



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 043.2024-DIV

OBJETO: Registro de preços para futuras e eventuais aquisições de gêneros alimentícios para a manutenção das diversas secretarias, bem como dos programas e serviços gerenciados pelo fundo municipal de assistência social do município de São Gonçalo do Amarante/Ce.

ÓRGÃO GERENCIADOR: Secretaria de Assistencia Social.

ÓRGÃO PARTICIPANTES: Secretaria do Governo; Secretaria de Planejamento, Administracao e Gestao; Secretaria de Financas; Secretaria de Controladoria. Ouvidoria e Transparencia; Secretaria de Desenvolvimento Economico Sustentavel; Fundo Municipal de Assistencia Social; Secretaria da Infraestrutura; Secretaria do Desenv Agrario e Rural; Secretaria de Cultura; Secretaria do Meio Ambiente e Urbanismo; Secretaria Regional do Pecem; Autarquia Mun. de Transito, Transp. Rodovia; Secretaria Municipal de Segurança Publica e Defesa Social.

CATEGORIA DO OBJETO: O objeto a ser contratado enquadra-se como aquisição de que trata a Lei N° 14.133/2021 e o Decreto N° 6904/2024, DE 06 DE MAIO DE 2024, que regulamenta a Lei N° 14.133/2021 no Município de São Gonçalo do Amarante/CE.

01. INTRODUÇÃO

O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) é elaborado com o propósito de fundamentar a fase preparatória para o processo de registro de preços, voltado às futuras e eventuais aquisições de gêneros alimentícios para a manutenção das diversas secretarias, bem como dos programas e serviços gerenciados pelo fundo municipal de assistência social do município de São Gonçalo do Amarante/Ce.

A elaboração deste ETP está alinhada aos princípios estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021, garantindo a legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, entre outros, no processo de contratação pública. Destina-se a certificar que todas as etapas do processo sejam conduzidas de forma transparente, conferindo a melhor aplicação dos recursos públicos e assegurando o atendimento das diversas secretarias mantendo os orgãos com os os Gêneros alimentícios.

Este documento propõe-se a caracterizar detalhadamente o interesse público envolvido, apresentando uma análise criteriosa das soluções disponíveis no mercado. Visa assim, promover uma contratação que não somente atenda de maneira eficiente e eficaz às demandas atuais, mas também ofereça sustentabilidade e flexibilidade para o atendimento

,





de demandas futuras.

02. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A presente contratação justifica-se pela necessidade de aquisição dos gêneros para assistência social, direito do cidadão e dever do Estado, é Política de Seguridade Social não contributiva, provê os mínimos sociais, realizada através de um conjunto integrado de ações de iniciativa pública e da sociedade, para garantir o atendimento às necessidades básicas. Com o objetivo de garantir o direito à proteção social para todos os indivíduos, bem como a qualidade das ações executadas através da política de Assistência Social foram criados os serviços, programas, projetos e benefícios socioassistenciais através da Norma Operacional Básica – NOB 2005. Eles são ofertados conforme o nível de proteção social que se enquadra o usuário, podendo ser Básica ou Especial. A estruturação pelo nível de proteção fez-se necessária, pois de acordo com a vulnerabilidade e o risco social do indivíduo ou família, as ações precisam ser pensadas conforme a realidade do usuário, e com estratégias diferentes para cada situação. A partir das ofertas dos serviços, programas, projetos e benefícios pelas equipes de referência nos equipamentos públicos do SUAS, notou-se um salto expressivo nos resultados da política, ainda que existam inúmeros, desafios e dúvidas sobre como trabalhá-los e quais suas diferenças.

Ademais o Conselho Nacional de Assistência Social - CNAS, por meio da Resolução nº 109, de 11 de novembro de 2009, institui a Tipificação Nacional dos Serviços Socioassistenciais. Está normativa possibilitou a padronização em todo território nacional dos serviços de Proteção Social Básica e Especial, estabelecendo seus conteúdos essenciais, público a ser atendido, propósito de cada um deles e os resultados esperados para a garantia dos direitos socioassistenciais.

Com a instituição dessa Normativa são definidos os Centros de Convivências da Assistência Social como unidade pública de assistência social, destinada ao atendimento de famílias e indivíduos em situação de vulnerabilidade e risco social, promovem atividades em grupo e estão vinculados aos Centros de Referência de Assistência Social - CRAS e trabalham com a garantia da segurança de convívio, acolhida e sobrevivência, ou seja, buscam construir coletivamente alternativas de enfrentamento das situações de vulnerabilidade e risco social, atendendo grupos de crianças, adolescentes e idosos.

Nessa perspectiva dos atendimentos desses dos usuários do SUAS se faz necessário a contratação de empresas especializadas no fornecimento de gêneros alimentícios para atender as necessidades da Secretaria de Assistência Social, bem como, o Fundo Municipal de Assistência Social – FMAS, para fornecimento de lanches e refeições, ofertadas aos usuários dos Programas, Serviços e Projetos, tanto na zona rural quanto urbana, conforme preceitua a legislação vigente. A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos









usuários, garantindo melhoria do rendimento das atividades e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção especifica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

Os Órgão participantes, incluiram suas demandas para de gêneros (café e açucar) são necessários para ser servido em diversos setores, proporcionando estimulos e satisfações no ambiente de trabalho bem como os usuários das secretaria e demais visitantes.

Caminhando ao final dessas primeiras linhas, o presente fundamenta-se, também, na homenagem aos princípios da eficiência, legalidade e os demais princípios e regras que norteiam a Administração Pública.

03. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A presente contratação ainda não está incluída no Plano de Contratações Anual em razão de sua superveniência, contudo, será encaminhada para inclusão, a autoridade competente. Vale ressaltar que a contratação se compatibiliza com os demais instrumentos de planejamento.

04. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

O licitante deve proporcionar entrega de Gêneros Alimentícios, para atender as necessidades da Secretaria contratante, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas neste instrumento e também estabelecidas no Termo de Referência. O contratado deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues.

O contratado deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

O contratado deverá fornecer gêneros produzidos de acordo com as normas vigentes, especialmente as sanitárias, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado. Os itens deverão possuir garantia contra não conformidades de fabricação, a contar do recebimento definitivo dos mesmos, sendo esta garantia de sua total responsabilidade, inclusive os custos no que tange o transporte da CONTRATANTE à CONTRATADA e seu devido retorno a CONTRATANTE.

O contratado deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados,

24







relacionados com as características dos gêneros fornecidos. O contratado deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento dos gêneros, sem qualquer ônus para a municipalidade. O contratado deverá repetir procedimentos às suas próprias custas para correção de falhas verificadas, principalmente na hipótese de aquisição do objeto em desacordo com as condições pactuadas.

Os riscos de impactos ocasionados devido a produção nas indústrias, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, em como as lei e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades. A aquisição deve consideraras consequências ambientais, sociais e econômicos de: projeto; uso de materiais não renováveis; fabricação e métodos de produção, logística, prestação de serviços; uso, operação, manutenção, reutilização; opções de reciclagem; disposição, e as capacidades dos fornecedores para resolver essas consequências em toda a cadeia de abastecimento.

APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS:

Exigência de amostras ou certificados que comprovem a conformidade dos produtos com os requisitos nutricionais e de segurança alimentar.

Amostra: dos Licitantes arrematantes do presente do certame, será solicitado 01 (uma) amostra de cada produto dentro do prazo de validade e compatível com as especificações do edital e da proposta vencedora, devendo apresentar da seguinte forma:

- I As amostras deverão ser apresentadas para análise em até 120 (cento e vinte) horas, a contar da solicitação do Agente de contratação/Pregoeiro(a) no sistema eletrônico.
- II É competência dos fornecedores a responsabilidade pela qualidade físicoquímica, sanitária dos produtos licitados;
- III Das amostras apresentadas à rotulagem, inclusive a nutricional, deverá estar de conformidade com a legislação em vigor;
- IV A Análise das amostras apresentadas será promovida pelo órgão gerenciador, podendo o mesmo ser auxiliado por um(a) profissional nutricionista, que poderá emitir parecer técnico de análise das amostras.
- V Critérios de avaliação das amostras: será avaliado dentre outros a qualidade do produto, bem como se o produto corresponde ao descrito na proposta.

É fundamental que todos os requisitos listados sejam estritamente observados, sem adição de exigências supérfluas, para assegurar a competição leal e justa no processo licitatório. A pontualidade na entrega, a capacidade de fornecimento e a qualidade dos gêneros





alimentícios são aspectos essenciais para satisfazer as necessidades do programa, promovendo o bem-estar e a saúde dos beneficiários, conforme o interesse público que orienta esta contratação.

05. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES:

EM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QTD.
	ARROZ	ARROZ BENEFICIADO, TIPO: PARBOILIZADO, SUBGRUPO:	QUILOGRAMA	2050
1	BENEFICIADO	ADDOZ BENEFICIADO TIPO: AGULHINHA, BRANCO,	QUILOGRAMA	4630
2	BENEFICIADO	TIPO 1	QUILOGRAMA	7400
3	AÇÚCAR	AÇÚCAR, TIPO: CRISTAL	QUILOGRAMA	1050
4	LEGUMINOSA	LEGUMINOSA, VARIEDADE: FEIJÃO CARIOCA, TIPO: TIPO 1	QUILOGRAMA	1050
5	LEGUMINOSA	LEGUMINOSA, VARIEDADE: FEIJÃO DE CORDA, TIPO: TIPO 1	QUILOGRAMA	260
6	LEGUMINOSA	LEGUMINOSA, VARIEDADE: FEIJÃO PRETO, TIPO: TIPO 1 FARINHA DE TRIGO, GRUPO: DOMÉSTICO, TIPO: TIPO 1, ESPECIAL, INGREDIENTE ADICIONAL: FORTIFICADA COM	QUILOGRAMA	1400
7	FARINHA DE TRIGO	FERRO E ÁCIDO FÓLICO FARINHA DE MILHO, GRÃO: AMARELO, TIPO: FLOCADA, APRESENTAÇÃO: PRÉ-COZIDA, CARACTERÍSTICA	EMBALAGEM 500 G	3750
8	FARINHA DE MILHO	ADICIONAL: NÃO TRANSGÊNICO CAFÉ, APRESENTAÇÃO: TORRADO MOÍDO, INTENSIDADE: MÉDIA, TIPO: SUPERIOR, EMPACOTAMENTO: VÁCUO	PACOTE 500 G	5620
9	CAFÉ	SAL, TIPO: REFINADO, APLICAÇÃO: ALIMENTICIA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TEOR MÍNIMO CLORETO DE	QUILOGRAMA	820
10	SAL	SÓDIO 98,5% LEITE EM PÓ, ORIGEM: DE VACA, TEOR GORDURA: INTEGRAL,	EMBALAGEM 400 G	4550
11	LEITE EM PÓ MINGAU	SOLUBILIDADE: INSTANTÂNEO MINGAU INSTANTÂNEO, APRESENTAÇÃO: FLOCOS FINOS, COMPONENTES: FARINHA MILHO, AÇÚCAR, AMIDO, SAL,	LATA 400 G	500
12	INSTANTÂNEO	MINERAIS, VITA MINGAU INSTANTÂNEO, APRESENTAÇÃO: FLOCOS FINOS, COMPONENTES: FARINHA ARROZ, AÇÚCAR, VITAMINAS,	LATA 400 G	500
13	INSTANTÂNEO	SAIS MINERAIS - CREME DE LEITE, TEOR GORDURA: 21 A 40% DE GORDURA,	EMBALAGEM 200 G	2325
14	CREME DE LEITE	PROCESSAMENTO: UHT, TRATAMENTO: HOMOGENEIZADO LEITE CONDENSADO, TIPO: INTEGRAL, INGREDIENTE BÁSICO: LEITE IN NATURA, PRAZO VALIDADE MÍNIMO: 12		1385
15	CONDENSADO	MESES	PACOTE 500 G	360
16	"MILHO"	"MILHO", TIPO: GRÃO, APLICAÇÃO: MUNGUNZÁ (CANJICA) MILHO DE PIPOCA, GRUPO: DURO, CLASSE: AMARELA QUALIDADE: TIPO 1, FORMATO ESTOURADO: TIPO		400
17	MILHO DE PIPOCA	IRREGULAR/BUTTERFLY	EMBALAGEM 170 G	840
18	CONSERVA	LEGUME EM CONSERVA, TIPO: MILHO VERDE	EMBALAGEM 170 G	364
19	CONSERVA	LEGUME EM CONSERVA, TIPO: ERVILHA BISCOITO, APRESENTAÇÃO: QUADRADO, CLASSIFICAÇÃO SALGADO, TIPO: CREAM CRACKER, PACOTE DE 350 GRAMA	D: PACOTE	4300
20	BISCOITO	GORDURA VEGETAL, TIPO: MARGARINA, SUBTIFICACION DE 80% DE CREMOSA, COMPOSIÇÃO BÁSICA: MÍNIMO DE 80%	- EMBALAGEM	1250
21	VEGETAL ÓLEO VEGETA	GORDURA, SABOR: COM SAL AL ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, TIPO: PURO, ESPÉC VEGETAL: SOJA, TIPO QUALIDADE: TIPO 1	E EMBALAGEM 900 ML	1520
22		ACHOCOLATADO, APRESENTAÇÃO: PO, SABO TRADICIONAL, PRAZO VALIDADE MÍNIMO: 18 MESE CARACTERÍSTICA ADICIONAL: A BASE DE EXTRATO I	S, EMBALAGEM	940
23	ACHOCOLATADO	BISCOITO, APRESENTAÇÃO: REDONDO, SABOR: NA APLICÁVEL, CLASSIFICAÇÃO: DOCE, CARACTERÍSTICA	PACOTE	4300





		ADICIONAIS: SEM RECHEIO, TIPO: MARIA, PACOTE COM 350		
		GRAMAS BOMBOM, COBERTURA: CHOCOLATE PRETO, RECHEIO: COM BOMBOM, COBERTURA: CHOCOLATE PRETO, RECHEIO: COM BOMBOM, COM NO MINIMO E	MBALAGEM	330
_	DOMBON	RECHEIO, SABOR: DIVERSOS; EMBALAGEM COM NO MINIMO		10-10-10-10-10-10-10-10-10-10-10-10-10-1
5	вомвом	- CAUDINESTE TIPO: LIPLICUM APRESENTAÇÃO: PÓ	EMBALAGEM 500 G	550
6	CONDIMENTO	MASSA DE TOMATE, TIPO: TOMATE PELADO, COMPOSIÇÃO.	EMBALAGEM 300 G	500
.7	MASSA DE TOMATE	INTEGRAL, PROCESSAMENTO: OTT,	LITRO	300
28	LEITE FLUIDO	CONTENDO 1 LITRO. MAIONESE, TIPO: TRADICIONAL, APLICAÇÃO: USO	POTE 500 G	240
29	MAIONESE	CULINÁRIO PÃO, BASE: DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, TIPO: SEMI-	EMBALAGEM 400 G	800
30	PÃO	DOCE, TIPO ADICIONAL: HAMBURGER, REDUNDO	EMBALAGEM 400 G	700
31	PÃO	DOCE, TIPO ADICIONAL: BISNAGUINHA DE TRIGO REFINADA, TIPO: SEMI-	EMBALAGEM	450
32	PÃO	DOCE, TIPO ADICIONAL: BISNAGA, CACHORRO QUENTE REFRIGERANTE, MATERIAL: ÁGUA GASOSA, XAROPE, SABOR:	400 G GARRAFA 02 L	1200
33	REFRIGERANTE	VARIADO TIPO COMPLETO SEM PIMENTA,	EMBALAGEM	400
34	TEMPERO	TEMPERO, TIPO: COMITECTO USO CULINÁRIO APRESENTAÇÃO: PASTA, APLICAÇÃO: USO CULINÁRIO TEMPERO, APRESENTAÇÃO: TABLETE, APLICAÇÃO: USO	300 G CAIXA 114 G	350
35	TEMPERO	CULINÁRIO, SABOR: GALINHA TEMPERO, APRESENTAÇÃO: TABLETE, APLICAÇÃO: USO	CAIXA 114 G	350
36	TEMPERO	CULINÁRIO, SABOR: CARNE VINAGRE, MATÉRIA-PRIMA: ÁLCOOL DE CERAIS, TIPO: NEUTRO, ACIDEZ: 4,20 PER, ASPECTO FÍSICO: LÍQUIDO,	FDASCO 750	700
37	VINAGRE	ASPECTO VISUAL: LIMPIDO E SEM DEFOSITOS		3300
38	MACARRÃO	MASSA: DE FARINHA DE TRIGO, AFRICOERINAS ESPAGUETE; EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 400 GRAMAS	EMBALAGEM	1050
39	PEIXE E	M APRESENTAÇÃO: FILÉ, MEIO DE COBERTURA: COM OLEC	125 G	1400
40	POLPA DE FRUTA	POLPA DE FRUTA, TIPO: ABACAXI, APRESENTAÇÃO CONGELADA		1400
41	POLPA DE FRUTA	POLPA DE FRUTA, TIPO: MARACUJA, APRESENTAÇÃO CONGELADA	<u>. </u>	70000
532	POLPA DE FRUTA	POLPA DE FRUTA, TIPO: CAJA, APRESENTAÇÃO	QOILO G	600
42		POLPA DE FRUTA, TIPO: ACEROLA, APRESENTAÇÃO		1400
43	POLPA DE FRUTA	POLPA DE FRUTA, TIPO: GRAVIOLA, APRESENTAÇÃO		800
44		POLPA DE FRUTA, TIPO: GOIABA VERMELIA	QUILOGIVANIA	1400
45		POLPA DE FRUTA, TIPO: CAJU, APRESENTAÇÃ	QUILOGIA	1400
46		LEDUTA TIPO: ABACAXI PEROLA, AFRESLITAÇÃO	UNIDADE	2800
47		FRUTA, TIPO: BANANA PRATA , BANANA BRATA	"" QUILOGRAMA	2800
48	FRUTA	MAÇÃ IN NATURA, TIPO: NACIONAL, ESPECIE. 1 C CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CAIXA COM 80 A 1	JJI, 50 QUILOGRAMA	3200
49	MAÇÃ IN NATUR		QUILOGRAMA	3200
50		FRUTA, TIPO: UVA ITÁLIA, APRESENTAÇÃO: NATURAL FRUTA, TIPO: MELÃO CANTALOUPE, APRESENTAÇÃ		2400
5	1 FRUTA	NATURAL FRUTA, TIPO: MELANCIA VERMELHA, APRESENTAÇA		9600
	1	NATURAL FRUTA, TIPO: MAMÃO FORMOSA, APRESENTAÇÃO: NATUR		2400





			QUILOGRAMA	3200
4	FRUTA	APRESENTAÇÃO: NATURAL CARNE PROCESSADA, VARIEDADE: HAMBURGUER, TIPO:	~	
	CARNE	BOVINO, SABOR: TEMPERADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO.	CAIXA 36 UN	60
5	PROCESSADA	CONGELADO(A)		
		GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO: DEPOMADA, COMADA	QUILOGRAMA	38
6	EMBUTIDO	CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A) EMBUTIDO, TIPO: SALSICHA HOT DOG, TIPO PREPARAÇÃO:	EMBALAGEM 05 KG	36
57	EMBUTIDO	COZIDA ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESPRIADO(A)	NG	
	CARNE BOVINA IN	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: ACÉM, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, PROCESSAMENTO: SEM OSSO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	QUILOGRAMA	300
58	CARNE DE AVE IN	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: COXA E SOBRECOXA, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, CONGELADO(A).	QUILOGRAMA	200
59	CARNE DE AVE IN	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: FILÉ DE PEITO, APRESENTAÇÃO: FATIADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO:	QUILOGRAMA	300
60	NATURA	SEM PELE, SEM OSSO	UNIDADE 50 UN	250
61	BALA	BALA, TIPO: PIRULITO, SABOR: VARIADO FARINHA DE TRIGO, GRUPO: DOMÉSTICO, TIPO: TIPO 1, ESPECIAL, INGREDIENTE ADICIONAL: FORTIFICADA COM	QUILOGRAMA	1000
62	FARINHA DE TRIGO	FERRO E ÁCIDO FÓLICO, SEM FERMENTO FARINHA DE MANDIOCA, GRUPO: SECA, SUBGRUPO: FARINHA DE MANDIOCA, GRUPO: TIDO 1 ACIDEZ:	OLIN OCRAMA	800
	FARINHA DE	BRANCA, CLASSE: FINA, ASPECTO FISICO: TIPO 1, ACIDEZ.	GOILE	
63	MANDIOCA	AMIDO, BASE: DE MANDIOCA, GRUPO: TAPIOCA, SUBGRUPO: GOMA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: MASSA FRESCA	QUILOGRAMA	900
64	AMIDO	PARA TAPIOCA, COM SABOR		

06. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo o ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido.

Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da municipalidade. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar. Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa.

Logo, a aquisição de material de limpeza, produtos de higienização e afins, objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas.

07. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

Para a estimativa dos preços referenciais da contratação, foi utilizada como parâmetros as disposições contidas no art. 52. do Decreto Nº 6904, de 06 de maio de 2024, que regulamenta a Lei Nº 14.133/2021 no Município de São Gonçalo do Amarante;

~





A pesquisa de preço foi realizada utilizando-se, como parâmetros no Decreto 6904 em conformidade com as disposições do supracitado normativo, para obtenção do preço de referência.

As contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente;

	70	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QTD.	VR. UNT.	VR. TOTAL
TEM	DESCRIÇÃO ARROZ	ARROZ BENEFICIADO, TIPO: PARBOILIZADO, SUBGRUPO: INTEGRAL, CLASSE: LONGO FINO, QUALIDADE: TIPO 1	QUILOGRAMA	2050	7,27	14 903,50
1	BENEFICIADO	ARROZ BENEFICIADO, TIPO: AGULHINHA, BRANCO, SUBGRUPO: POLIDO, CLASSE: LONGO FINO, QUALIDADE:	QUILOGRAMA	4630	6,01	27 826,30
2	BENEFICIADO	TIPO 1	QUILOGRAMA	7400	5,80	42 920,00
3	AÇÚCAR	AÇÚCAR, TIPO: CRISTAL LEGUMINOSA, VARIEDADE:		1050	8,21	8 620,50
4	LEGUMINOSA	FEIJÃO CARIOCA, TIPO: TIPO 1 LEGUMINOSA, VARIEDADE: FEIJÃO DE CORDA, TIPO: TIPO		1050	8,20	8 610,00
5	LEGUMINOSA	1 LEGUMINOSA, VARIEDADE	QUILOGRAMA	260	8,43	2 191,80
6	FARINHA D	FEIJÃO PRETO, TIPO: TIPO 1 FARINHA DE TRIGO, GRUPO DOMÉSTICO, TIPO: TIPO 1 ESPECIAL, INGREDIENTI ADICIONAL: FORTIFICAD/ COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO	QUILOGRAMA	1400	6,70	9 380,00
7	FARINHA D	FARINHA DE MILHO, GRÃO AMARELO, TIPO: FLOCADA APRESENTAÇÃO: PRÉ COZIDA, CARACTERÍSTIC ADICIONAL: NĂ TRANSGÊNICO	o: A, E- EMBALAGEM A 500 G	3750	2,63	9 862,50
8		CAFÉ, APRESENTAÇÃI TORRADO MOÍDI INTENSIDADE: MÉDIA, TIPI SUPERIOR, EMPACOTAMENTO: VÁCUO	Ο,	5620	9,60	53 952,00
9	CAFÉ	SAL, TIPO: REFINAD APLICAÇÃO: ALIMENTÍC CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TEOR MÍNIM CLORETO DE SÓDIO 98,5%	QUILOGRAMA	820	1,16	951,20
10	SAL	LEITE EM PÓ, ORIGEM: VACA, TEOR GORDU! INTEGRAL, SOLUBILIDA! INSTANTÂNEO	DE: 400 G	4550	10,96	49 868,00
11	MINGAU	MINGAU INSTANTÂNI APRESENTAÇÃO: FLOC FINOS, COMPONENT FARINHA MILHO, AÇÚC	OS ES: LATA 400 G AR,	500	11,67	5 835,00
12	MINGAU INSTANTÂNEO	MINGAU INSTANTÂN APRESENTAÇÃO: FLOC FINOS, COMPONENT	EO, COS LATA 400 G	500	10,84	5 420,00





1		VITAMINAS, SAIS MINERAIS -				
		GORDURA, PROCESSAMENTO: UHT, TRATAMENTO:	EMBALAGEM 200 G	2325	4,10	9 532,50
	LEITE	PRAZO VALIDADE MÍNIMO: 12	CAIXA 395 G	1385	6,53	9 044,05
15	001102110112	MESES "MILHO", TIPO: GRÃO, APLICAÇÃO: MUNGUNZÁ	PACOTE 500 G	360	5,26	1 893,60
16	"MILHO" MILHO DE	(CANJICA) MILHO DE PIPOCA, GRUPO: DURO, CLASSE: AMARELA, QUALIDADE: TIPO 1, FORMATO ESTOURADO: TIPO	GRAMA 500 G	400	4,47	1 788,00
17	PIPOCA LEGUME EM	IRREGULAR/BUTTERFLY LEGUME EM CONSERVA, TIPO: MILHO VERDE	EMBALAGEM 170 G	840	3,99	3 351,60
18	CONSERVA LEGUME EM	LEGUME EM CONSERVA, TIPO: ERVILHA	EMBALAGEM 170 G	364	3,86	1 405,04
19	CONSERVA	BISCOITO, APRESENTAÇÃO: QUADRADO, CLASSIFICAÇÃO: SALGADO, TIPO: CREAM CRACKER, PACOTE DE 350	PACOTE	4300	6,83	29 369,00
20	GORDURA	GRAMAS GORDURA VEGETAL, TIPO: MARGARINA, SUBTIPO: CREMOSA, COMPOSIÇÃO BÁSICA: MÍNIMO DE 80% DE GORDURA, SABOR: COM SAL	EMBALAGEM	1250	7,68	9 600,00
21	ÓLEO VEGETAL	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, TIPO: PURO, ESPÉCIE	EMBALAGEM	1520	9,30	14 136,00
22	COMESTÍVEL	ACHOCOLATADO, APRESENTAÇÃO: PÓ, SABOR TRADICIONAL, PRAZO VALIDADE MÍNIMO: 18 MESES CARACTERÍSTICA ADICIONAL A BASE DE EXTRATO DI MALTE, EMBALAGEM COM NO	EMBALAGEM	940	15,04	14 137,60
23	ACHOCOLATADO	BISCOITO, APRESENTAÇÃO REDONDO, SABOR: NÃI APLICÁVEL, CLASSIFICAÇÃO DOCE, CARACTERÍSTICA ADICIONAIS: SEM RECHEIO TIPO: MARIA, PACOTE CO 350 GRAMAS	O D: S PACOTE	4300	7,51	32 293,00
24		BOMBOM, COBERTUR. CHOCOLATE PRETE RECHEIO: COM RECHEI SABOR: DIVERSO EMBALAGEM COM N MÍNIMO 825 GRAMAS E CO	O, O, S; EMBALAGEM	330	37,02	12 216,6
25	BOMBOM	50 UNIDADES. CONDIMENTO, TIPO: URUCU APRESENTAÇÃO: PÓ	M, EMBALAGEM 500 G	550	5,80	3 190,0
26	CONDIMENTO	MASSA DE TOMATE, TIP TOMATE PELAE COMPOSIÇÃO: TRADICION APRESENTAÇÃO: LÍQUIDO	OC: EMBALAGEM	500	4,97	2 485,0





		PROCESSAMENTO: UHT, EMBALAGEM CONTENDO 1	LITRO	300	6,41	1 923,00
28	LEITE FLUIDO	LITRO. MAIONESE, TIPO: TRADICIONAL, APLICAÇÃO:	POTE 500 G	240	6,75	1 620,00
29	MAIONESE	USO CULINÁRIO PÃO, BASE: DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, TIPO: SEMI- DOCE, TIPO ADICIONAL:	EMBALAGEM 400 G	800	7,49	5 992,00
30	PÃO	HAMBURGER, REDONDO PÃO, BASE: DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, TIPO: SEMI- DOCE, TIPO ADICIONAL:	EMBALAGEM 400 G	700	6,48	4 536,00
31	PÃO	PÃO, BASE: DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, TIPO: SEMI- DOCE, TIPO ADICIONAL: BISNAGA, CACHORRO	EMBALAGEM 400 G	450	5,67	2 551,50
32	PÃO	QUENTE REFRIGERANTE, MATERIAL: AGUA GASOSA, XAROPE,		1200	6,38	7 656,00
33	REFRIGERANTE	SABOR: VARIADO TEMPERO, TIPO: COMPLETO SEM PIMENTA APRESENTAÇÃO: PASTA	, EMBALAGEIN	400	4,60	1 840,00
34	TEMPERO	APLICAÇÃO: USO CULINÁRIO TEMPERO, APRESENTAÇÃO TABLETE, APLICAÇÃO: USO	CAIXA 114 G	350	8,50	2 975,00
35	TEMPERO	CULINÁRIO, SABOR: GALINHA TEMPERO, APRESENTAÇÃO TABLETE, APLICAÇÃO: USO):	350	9,34	3 269,00
36	TEMPERO:	CULINÁRIO, SABOR: CARNE VINAGRE, MATÉRIA-PRIMA ÁLCOOL DE CERAIS, TIPO NEUTRO, ACIDEZ: 4,20 PEI ASPECTO FÍSICO: LÍQUIDO ASPECTO VISUAL: LÍMPIDO	D: R, FRASCO 750 D, ML	700	2,79	1 953,00
37	VINAGRE	UMIDADE: MASSA SECA, BA: DA MASSA: DE FARINHA I TRIGO, APRESENTAÇĂ ESPAGUETE: EMBALAGE	EMBALAGEM	3300	3,94	13 002,00
38	PEIXE	COM NO MÍNIMO 400 GRAM/ PEIXE EM CONSERV VARIEDADE: SARDINI APRESENTAÇÃO: FILÉ, MI EM DE COBERTURA: COM ÓL	HA, EIO 125 G	1050	4,12	4 326,00
39		ABACAXI, APRESENTAÇ	PO: ÃO: QUILOGRAMA	1400	9,23	12 922,00
40	POLPA DE FR	POLPA DE FRUTA, III MARACUJÁ, APRESENTAÇ	PO: ÃO: QUILOGRAMA	1400	14,96	20 944,00
4		UTA CONGELADA POLPA DE FRUTA, TIPO: CA	AJÁ, OUILOGRAMA	600	11,84	7 104,00
4	2 POLPA DE FF	POLPA DE FRUTA, T ACEROLA, APRESENTAÇ	IPO:	1400	9,45	13 230,0
4	POLPA DE FE	POLPA DE FRUTA,	TIPO: QUILOGRAM.	A 800	9,93	7 944,0





		TURA MUNICIPAL DI				
		POLPA DE FRUTA, TIPO: GOIABA VERMELHA,	QUILOGRAMA	1400	9,11	12 754,00
45	POLPA DE FRUTA	APRESENTAÇÃO: CONGELADA POLPA DE FRUTA, TIPO: CAJU,	QUILOGRAMA	1400	7,10	9 940,00
46	POLPA DE FRUTA	APRESENTAÇÃO: CONGELADA FRUTA, TIPO: ABACAXI PÉROLA, APRESENTAÇÃO:	UNIDADE	2800	5,88	16 464,00
47	FRUTA	NATURAL FRUTA, TIPO: BANANA PRATA , BANANA BRANCA,	QUILOGRAMA	2800	4,29	12 012,00
48	FRUTA MAÇĂ IN	APRESENTAÇÃO: NATURAL MAÇÃ IN NATURA, TIPO: NACIONAL, ESPÉCIE: FUJI, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CAIXA COM 80 A	QUILOGRAMA	3200	9,50	30 400,00
49	NATURA	150 UNIDADES FRUTA, TIPO: UVA ITÁLIA,	QUILOGRAMA	3200	10,53	33 696,00
50	FRUTA	APRESENTAÇÃO: NATURAL FRUTA, TIPO: MELÃO CANTALOUPE, APRESENTAÇÃO: NATURAL	QUILOGRAMA	2400	7,17	17 208,00
51	FRUTA	FRUTA, TIPO: MELANCIA VERMELHA, APRESENTAÇÃO:	QUILOGRAMA	9600	6,63	63 648,00
52	FRUTA	NATURAL FRUTA, TIPO: MAMÃO FORMOSA, APRESENTAÇÃO		2400	5,85	14 040,00
53	FRUTA	NATURAL FRUTA, TIPO: ABACATE AVOCADO , ABACATE HASS APRESENTAÇÃO: NATURAL		3200	6,73	21 536,00
	CARNE	CARNE PROCESSADA VARIEDADE: HAMBURGUER TIPO: BOVINO, SABOR TEMPERADO, ESTADO D CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	R. CAIXA 36 UN	60	28,73	1 723,80
55	PROCESSADA	EMBUTIDO, TIPO: LINGUIÇ CALABRESA, TAMANHO GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO	D:	38	25,32	962,16
56	EMBUTIDO	EMBUTIDO, TIPO: SALSICH HOT DOG, TIPO PREPARAÇĂ	O: EMBALAGEM 05	36	35,39	1 274,04
57	CARNE BOVI	CARNE BOVINA IN NATUR TIPO CORTE: ACÉ APRESENTAÇÃO: PE INTEIRA, PROCESSAMENT SEM OSSO, ESTADO	;M, ÇA FO: QUILOGRAMA	300	28,87	8 661,00
58	CARNE DE	CARNE DE AVE IN NATU TIPO ANIMAL: FRANGO, TI CORTE: COXA E SOBRECO APRESENTAÇÃO: INTEI ESTADO DE CONSERVAÇ CONGELADO(A), AVE PROCESSAMENTO: C	XA, RO, OLIII OGRAMA	200	18,06	3 612,0
59	O IN NATURA CARNE DE	PELE, COM OSSO AVE CARNE DE AVE IN NATU TIPO ANIMAL: FRANGO, T	JRA, QUILOGRAMA	300	22,11	6 633,0





		CORTE: FILÉ DE PEITO, APRESENTAÇÃO: FATIADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: SEM PELE, SEM OSSO				2 862,50
61	BALA	BALA, TIPO: PIRULITO, SABOR: VARIADO	UNIDADE 50 UN	250	11,45	2 002,50
62		FARINHA DE TRIGO, GRUPO: DOMÉSTICO, TIPO: TIPO 1, ESPECIAL, INGREDIENTE ADICIONAL: FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, SEM FERMENTO	QUILOGRAMA	1000	8,44	8 440,00
63		FARINHA DE MANDIOCA, GRUPO: SECA, SUBGRUPO: BRANCA, CLASSE: FINA, ASPECTO FÍSICO: TIPO 1, ACIDEZ: BAIXA ACIDEZ	QUILOGRAMA	800	5,53	4 424,00
64	AMIDO	AMIDO, BASE: DE MANDIOCA, GRUPO: TAPIOCA, SUBGRUPO: GOMA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: MASSA FRESCA PARA TAPIOCA, COM SABOR	QUILOGRAMA	900	7,86	7 074,00

O custo estimado total da contratação é de R\$ 775.934,79 (setecentos e setenta e cinco mil novecentos e trinta e quatro reais e setenta e nove centavos)

08. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta envolve a aquisição de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**, todos os demais elementos necessários ao atendimento à demanda estarão dispostos no Termo de Referência, entre eles as obrigações e responsabilidades da contratada e demais especificidades do objeto.

09. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do art. 40 da Lei n.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividadesem perda da economia de escala.

O objeto deverá ser entregue em parcelas, mediante a expedição de solicitação de fornecimento pela Secretaria Ccontratante.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS







Os resultados pretendidos com as Aquisições são:

- Em relação à eficácia: atendimento de todas as demandas da aquisição de gêneros alimentícios, no suporte à atividade finalística do órgão;
- Quanto à eficiência: assegurar a continuidade e a manutenção dos materiais em tela, aos órgão contratantes, bem como o uso racional dos recursos financeiros;
- Assegurar o recebimento dos alimentos com qualidade consequentemente aferindo melhorias no desempenho das atividade de cada setor.

Desta forma, a instituição poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo alimentos de qualidade, com o melhor aproveitamento possível dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive, observando-se as políticas de responsabilidade ambiental.

11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Para fins de melhorias quanto ao alcance do objetivo pretendido, os gêneros adquiridos serão recebidos e acondicionados de forma a manter a sua qualidade até que sejam efetivamente utilizados, quanto à forma correta de manuseio e armazenamento.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não se verifica a necessidade de contratações correlatas e/ou interdependentes.

13. IMPACTOS AMBIENTAIS

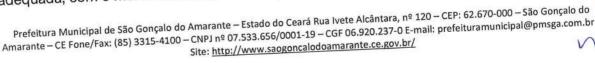
Os principais impactos ambientais dos gêneros adquiridos, podem estar associados tanto ao processo produtivo, como à geração de efluentes, ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos de embalagem pós-uso.

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

Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares.

Que os bens devam ser preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir









amáxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO 14.

O presente Estudo Técnico Preliminar foi elaborado com o objetivo de contratar empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios para a manutenção das diversas secretarias, bem como dos programas e serviços gerenciados pelo fundo municipal de assistência social do município de São Gonçalo do Amarante/Ce.

Ante todo o exposto, opinamos pela viabilidade técnica e econômica da presente contratação, dentro dos moldes estabelecidos no presente estudo, para o bom funcionamento dos serviços da Secretaria de Assistencia Social e dos demais órgaos.

São Gonçalo do Amarante / CE, 28 de maio de 2024

COMISSÃO DE PLANEJAMENTO

Maria Fabiola Alves Castro Presidente da comissão de planejamento

> Wyllian Cristian Nobre de Sousa Membro

Deisiany Maria Africida Barbosa

Mambro

Membro

lanna de Gloreu Rodrigues Rocha Alanna de Abreu Rodrigues Rocha

Membro





ESTADO DO CEARÁ PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO GONÇALO DO AMARANTE PORTARIA Nº 001.23.05/2024

O SECRETÁRIO DE GOVERNO, no uso de suas atribuições, conforme lhe confere a Lei Municipal nº 1154/2013, de 27 de fevereiro de 2013, art. 8º, Inciso IV, RESOLVE designar para compor a Comissão de Planejamento, conforme a lei 14.133/21 e suas posteriores alterações e o Decreto Municipal Nº. 6513/2023.

PRESIDENTE	MARIA FABÍOLA ALVES CASTRO	011.062.463-73
APOIO	ALANNA DE ABREU RODRIGUES ROCHA	033.168.873-50
APOIO	DEISIANY MARIA ALMEIDA BARBOSA	033.891.663-60
APOIO	WYLLIAN CRISTIAN NOBRE DE SOUSA	019.882.383-58

Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

PUBLIQUE-SE, REGISTRE-SE e CUMPRA-SE.

GABINETE DO SECRETÁRIO DE GOVERNO, DO MUNICIPIO DE SÃO GONÇALO DO AMARANTE, aos 23 dias do mês de Maio do ano de 2024.

MAX FERREIRA DOS SANTOS Secretário de Governo (SEGOV)