

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0000620240122000266

### 1. Descrição da Necessidade da Contratação

A presente contratação tem como objetivo suprir a demanda da Secretaria de Saúde e da Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social do Município de Acopiara-CE por produtos de panificação que combinem qualidade nutricional e adequação às normativas da vigilância sanitária. Estes alimentos são fundamentais para o oferecimento de uma alimentação saudável e segura às populações assistidas por estas Secretarias, inserindo-se em programas de promoção de saúde e assistência social.

A necessidade específica abrange a aquisição de variados tipos de pães e bolos, que devem atender às exigências de qualidade higiênica, nutricional e sensorial. Os produtos de panificação são utilizados em atividades cotidianas e em eventos promovidos pelas referidas secretarias e contribuem significativamente para a composição de uma dieta equilibrada para todas as faixas etárias atendidas.

Além disso, a aquisição deve garantir que os alimentos sejam elaborados conforme as práticas de fabricação que asseguram a prevenção da contaminação, sendo necessária a inclusão de medidas de controle de qualidade que vão desde a produção até a entrega dos produtos, conformes estabelecidos pela legislação e práticas do setor.

A contratação destina-se a fornecer itens que compõem a matriz alimentar recomendada para o público das Secretarias, respeitando e atendendo às suas específicas necessidades nutricionais. Assim, espera-se que a aquisição fortaleça as políticas públicas de saúde e bem-estar social, além de promover hábitos alimentares saudáveis e adequados, reforçando a responsabilidade da administração pública no cumprimento de suas funções sociais.

### 2. Área requisitante

Área requisitante	Responsável
Fundo Municipal de Saúde	JOSEFA LUANA FEITOZA FREITAS
Fundo Municipal de Assistência Social	DIVANILDO PEREIRA DA SILVA

### 3. Descrição dos Requisitos da Contratação





A seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública exige a definição rigorosa dos requisitos necessários e suficientes à contratação. Estes devem alinhar-se às políticas de sustentabilidade, obedecendo às regulamentações vigentes, normas técnicas e padrões de qualidade e desempenho que assegurem a efetividade do atendimento das necessidades das secretarias envolvidas. A descrição meticulosa dos requisitos é fundamental para garantir a competitividade, sem que haja demasiada restrição do caráter competitivo do certame.

#### Requisitos Gerais:

- Os produtos devem estar de acordo com os padrões de qualidade alimentar e serem adequados ao consumo humano.
- Os fornecedores devem apresentar capacidade de entrega dos produtos dentro das especificações técnicas e prazos estabelecidos no edital.

#### Requisitos Legais:

- Obediência à legislação sanitária e das normativas estabelecidas pela ANVISA e Ministério da Saúde.
- Os fornecedores deverão estar em dia com suas obrigações fiscais e trabalhistas.

#### Requisitos de Sustentabilidade:

- Produtos com menor impacto ambiental, dando preferência àqueles com embalagens recicláveis ou biodegradáveis.
- Propiciar a redução do desperdício e o incentivo ao consumo responsável de recursos naturais.

#### Requisitos da Contratação:

- Os produtos de panificação devem apresentar tabela nutricional conforme determina a legislação vigente.
- A entrega dos produtos deve atender aos critérios de tempo e condições de armazenamento especificados no edital.
- Os fornecedores devem garantir a uniformidade e a constância na qualidade dos produtos fornecidos.

Os requisitos essenciais à contratação assegurarão o atendimento das necessidades das secretarias envolvidas e a conformidade com critérios técnicos, nutricionais, econômicos e de sustentabilidade. Assim, todos os requisitos necessários à contratação se concentram em garantir a provisão adequada de produtos de panificação que se alinhem aos objetivos da nutrição adequada, da excelência em qualidade e da responsabilidade socioambiental. Está vedada a inclusão de especificações que não estejam diretamente relacionadas a essas metas, para promover a ampla participação de licitantes e o fomento à competitividade.

#### 4. Levantamento de mercado



Para a aquisição de produtos de panificação destinados ao atendimento da Secretaria de Saúde e da Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social do Município de Acopiara-CE, foram consideradas as seguintes soluções de contratação existentes no mercado entre os fornecedores e os órgãos públicos:

- Contratação direta com o fornecedor, que implica na compra dos produtos diretamente de padarias ou fabricantes locais, permitindo um controle mais rígido sobre a qualidade e a frescura dos produtos entregues;
- Contratação através de terceirização de serviço de panificação, possibilitando que uma empresa especializada na área assuma toda a responsabilidade pela produção e entrega dos produtos, incluindo a gestão de pessoal e instalações necessárias para a produção;
- Formas alternativas de contratação, como a associação ou cooperação entre diferentes órgãos públicos para a realização de compras conjuntas, aumentando o poder de negociação e podendo reduzir custos por meio de economias de escala.

Após análise, conclui-se que a solução mais adequada para atender às necessidades dessa contratação é a contratação direta com fornecedor local. Esta opção é mais favorável considerando o objetivo de promover a economia local, garantindo a aquisição de produtos de panificação frescos e de qualidade. Além disso, tal modalidade simplifica o processo de entrega e permite um acompanhamento mais próximo e eficiente do cumprimento das exigências nutricionais e sanitárias.

A contratação direta possibilita também uma reação mais rápida a eventuais problemas ou alterações na demanda, e favorece a construção de um relacionamento de longo prazo com os fornecedores, essencial para a melhoria contínua da qualidade dos alimentos fornecidos. Deve-se considerar o fomento ao desenvolvimento econômico local, optando-se, quando possível, por fornecedores do próprio município ou região, em consonância com os princípios do desenvolvimento nacional sustentável.

## 5. Descrição da solução como um todo

A seleção do objeto deste Estudo Técnico Preliminar (ETP), que consiste na aquisição de produtos de panificação para a Secretaria de Saúde e Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social do Município de Acopiara-CE, está em plena consonância com a Lei 14.133/2021, que determina a seleção da proposta mais vantajosa e o tratamento isonômico entre os licitantes.

A solução proposta é adequada às necessidades das Secretarias, considerando as especificações técnicas e nutricionais detalhadas exigidas, e representa a mais adequada existente no mercado, estando alinhada aos objetivos da licitação conforme Art. 11, que preza pela seleção das propostas aptas a gerar o resultado mais vantajoso para a Administração Pública, especialmente quando se considera o ciclo de vida do objeto.

A descrição detalhada do objeto da contratação inclui produtos de panificação que, além de atenderem às exigências técnicas e nutricionais necessárias, também



observam as normas de saúde e higiene exigidas pela ANVISA e pelo Ministério da Saúde. Isso se alinha com o princípio do desenvolvimento nacional sustentável e com os critérios de segurança alimentar, conforme previstos nas diretrizes de Art. 5º e Art. 26 da Lei 14.133/2021.

A solução foi escolhida não apenas com base no menor custo, mas também de acordo com as exigências legais e necessidades específicas das Secretarias, o que confere racionalidade e proporcionalidade à contratação, em alinhamento com o Art. 23 da referida Lei, que versa sobre a compatibilidade do valor estimado com os preços de mercado.

O Levantamento de Mercado realizado para determinar os fornecedores capazes de atender à demanda coloca em evidência a relação custo-benefício favorável da solução apresentada, que apresenta produtos saudáveis e adequados para a alimentação das populações assistidas pelas Secretarias.

O ETP elaborado é, portanto, um reflexo do compromisso com a eficiência e a eficácia da gestão de recursos públicos, observando os princípios da Lei 14.133/2021, que determina a obtenção de propostas que assegurem os melhores resultados para a Administração Pública. Assim, a escolha deste objeto de contratação valida-se como a prática mais efetiva e adequada disponível no mercado para atendimento das necessidades identificadas.

## 6. Estimativa das quantidades a serem contratadas

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
1	PÃO FRANCÊS- PESO APROXIMADO DE 50G. CARACTERÍSTICAS: PRODUTO FERMENTADO, PREPARADO COM FARINHA DE TRIGO, SAL E ÁGUA, QUE SE CARACTERIZA POR CASCA CROCANTE DE COR UNIFORME CASTANHO DOURADO E MIOLO DE COR BRANCO DE TEXTURA E GRANULAÇÃO FINA.	2.190,000	Quilograma
Especificação: PÃO FRANCÊS- PESO APROXIMADO DE 50G. CARACTERÍSTICAS: PRODUTO FERMENTADO, PREPARADO COM FARINHA DE TRIGO, SAL E ÁGUA, QUE SE CARACTERIZA POR CASCA CROCANTE DE COR UNIFORME CASTANHO DOURADO E MIOLO DE COR BRANCO DE TEXTURA E GRANULAÇÃO FINA.			
2	PÃO TIPO HOT DOG , PESO DE 50 G, EMBALADOS EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, QUE CONTENHA PRAZO DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, ASSIM COMO AS ESPECIFICAÇÕES NUTRICIONAIS, PACOTE COM 10 UNIDADES.	1.290,000	Pacote
Especificação: PÃO TIPO HOT DOG , PESO DE 50 G, EMBALADOS EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, QUE CONTENHA PRAZO DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, ASSIM COMO AS ESPECIFICAÇÕES NUTRICIONAIS, PACOTE COM 10 UNIDADES.			
3	PÃO DE QUEIJO: FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS. EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SEM BOLOR, TAMANHO MÉDIO DE PESO 80 DE GRAMAS.	380,000	Quilograma
Especificação: PÃO DE QUEIJO: FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS. EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SEM BOLOR, TAMANHO MÉDIO DE PESO 80 DE GRAMAS.			



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UNID.
4	SALGADOS VARIADOS CONFORME ESPECIFICAÇÃO ABAIXO. RISOLI DE CARNE DE SOL. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, LEITE SAL, MARGARINA E FARINHA DE PÃO, RECHEIO MUSSARELA, APRESENTAÇÃO FRITO. VALIDADE DIÁRIA. COXINHA: INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, CEBOLA, QUALIMAX, MARGARINA, LEITE E SAL. RECHEIO DE FRANGO OU FRANGO COM CATUPIRY, APRESENTAÇÃO ASSADA. VALIDADE DIÁRIA. EMPADA: INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL, CEBOLA, RECHEIO DE FRANGO OU FRANGO COM CATUPIRY. APRESENTAÇÃO ASSADO. VALIDADE DIÁRIA. PASTEL: INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, ÓLEO, TEMPEROS, RECHEIO DE CARNE, CARNE DE SOL, FRANGO. APRESENTAÇÃO FRITO. VALIDADE DIÁRIA. CANUDINHO: INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, SAL, MARGARINA, ÁGUA, RECHEIO CARNE, VATAPÁ DE FRANGO. APRESENTAÇÃO FRITO. VALIDADE DIÁRIA. BOLINHA DE QUEIJO: INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, LEITE, MARGARINA, OVO, SAL, QUEIJO, ÓLEO. APRESENTAÇÃO FRITO. VALIDADE DIÁRIA. ESPIRRA: MARGARINA, ÓLEO, OVO, FERMENTO, AÇÚCAR, ÁGUA, SAL, FARINHA DE TRIGO.	380,000	Centos
5	PÃO DE FORMA: MASSA LEVE, FARINHA DE TRIGO/FERMENTO/SAL/AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL E ÁGUA, COM CASCA, FATIADO, CORTADO EM FATIAS. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO, COM ODORE E SABOR DESAGRADÁVEL. PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA E	380,000	Pacote
	Especificação: PÃO DE FORMA: MASSA LEVE, FARINHA DE TRIGO/FERMENTO/SAL/AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL E ÁGUA, COM CASCA, FATIADO, CORTADO EM FATIAS. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO, COM ODORE E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFEÇÃO. ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO RESISTENTE E ATÓXICO COM 20 FATIAS. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) DIAS A CONTAR NO ATO DA ENTREGA, PACOTE DE 500G.		
6	BOLO TIPO FOFO, PRODUTO OBTIDO DA MISTURA DE FARINÁCEOS (COMO FARINHA DE TRIGO, FUBÁ, POLVILHO, ARARUTA,) COM OVOS, ÓLEO VEGETAL, AÇÚCAR, LEITE PASTEURIZADO OU SUÇO DE FRUTAS, ADICIONADO DE FERMENTO QUÍMICO, EMBALAGEM EM POLIETILENO ORIGINAL DE FÁBRICA, E CONTER NA EMBALAGEM AS INFORMAÇÕES NUTRICIO	2.190,000	Unidade
	Especificação: BOLO TIPO FOFO, PRODUTO OBTIDO DA MISTURA DE FARINÁCEOS (COMO FARINHA DE TRIGO, FUBÁ, POLVILHO, ARARUTA,) COM OVOS, ÓLEO VEGETAL, AÇÚCAR, LEITE PASTEURIZADO OU SUÇO DE FRUTAS, ADICIONADO DE FERMENTO QUÍMICO, EMBALAGEM EM POLIETILENO ORIGINAL DE FÁBRICA, E CONTER NA EMBALAGEM AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE. PESO APROXIMADO DE 800G.		
7	BOLO DE LEITE TIPO MOLE. UTILIZA-SE DOS INGREDIENTES: LEITE, OVOS, AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO, MATEICA, LEITE CONDENSADO (OPCIONAL). O PRODUTO DEVERÁ ESTÁ EM EMBALAGEM EM POLIETILENO ORIGINAL DE FÁBRICA, E CONTER NA EMBALAGEM AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALI	1.190,000	Unidade
	Especificação: BOLO DE LEITE TIPO MOLE, UTILIZA-SE DOS INGREDIENTES: LEITE, OVOS, AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO, MATEICA, LEITE CONDENSADO (OPCIONAL). O PRODUTO DEVERÁ ESTÁ EM EMBALAGEM EM POLIETILENO ORIGINAL DE FÁBRICA, E CONTER NA EMBALAGEM AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE. PESO APROXIMADO DE 800G.		
8	PIZZA RECHEADA, PACOTE COM 10 UNIDADES TAMANHO APROXIMADO DAS MINI PIZZAS: 15 CM DE DIÂMETRO. SABORES (MUSSARELA, APRESUNTADO, MILHO, AZEITONA E ORÉGANO) MINI PIZZA SABOR CALABRESA (MUSSARELA, CALABRESA AZEITONA E ORÉGANO).	380,000	Pacote



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
	Especificação: PIZZA RECHEADA , PACOTE COM 10 UNIDADES TAMANHO APROXIMADO DAS MINI PIZZAS: 15 CM DE DIÂMETRO. SABORES (MUSSARELA, APRESUNTADO, MILHO, AZEITONA E ORÉGANO) MINI PIZZA SABOR CALABRESA (MUSSARELA, CALABRESA AZEITONA E ORÉGANO).		
9	PÃO TIPO DE LEITE FORMATO REDONDO ,PEQUENO, PACOTE CONTENDO 250G EMBALADOS EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, QUE CONTENHA PRAZO DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, ASSIM COMO AS ESPECIFICAÇÕES NUTRICIONAIS.	1.390,000	Pacote
	Especificação: PÃO TIPO DE LEITE FORMATO REDONDO ,PEQUENO, PACOTE CONTENDO 250G EMBALADOS EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, QUE CONTENHA PRAZO DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, ASSIM COMO AS ESPECIFICAÇÕES NUTRICIONAIS.		
10	PÃO TIPO BOLA , PESO DE 55 G, EMBALADOS EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, QUE CONTENHA PRAZO DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, ASSIM COMO AS ESPECIFICAÇÕES NUTRICIONAIS. PACOTE COM 10 UNIDADES	1.190,000	Pacote
	Especificação: PÃO TIPO BOLA , PESO DE 55 G, EMBALADOS EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, QUE CONTENHA PRAZO DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, ASSIM COMO AS ESPECIFICAÇÕES NUTRICIONAIS. PACOTE COM 10 UNIDADES		

## 7. Estimativa do valor da contratação

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
1	PÃO FRANCÊS- PESO APROXIMADO DE 50G. CARACTERÍSTICAS: PRODUTO FERMENTADO, PREPARADO COM FARINHA DE TRIGO, SAL E ÁGUA, QUE SE CARACTERIZA POR CASCA CROCANTE DE COR UNIFORME CASTANHO DOURADO E MIOLO DE COR BRANCO DE TEXTURA E GRANULAÇÃO FINA.	2.190,000	Quilograma	17,84	39.069,60
	Especificação: PÃO FRANCÊS- PESO APROXIMADO DE 50G. CARACTERÍSTICAS: PRODUTO FERMENTADO, PREPARADO COM FARINHA DE TRIGO, SAL E ÁGUA, QUE SE CARACTERIZA POR CASCA CROCANTE DE COR UNIFORME CASTANHO DOURADO E MIOLO DE COR BRANCO DE TEXTURA E GRANULAÇÃO FINA.				
2	PÃO TIPO HOT DOG , PESO DE 50 G, EMBALADOS EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, QUE CONTENHA PRAZO DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, ASSIM COMO AS ESPECIFICAÇÕES NUTRICIONAIS. PACOTE COM 10 UNIDADES.	1.290,000	Pacote	7,25	9.352,50
	Especificação: PÃO TIPO HOT DOG , PESO DE 50 G, EMBALADOS EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, QUE CONTENHA PRAZO DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, ASSIM COMO AS ESPECIFICAÇÕES NUTRICIONAIS. PACOTE COM 10 UNIDADES.				
3	PÃO DE QUEIJO: FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS. EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SEM BOLOR, TAMANHO MÉDIO DE PESO 80 DE GRAMAS.	380,000	Quilograma	43,08	16.370,40
	Especificação: PÃO DE QUEIJO: FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS. EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SEM BOLOR, TAMANHO MÉDIO DE PESO 80 DE GRAMAS.				



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
4	SALGADOS VARIADOS CONFORME ESPECIFICAÇÃO ABAIXO. RISOLI DE CARNE DE SOL. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, LEITE SAL, MARGARINA E FARINHA DE PÃO, RECHEIO MUSSARELA, APRESENTAÇÃO FRITO. VALIDADE DIÁRIA. COXINHA: INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, CEBOLA, QUALIMAX, MARGARINA, LEITE E SAL RECHEIO DE FRANGO OU FRANGO COM CATUPIRY, APRESENTAÇÃO ASSADA. VALIDADE DIÁRIA. EMPADA: INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL, CEBOLA, RECHEIO DE FRANGO OU FRANGO COM CATUPIRY. APRESENTAÇÃO ASSADO. VALIDADE DIÁRIA. PASTEL: INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, ÓLEO, TEMPEROS, RECHEIO DE CARNE, CARNE DE SOL, FRANGO. APRESENTAÇÃO FRITO. VALIDADE DIÁRIA. CANUDINHO: INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, SAL, MARGARINA, ÁGUA, RECHEIO CARNE, VATAPÁ DE FRANGO. APRESENTAÇÃO FRITO. VALIDADE DIÁRIA. BOLINHA DE QUEIJO: INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, LEITE, MARGARINA, OVO, SAL, QUEIJO, ÓLEO. APRESENTAÇÃO FRITO. VALIDADE DIÁRIA. ESFIRRA: MARGARINA, ÓLEO, OVO, FERMENTO, AÇÚCAR, ÁGUA, SAL, FARINHA DE TRIGO,	380,000	Cento	47,03	17.871,40
5	PÃO DE FORMA: MASSA LEVE, FARINHA DE TRIGO/FERMENTO/SAL/AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL E ÁGUA, COM CASCA, FATIADO, CORTADO EM FATIAS. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA E	380,000	Pacote	10,82	4.111,60
6	BOLO TIPO FOFO, PRODUTO OBTIDO DA MISTURA DE FARINÁCEOS (COMO FARINHA DE TRIGO, FUBÁ, POLVILHO, ARARUTA,) COM OVOS, ÓLEO VEGETAL, AÇÚCAR, LEITE PASTEURIZADO OU SUCO DE FRUTAS, ADICIONADO DE FERMENTO QUÍMICO, EMBALAGEM EM POLIETILENO ORIGINAL DE FÁBRICA, E CONTER NA EMBALAGEM AS INFORMAÇÕES NUTRÍCIO	2.190.000	Unidade	20,06	43.931,40
7	BOLO DE LEITE TIPO MOLE, UTILIZA-SE DOS INGREDIENTES: LEITE, OVOS, AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO, MATEIGA, LEITE CONDENSADO (OPCIONAL). O PRODUTO DEVERÁ ESTÁ EM EMBALAGEM EM POLIETILENO ORIGINAL DE FÁBRICA, E CONTER NA EMBALAGEM AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALI	1.190.000	Unidade	21,56	25.656,40

Especificação: SALGADOS VARIADOS CONFORME ESPECIFICAÇÃO ABAIXO. RISOLI DE CARNE DE SOL. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, LEITE SAL, MARGARINA E FARINHA DE PÃO, RECHEIO MUSSARELA, APRESENTAÇÃO FRITO. VALIDADE DIÁRIA. COXINHA: INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, CEBOLA, QUALIMAX, MARGARINA, LEITE E SAL RECHEIO DE FRANGO OU FRANGO COM CATUPIRY, APRESENTAÇÃO ASSADA. VALIDADE DIÁRIA. EMPADA: INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL, CEBOLA, RECHEIO DE FRANGO OU FRANGO COM CATUPIRY. APRESENTAÇÃO ASSADO. VALIDADE DIÁRIA. PASTEL: INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, ÓLEO, TEMPEROS, RECHEIO DE CARNE, CARNE DE SOL, FRANGO. APRESENTAÇÃO FRITO. VALIDADE DIÁRIA. CANUDINHO: INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, SAL, MARGARINA, ÁGUA, RECHEIO CARNE, VATAPÁ DE FRANGO. APRESENTAÇÃO FRITO. VALIDADE DIÁRIA. BOLINHA DE QUEIJO: INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, LEITE, MARGARINA, OVO, SAL, QUEIJO, ÓLEO. APRESENTAÇÃO FRITO. VALIDADE DIÁRIA. ESFIRRA: MARGARINA, ÓLEO, OVO, FERMENTO, AÇÚCAR, ÁGUA, SAL, FARINHA DE TRIGO,

Especificação: PÃO DE FORMA: MASSA LEVE, FARINHA DE TRIGO/FERMENTO/SAL/AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL E ÁGUA, COM CASCA, FATIADO, CORTADO EM FATIAS. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFEÇÃO. ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO RESISTENTE E ATÓXICO COM 20 FATIAS. CONTEUDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) DIAS A CONTAR NO ATO DA ENTREGA, PACOTE DE 500G.

Especificação: BOLO TIPO FOFO, PRODUTO OBTIDO DA MISTURA DE FARINÁCEOS (COMO FARINHA DE TRIGO, FUBÁ, POLVILHO, ARARUTA,) COM OVOS, ÓLEO VEGETAL, AÇÚCAR, LEITE PASTEURIZADO OU SUCO DE FRUTAS, ADICIONADO DE FERMENTO QUÍMICO, EMBALAGEM EM POLIETILENO ORIGINAL DE FÁBRICA, E CONTER NA EMBALAGEM AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE. PESO APROXIMADO DE 800G.



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
Especificação: BOLO DE LEITE TIPO MOLE, UTILIZA-SE DOS INGREDIENTES: LEITE, OVOS, AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO, MATEIGA, LEITE CONDENSADO (OPCIONAL). O PRODUTO DEVERÁ ESTÁ EM EMBALAGEM EM POLIETILENO ORIGINAL DE FÁBRICA, E CONTER NA EMBALAGEM AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE. PESO APROXIMADO DE 800G.					
8	PIZZA RECHEADA , PACOTE COM 10 UNIDADES TAMANHO APROXIMADO DAS MINI PIZZAS: 15 CM DE DIÂMETRO. SABORES (MUSSARELA, APRESUNTADO, MILHO, AZEITONA E ORÉGANO) MINI PIZZA SABOR CALABRESA (MUSSARELA, CALABRESA AZEITONA E ORÉGANO).	380,000	Pacote	44,50	16.910,00
Especificação: PIZZA RECHEADA , PACOTE COM 10 UNIDADES TAMANHO APROXIMADO DAS MINI PIZZAS- 15 CM DE DIÂMETRO. SABORES (MUSSARELA, APRESUNTADO, MILHO, AZEITONA E ORÉGANO) MINI PIZZA SABOR CALABRESA (MUSSARELA, CALABRESA AZEITONA E ORÉGANO).					
9	PÃO TIPO DE LEITE FORMATO REDONDO ,PEQUENO, PACOTE CONTENDO 250G EMBALADOS EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, QUE CONTENHA PRAZO DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, ASSIM COMO AS ESPECIFICAÇÕES NUTRICIONAIS.	1.390,000	Pacote	6,64	9.229,60
Especificação: PÃO TIPO DE LEITE FORMATO REDONDO ,PEQUENO, PACOTE CONTENDO 250G EMBALADOS EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, QUE CONTENHA PRAZO DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, ASSIM COMO AS ESPECIFICAÇÕES NUTRICIONAIS.					
10	PÃO TIPO BOLA , PESO DE 55 G, EMBALADOS EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, QUE CONTENHA PRAZO DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, ASSIM COMO AS ESPECIFICAÇÕES NUTRICIONAIS. PACOTE COM 10 UNIDADES	1.190,000	Pacote	6,53	7.770,70
Especificação: PÃO TIPO BOLA , PESO DE 55 G, EMBALADOS EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, QUE CONTENHA PRAZO DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, ASSIM COMO AS ESPECIFICAÇÕES NUTRICIONAIS. PACOTE COM 10 UNIDADES					

Deste modo, como tendo como parâmetro as pesquisas de preços realizadas, tem-se que o valor médio estimado, conforme dados demonstrados acima, totalizam a monta de R\$ 176.426,40 (cento e setenta e seis mil, quatrocentos e vinte e seis reais e quarenta centavos)

## 8. Justificativas para o parcelamento ou não da solução

Esta seção apresenta as justificativas para a decisão de parcelar ou não a contratação da aquisição de produtos de panificação destinados ao atendimento da Secretaria de Saúde e da Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social do Município de Acoiara-CE, de acordo com a Lei 14.133/2021.

- Avaliação da economicidade: O parcelamento da aquisição dos produtos de panificação é adotado com o propósito de aumentar a competitividade do processo licitatório, possibilitando a participação de um maior número de licitantes e potencialmente resultando em preços mais vantajosos para a administração pública, alinhado ao Art. 23 da Lei 14.133/2021.
- Conformidade com os princípios da licitação: A estratégia de parcelamento está em conformidade com os princípios de igualdade, eficiência, economicidade e desenvolvimento nacional sustentável ressaltados no Art. 5º e no Art. 40, inciso II, da Lei 14.133/2021, ao estimular a concorrência e possibilitar uma melhor alocação





de recursos.

- Atendimento ao princípio do planejamento: Seguindo o direcionamento do Art. 7º da Lei 14.133/2021, a decisão pelo parcelamento reflete um estudo minucioso da necessidade de contratação e do mercado, promovendo um melhor alinhamento entre o ciclo de fornecimento e as necessidades reais das Secretarias envolvidas.
- Facilidade de gestão contratual: O parcelamento permite uma melhor gestão dos contratos, favorecendo a efetiva fiscalização do cumprimento de entregas parciais e a adaptabilidade em relação a possíveis mudanças nas demandas dos serviços públicos, como preconiza o Art. 40, § 2º e § 3º da Lei 14.133/2021.
- Viabilização da participação de pequenas empresas: O parcelamento dos itens a serem licitados promove a inclusão de microempresas e empresas de pequeno porte no processo licitatório, atendendo ao disposto no Art. 4º da Lei 14.133/2021, e contribuindo para o desenvolvimento econômico local.
- Assegurar a qualidade e a variedade dos produtos: Ao adotar o parcelamento, assegura-se que diferentes tipos de produtos de panificação sejam fornecidos com qualidade e variedade, de acordo com as recomendações nutricionais específicas para os públicos atendidos pelas Secretarias, o que atende à ideia de resultado mais vantajoso conforme Art. 11 da Lei 14.133/2021.
- Gestão eficaz do estoque: Com o parcelamento, a administração pode gerenciar melhor o estoque de produtos perecíveis como os de panificação, reduzindo o risco de desperdício ou perda de qualidade, em alinhamento com as práticas de sustentabilidade e eficiência preconizadas pela Lei 14.133/2021 nos Arts. 12, VII e 40, IV.
- Otimize as rotas de distribuição: Com entregas parceladas, otimizamos as rotas e o transporte, de modo a entregar produtos sempre frescos para as diferentes secretarias, tal como destacado no Art. 26 da Lei 14.133/2021, que trata do desenvolvimento nacional sustentável.

Portanto, conclui-se que o parcelamento da solução é uma estratégia viável e razoável com múltiplas justificativas vinculadas à legislação vigente, que visa assegurar um processo de contratação que atende ao interesse público de maneira eficiente e econômica. Esta abordagem está apoiada pelas jurisprudências relacionadas à Lei 14.133/2021, demonstrando transparência e alinhamento com as melhores práticas administrativas.

## 9. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O processo de aquisição de produtos de panificação para a Secretaria de Saúde e Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social do Município de Acopiara-CE está em pleno alinhamento com o Plano de Contratações Anual da entidade para o exercício financeiro correspondente. Este alinhamento estratégico assegura que a contratação em questão se alinha com os objetivos mais amplos do município e com as diretrizes orçamentárias previamente definidas.

As considerações para a inclusão desta contratação no Plano de Contratações Anual foram baseadas na identificação consistente da necessidade de produtos de panificação que atendem a padrões nutricionais adequados e que contribuem para a promoção da saúde e apoio ao desenvolvimento social dos cidadãos atendidos pelas



secretarias envolvidas. A periodicidade e a continuidade da demanda por tais produtos foram criteriosamente avaliadas, garantindo assim a previsão e a disponibilidade orçamentária necessárias para a eficaz execução das políticas públicas relacionadas.

A contratação proposta é fundamental para atender a um serviço público essencial, garantindo que as secretarias possam desenvolver suas atividades assistenciais e de promoção da saúde com a qualidade e a eficiência exigidas. A sua inclusão no Plano de Contratações Anual evidencia o compromisso da administração pública com o planejamento responsável e a gestão efetiva dos recursos, conforme preconizado pela Lei 14.133.

A realização desta licitação atenderá aos princípios da eficiência, da economicidade e do desenvolvimento nacional sustentável, em linha com os objetivos de seleção das propostas mais vantajosas para a Administração Pública e de promoção da justa competição, tal como estabelecido no Art. 11 da Lei 14.133.

## 10. Resultados pretendidos

A aquisição de produtos de panificação pela Prefeitura Municipal de Acopiara, destinada ao atendimento das demandas da Secretaria de Saúde e Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social, tem por objetivo obter os seguintes resultados:

- Atender de forma eficiente e eficaz às necessidades nutricionais e alimentares das populações assistidas pelas Secretarias, contribuindo para a manutenção e promoção da saúde pública;
- Garantir a aquisição de produtos de panificação de alta qualidade, em conformidade com as exigências sanitárias e nutricionais, visando o bem-estar dos usuários dos serviços das Secretarias;
- Oferecer alimentos que estejam de acordo com as normas e padrões da ANVISA e do Ministério da Saúde, assegurando a segurança alimentar da população beneficiada;
- Assegurar o fornecimento contínuo e regular dos produtos, evitando desabastecimento e assegurando a disponibilidade constante do alimento;
- Promover a alimentação adequada e saudável, priorizando produtos integrais e com baixo teor de açúcares adicionados e gorduras trans;
- Obter a melhor relação custo-benefício na aquisição dos produtos de panificação, garantindo a aplicação eficiente dos recursos públicos e a otimização do uso dos fundos municipais;
- Contribuir para o desenvolvimento nacional sustentável, possibilitando a participação de micro e pequenas empresas locais, conforme estabelece o Art. 4º da Lei 14.133, caso estas atendam às exigências do edital;
- Fortalecer a economia local através do apoio a fornecedores da região de Acopiara-CE, incentivando a geração de empregos e o desenvolvimento econômico do município;
- Garantir a transparência e a eficiência do processo licitatório, em observância aos princípios da Lei 14.133, como o da competitividade, impessoalidade e isonomia, assegurando a seleção da proposta mais vantajosa e adequada às necessidades públicas.



## 11. Providências a serem adotadas

Para assegurar que a aquisição de produtos de panificação destinados ao atendimento da Secretaria de Saúde e Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social do Município de Acopiara-CE seja realizada de acordo com as diretrizes estabelecidas no Estudo Técnico Preliminar (ETP) e em conformidade com a Lei 14.133/2021, as seguintes providências detalhadas devem ser adotadas:

1. Consolidar as informações de consumo histórico dos produtos de panificação pelas Secretarias envolvidas para definição precisa das quantidades a serem contratadas.
2. Realizar pesquisa de mercado para identificação e qualificação de potenciais fornecedores que atendam aos critérios nutricionais, sanitários e técnicos exigidos pela Administração Pública, ponderando sobre a relevância da contratação local para o fortalecimento da economia municipal.
3. Elaborar um termo de referência detalhado, contendo todas as especificações técnicas, nutricionais, e critérios de qualidade para a aquisição de produtos de panificação, incluindo requisitos para embalagem, transporte e entrega dos produtos.
4. Preparar e publicar o edital de Pregão Eletrônico, garantindo que este contenha todas as informações e exigências pertinentes à contratação, promovendo a ampla competitividade e isonomia entre os participantes, em observância aos princípios da Lei 14.133/2021.
5. Definir critérios de seleção e julgamento das propostas que priorizem o melhor valor econômico para a Administração Pública, considerando a qualidade e o atendimento aos requisitos nutricionais e sanitários estipulados.
6. Estabelecer um fluxo de comunicação efetivo com os interessados durante o processo de licitação, de modo a esclarecer dúvidas e proporcionar igualdade de condições a todos os licitantes.
7. Implementar procedimentos para a avaliação e a aceitação dos produtos entregues, garantindo a conformidade com as especificações contratuais e a conformidade da quantidade e qualidade.
8. Desenvolver um processo formal para inspeções regulares e auditorias na qualidade dos produtos recebidos, envolvendo a verificação de procedimentos de controle de qualidade por parte dos fornecedores.
9. Preparar e capacitar a equipe responsável pela gestão e fiscalização do contrato, assegurando que haja conhecimento apropriado sobre as especificações dos produtos de panificação e as normas relacionadas à segurança alimentar.
10. Montar um sistema de controle que permita o acompanhamento eficaz do contrato, registrando as entregas, o cumprimento dos prazos e a satisfação dos requisitos do termo de referência.
11. Realizar um estudo sobre a viabilidade de implementar práticas de logística reversa para as embalagens após o consumo dos produtos de panificação, em conformidade com as diretrizes ambientais e de sustentabilidade.

## 12. Justificativa para adoção do registro de preços



Após análise detalhada do objeto da contratação e das disposições contidas na Lei 14.133/2021, concluiu-se pela não adoção do sistema de registro de preços para o processo de aquisição de produtos de panificação destinados à Secretaria de Saúde e à Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social do Município de Acopiara-CE pelas seguintes razões:

- A natureza específica dos produtos de panificação requer que estes sejam frescos e entregues em intervalos curtos de tempo, o que pode ser incompatível com a dinâmica do registro de preços, que pressupõe estimativas de longo prazo e prazos de entrega potencialmente mais flexíveis conforme disposto no Art. 83 da Lei 14.133.
- A previsão de consumo destes produtos é influenciada por fatores variáveis e imprevisíveis, relacionados ao número de atendimentos e eventos promovidos pelas Secretarias, impossibilitando uma definição precisa das quantidades que seriam adquiridas ao longo do tempo, como requer o Art. 82, I, do mesmo diploma legal.
- O Art. 84 da Lei 14.133 estabelece que a ata de registro de preços terá validade de até um ano, o que poderia restringir a flexibilidade necessária para ajustes frequentes no fornecimento dos produtos tendo em vista a sua perecibilidade e a necessidade de adaptar-se às demandas sazonais das Secretarias.
- Existem dificuldades inerentes ao registro de preços para produtos de alta rotatividade e curta validade, como os itens de panificação, sendo assim, a adoção de licitações específicas para aquisição em lotes conforme a necessidade imediata apresenta-se como uma abordagem mais vantajosa, conforme princípios da eficiência e economicidade, previstos no Art. 5º.
- A não participação no sistema de registro de preços permitirá maior controle sobre a qualidade e frescor dos produtos, atendendo assim a aspectos relacionados à segurança alimentar e satisfazendo os requisitos de qualidade e higiene estabelecidos pelas normas da ANVISA e do Ministério da Saúde, em consonância com o inciso IV do Art. 11, que visa prevenir contratações com sobrepreço ou inexequíveis, bem como superfaturamento na execução dos contratos.
- Observou-se ainda que a dinâmica do mercado local e a possibilidade de estimular a economia regional podem ser melhor exploradas por meio de licitações pontuais, estimulando a competitividade e participação de empresas locais em alinhamento com o Art. 40, III e Art. 26, o que poderia ser limitado sob o regime de registro de preços.

Em suma, a decisão pela não adoção do sistema de registro de preços baseou-se em uma avaliação criteriosa dos princípios de planejamento, gestão de riscos e busca pela proposta mais vantajosa para a Administração Pública, sempre em consonância com a nova Lei de Licitações, Lei 14.133/2021, garantindo assim o alinhamento estratégico e a eficiência na aquisição dos produtos de panificação necessários para atender as demandas das Secretarias de Saúde e do Trabalho e Desenvolvimento Social.

### 13. Da vedação da participação de empresas na forma de consórcio

Conforme a Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, os consórcios de empresas podem, a



princípio, participar de licitações públicas. No entanto, existem circunstâncias específicas que justificam a vedação de sua participação, a depender das características particulares e do objeto da contratação em questão. Para a aquisição de produtos de panificação destinados ao atendimento da Secretaria de Saúde e Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social do Município de Acopiara-CE, a participação de empresas na forma de consórcio está sendo vedada com base nos seguintes fundamentos legais e justificativas circunstanciais:

- A natureza do objeto contratado e suas especificidades técnicas e nutricionais não demandam a complexidade que justificaria a formação de consórcios, visto que o fornecimento de produtos de panificação pode ser efetivado por empresas de pequeno a médio porte sem a necessidade de estrutura consorciada.
- A previsão de um fornecimento regular e contínuo de itens de panificação favorece o engajamento de fornecedores locais, os quais tendem a apresentar maior agilidade e capacidade de atendimento das demandas específicas das Secretarias envolvidas, sem que haja necessidade de dividir tal fornecimento entre diversas empresas com gestão compartilhada.
- A governança de contratos estabelecidos com consórcios pode ser mais complexa e sujeita a litígios internos entre os consorciados, gerando potenciais riscos à continuidade e à regularidade do fornecimento dos produtos.
- O art. 33 da Lei n.º 14.133/2021 limita a participação de empresas em consórcio em função do valor estimado da contratação, apontando que tais arranjos são mais adequados para contratações de grande vulto, o que não é o caso nesta situação específica.
- O fomento à economia local e o estímulo à competitividade justificam a vedação de consórcios para este processo licitatório, uma vez que a formação de consórcios poderia restringir a participação de empresas menores ou locais que são plenamente capazes de satisfazer as necessidades das secretarias.
- Observando o princípio da segregação de funções, conforme art. 7º da Lei n.º 14.133/2021, a simplificação na administração do contrato se mostra mais eficaz e menos propensa a conflitos, o que reforça a vedação de consórcios onde um único fornecedor possa atender ao objeto contratual de maneira eficiente e econômica.

Portanto, considerando os princípios da eficiência, da economicidade e do interesse público, e visando garantir um processo de aquisição eficiente e seguro para os bens em questão, é recomendável vedar a participação de empresas na forma de consórcio na presente licitação, conforme estabelece a Lei n.º 14.133/2021 em seu artigo 15, ao dar margem para a Administração decidir acerca da participação de consórcios nas licitações que realiza.

#### 14. Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras

Conforme preconiza o Art. 12, inciso IX e Art. 18, inciso XII da Lei 14.133/2021, deve-se considerar, em todo processo licitatório, os possíveis impactos ambientais decorrentes da execução do contrato e, igualmente, prever medidas mitigadoras eficazes. No âmbito da aquisição de produtos de panificação para a Secretaria de Saúde e Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social do Município de Acopiara-CE, os



seguintes impactos ambientais e suas respectivas medidas mitigadoras são identificados:

- Emissões de gases poluentes: O transporte dos produtos de panificação até as unidades consumidoras emitirá gases poluentes. Medidas como a otimização de rotas, utilização de veículos com baixa emissão de carbono e possivelmente o incentivo ao uso de combustíveis renováveis podem ser incentivadas.
- Consumo de recursos naturais: Considerar a produção de panificação e sua demanda por recursos naturais como água e energia. Será incentivada a seleção de fornecedores que demonstrem práticas de sustentabilidade, como reuso de água e emprego de fontes de energia renováveis.
- Geração de resíduos: A embalagem e o descarte dos produtos de panificação geram resíduos sólidos que precisam ser gerenciados. A contratação deverá dar preferência a embalagens recicláveis ou biodegradáveis, assim como os fornecedores deverão demonstrar capacidade de gerenciamento de resíduos conforme regulamentação aplicável.
- Impactos ao solo e à água: A produção de alimentos pode levar à contaminação de solo e água se não forem adotadas medidas de controle adequadas. Espera-se que os fornecedores adotem sistemas de tratamento de efluentes e gestão dos resíduos sólidos, minimizando o impacto ambiental de suas operações.
- Uso de materiais sustentáveis: Será valorizado o uso de matérias-primas que provenham de fontes sustentáveis e/ou certificadas, tanto na produção dos alimentos quanto nas embalagens.

As medidas mitigadoras propostas deverão ser detalhadamente descritas e justificadas no termo de referência do processo licitatório, assegurando-se que tais práticas estejam alinhadas com os princípios do desenvolvimento nacional sustentável previstos no Art. 5º da Lei 14.133/2021 e contribuam para a preservação do meio ambiente e a promoção da saúde pública.

## 15. Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação

Considerando as disposições da Lei 14.133 de abril de 2021 e todas as informações e análises apresentadas no decorrer deste Estudo Técnico Preliminar, posicionamo-nos de maneira favorável quanto à viabilidade e razoabilidade da contratação do fornecimento de produtos de panificação para a Secretaria de Saúde e Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social do Município de Acopiara - CE.

A legislação em questão, especialmente em seu artigo 11, estabelece que o processo licitatório deve ter como objetivo assegurar a seleção de proposta que gere o melhor resultado de contratação para a Administração Pública, promovendo a igualdade e a justa competição entre os participantes, além de evitar a contratação com sobrepreço ou preços inexequíveis.

- O estudo técnico preliminar demonstrou a precisa definição das necessidades das Secretarias, alinhadas ao interesse público e ao padrão de qualidade e segurança alimentar demandados pela população atendida.
- Foram consideradas as especificações técnicas e dispostos todos os requisitos





necessários para que a contratação dos produtos seja realizada dentro de elevados padrões de qualidade e segurança alimentar, conforme artigo 18, incisos I a XIII.

- As estimativas de consumo e o valor da contratação são baseadas em um cuidadoso levantamento de mercado, em conformidade com o artigo 23, assegurando que os preços estejam em acordo com a realidade de mercado e representem a melhor escolha econômica para o município.
- Conforme o artigo 26, valorizou-se a possibilidade de preferência para produtos locais ou de menor impacto ambiental, colaborando para o desenvolvimento sustentável da região e promovendo a economia local.
- A análise dos riscos envolvidos e as medidas mitigadoras apresentadas corroboram com a diretriz do artigo 12, inciso X, de avaliar e administrar os riscos para o sucesso da contratação e a eficácia do contrato.

Com base nas diretrizes e princípios da Lei 14.133/2021, o planejamento detalhado e a consistente fundamentação técnica e econômica que orientaram a elaboração deste estudo garantem a assertividade e a legalidade da contratação em análise. Desse modo, a realização do processo licitatório, conforme diretrizes deste ETP, é considerada não apenas viável, mas também extremamente benéfica e oportuna para o atendimento das finalidades das Secretarias envolvidas, respeitando-se os princípios da Administração Pública e assegurando a melhor utilização dos recursos públicos.

Acopiara / CE, 2 de fevereiro de 2024.

  
WELLINGTON ALVES DE OLIVEIRA  
ORDENADOR DE DESPESAS DA SECRETARIA DE SAÚDE

  
EDUARDO JOSÉ DE LIMA BARBOSA  
ORDENADOR DE DESPESAS DA SECRETARIA DO  
TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL