantes potenciais.
- c) Homologação e Adjudicação: Assegurar que os procedimentos de homologação e adjudicação estejam em conformidade com os critérios de julgamento estabelecidos no edital, garantindo transparência e isonomia no tratamento dos licitantes.
- d) fiscalização da execução contratual, para assegurar que os serviços sejam prestados de acordo com o contratado, em termos de qualidade, prazos e especificações técnicas.
- e) Revisão periódica dos termos do registro de preços, com verificação da necessidade de atualização dos preços registrados ou da descrição dos itens, para garantir a manutenção de condições vantajosas para a Administração Pública, alinhadas ao § 5º, IV do art. 85 da Lei 14.133/2021.
- f) Gestão da Ata de Registro de Preços: Realizar uma gestão eficaz da Ata de Registro de Preços, monitorando a demanda dos itens registrados e assegurando que a contratação esteja alinhada com as necessidades reais da administração, conforme estabelecido pelo Art. 83 da Lei 14.133/2021.

#### **14. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS**

14.1 Consoante aos preceitos da Lei nº 14.133/2021, a elaboração do Estudo Técnico Preliminar (ETP) demanda a análise atenta e a proposição de medidas mitigadoras para possíveis impactos ambientais decorrentes da contratação e execução de serviços e aquisições. Importa destacar que, conforme o artigo 18, §1º, inciso XII, é imperativo descrever possíveis impactos ambientais e apresentar respectivas medidas mitigadoras, dos quais destacam-se:

- a) Priorização de Produtos Orgânicos e Sustentáveis: Sempre que possível, serão priorizados fornecedores que ofereçam produtos orgânicos e sustentáveis, cultivados de forma ambientalmente responsável e livre de agrotóxicos prejudiciais.

*Janaina Loureiro*



PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**SANTANA DO CARIRI**  
*Orgulho de ser Santanense*



b) Redução do Desperdício de Alimentos: Serão implementadas medidas para reduzir o desperdício de alimentos ao longo de toda a cadeia de suprimentos, desde a produção até o consumo final. Isso incluirá a adoção de práticas de manejo de estoque eficientes e a promoção de campanhas de conscientização sobre o desperdício alimentar.

c) Uso Responsável de Embalagens: Será incentivado fornecedores a utilizar embalagens sustentáveis e recicláveis, reduzindo assim o impacto ambiental causado pelo descarte inadequado de resíduos de embalagens.

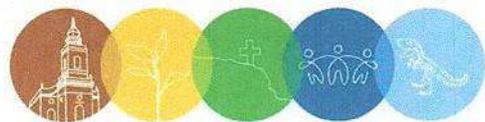
d) Transporte Eficiente e Redução de Emissões: Serão priorizados fornecedores que adotem práticas de transporte eficientes e sustentáveis, visando reduzir as emissões de gases de efeito estufa associadas ao transporte de alimentos.

e) Monitoramento Ambiental e Melhoria Contínua: Será estabelecido um sistema de monitoramento ambiental para acompanhar o desempenho dos fornecedores em relação às práticas ambientais. Com base nesse monitoramento, serão identificadas oportunidades de melhoria contínua e implementadas ações corretivas quando necessário.

f) Educação Ambiental: Serão promovidas atividades de educação ambiental para sensibilizar funcionários, estudantes e a comunidade em geral sobre a importância da sustentabilidade e do cuidado com o meio ambiente. Essas medidas de segurança ambiental serão implementadas com o objetivo de garantir que a aquisição de gêneros alimentícios seja realizada de forma responsável e sustentável, contribuindo para a preservação do meio ambiente e o bem-estar da comunidade.

14.2 Em suma, o respeito ao princípio do desenvolvimento nacional sustentável, enfatizado na Lei nº 14.133/2021, orienta a Administração Pública a adotar estratégias de mitigação que contribuam para a preservação do meio ambiente, garantindo a sustentabilidade das ações e dos projetos, alinhando as atividades contratuais as melhores práticas de gestão ambiental e de responsabilidade socioambiental.

*Janaina Loureiro*



PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**SANTANA DO CARIRI**  
*Orgulho de ser Santanense*



## 15. JUSTIFICATIVA PARA ADOÇÃO DO REGISTRO DE PREÇOS

15.1 Conforme estabelece a Lei nº 14.133/2021, a adoção do sistema de registro de preços mostra-se fundamentada por diversas vantagens que atendem aos princípios da eficiência, economicidade e flexibilidade na administração pública, bem como as necessidades específicas da Prefeitura Municipal de Santana do Cariri/CE para a futura e eventual contratação do objeto demandado no presente estudo.

15.2 A escolha deste procedimento está em consonância com o art. 82 da Lei nº 14.133/2021, que preconiza a aplicação do sistema de registro de preços como um meio de otimizar as aquisições de bens e contratações de serviços pela Administração Pública. Esta sistemática permite a contratação de fornecedores com base em preços previamente registrados, oferecendo a flexibilidade necessária para a realização de eventuais contratações de acordo com a demanda, sem a necessidade de uma nova licitação para cada aquisição ou contratação individual.

15.3 A natureza do objeto requer um planejamento adaptável e uma capacidade de resposta rápida as mudanças nas necessidades e preferências da administração municipal e de sua população. Com o registro de preços, é possível estabelecer um cadastro de fornecedores qualificados e preços por um determinado período, oferecendo assim uma gestão mais eficiente e eficaz dos recursos públicos.

15.4 A adoção deste sistema também está alinhada ao princípio da economicidade (art. 5º da Lei nº 14.133/2021), uma vez que permite a administração comparar preços e otimizar a alocação de seus recursos financeiros. Ademais, o registro de preços proporciona uma maior competitividade, transparência e igualdade no tratamento dos fornecedores, princípios também resguardados pela referida legislação.

15.5 Outrossim, o sistema de registro de preços confere efetividade ao planejamento das aquisições e contratações, facilitando o alcance de melhores resultados na gestão pública e a satisfação das necessidades da comunidade com agilidade e qualidade.

15.6 Portanto, considerando os aspectos legais contemplados pela Lei nº 14.133/2021 e as particularidades da contratação em questão, justica-se plenamente a opção pelo

*Jessaina Candeiro*

sistema de registro de preços como estratégia para maximizar a eficiência, a eficácia e a economicidade das contratações realizadas pela Prefeitura Municipal de Santana do Cariri/Ce, garantindo assim o melhor aproveitamento dos recursos.

## 16. ANÁLISE DE RISCO

16.1 Essa análise permite a identificação, avaliação e gerenciamento dos riscos que possam comprometer o sucesso da contratação e da gestão contratual. Para cada risco identificado, define-se: a probabilidade de ocorrência dos eventos, os possíveis danos potenciais, possíveis ações preventivas e contingências.

16.2 Após a identificação e classificação, deve-se executar uma análise qualitativa e quantitativa dos riscos. A análise quantitativa dos riscos consiste na classificação conforme a relação entre a probabilidade e o impacto. Tal classificação resultará no nível do risco e direcionará as ações relacionadas aos riscos durante a fase de planejamento e gestão do contrato.

16.3 A tabela a seguir apresenta uma síntese dos riscos de planejamento e de gestão dos serviços identificados e classificados neste documento.

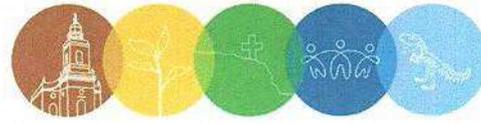
RISCO	PROBABILIDADE	IMPACTO
1 - Estimativa de preço em desacordo com os preços praticados no mercado.	Baixa	Alto
2 - Prestação de serviço sem qualidade.	Baixa	Alto
3 - Incapacidade de empresa vencedora em executar o contrato.	Baixa	Alto
4 - Licitação deserta ou fracassada.	Baixa	Alto

16.4 Tendo em vista que o mapeamento de riscos descreverá e avaliar as ameaças que possam vir a comprometer o sucesso e o objetivo da contratação, bem como definir de que formas devem ser tratadas, ela permeará todo processo de Contratação.

RISCO 1	ESTIMATIVA DE PREÇO EM DESACORDO COM OS PREÇOS PRATICADOS NO MERCADO
Probabilidade	Baixa
Impacto	Alto



Jonaine Cavaleiro



PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**SANTANA DO CARIRI**  
*Orgulho de ser Santanense*



Dano	Disputa de preço deserta
Ação Preventiva	Realizar adequada pesquisa de mercado, observando o disposto no art. 23, da Lei nº 14.133/21, bem como ao Anexo V do Decreto Municipal nº 0204001/2024 de 02 de abril de 2024.
Ação de Contingência	Proceder com a apuração de eventuais equívocos na orçamentação e, caso não verificados os equívocos e não existirem interessados na licitação (deserta), avaliar a possibilidade de proceder à contratação direta por dispensa de licitação.

<b>RISCO 2</b>	<b>ENTREGA DOS ITENS/SERVIÇO SEM QUALIDADE</b>
Probabilidade	Baixa
Impacto	Alto
Dano	Prejuízos financeiros e risco à qualidade do serviço.
Ação Preventiva	Exigência de atestado e qualificação técnica de serviço semelhante.
Ação de Contingência	Refazer os serviços de baixa qualidade e aplicação de sanções.
<b>RISCO 3</b>	<b>INCAPACIDADE DE EMPRESA VENCEDORA EM EXECUTAR O CONTRATO</b>
Probabilidade	Baixa
Impacto	Alto
Dano	Atraso na execução do contrato
Ação Preventiva	Gestão/Fiscalização do contrato com os requisitos de qualidade que sejam condizentes com a importância dos serviços a serem prestados.
Ação de Contingência	Aplicação de sanções previstas quando ocorrer alguma falha contratual e, em último caso, cancelar contrato e adjudicar novo fornecedor ou promover nova contratação.

<b>RISCO 4</b>	<b>LICITAÇÃO DESERTA OU FRACASSADA.</b>
Probabilidade	Baixa
Impacto	Alto
Dano	Não realizar a licitação tendo que republicar o edital e abrir novo prazo para a realização do processo licitatório.
Ação Preventiva	Durante a fase de cotação de preços realizar uma pesquisa mais robusta usando a cesta de preços.
Ação de Contingência	Republicação do Edital observando requisitos que poderiam ter provocado a desistência de possíveis empresas interessadas.

*Janaína Couders*