

Estudo Técnico Preliminar

Processo administrativo N° 0000520251126000280



Unidade responsável
Fundo Municipal de Educacao
Prefeitura Municipal de Ocara



Data
03/12/2025



Responsável
Comissão De Planejamento

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A administração pública do município de Ocara enfrenta um problema significativo relativo à provisão contínua de gêneros alimentícios para a merenda escolar, diante da crescente demanda e da importância crucial que a merenda desempenha na segurança alimentar e no desempenho escolar dos alunos da rede pública municipal. A insuficiência de recursos disponíveis, provada por indicadores de atendimento e consumo, bem como a incapacidade de estrutura atual para satisfazer os requisitos técnicos e operacionais necessários, posiciona a contratação como uma ação imprescindível. Conforme constatado no processo administrativo consolidado, a garantia de um fornecimento adequado e ininterrupto de alimentação nas escolas é essencial para a manutenção da frequência escolar e melhoria do estado nutricional dos estudantes. Deixar de atender essa demanda pode resultar em interrupção de um serviço essencial, comprometendo o desenvolvimento educacional e social do município.

Os impactos operacionais da não realização desta contratação incluem a potencial interrupção do fornecimento de refeições nutritivas a milhares de alunos, afetando diretamente o desempenho escolar e a saúde dos estudantes. Institucionalmente, isso coloca em risco o cumprimento das metas educacionais e viola compromissos de sustentação do bem-estar infantil. Socialmente, a falha em atender a esta necessidade pode exacerbar problemas nutricionais e prejudicar o envolvimento dos alunos nas atividades escolares, configurando um retrocesso no progresso educacional que o município de Ocara tem se esforçado para atingir.

Os resultados pretendidos com esta contratação incluem a continuidade efetiva do

fornecimento de merenda escolar, promovendo assim a nutrição adequada dos alunos e melhorando, conseqüentemente, sua capacidade de aprendizado e desempenho escolar. Esta aquisição está alinhada aos objetivos estratégicos da Administração Pública local para apoiar a educação e o bem-estar social, conforme delineado em instrumentos de planejamento, mesmo que um Plano de Contratação Anual específico para este processo não tenha sido identificado. Além disso, a contratação visa promover a economicidade através do uso do sistema de registro de preços, assegurando uma administração pública mais eficiente e eficaz.

Conclui-se que a contratação para o registro de preço para aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar é fundamental para atender adequadamente a demanda crescente, garantindo, ao mesmo tempo, a continuidade dos serviços públicos essenciais e o cumprimento dos objetivos institucionais. A análise detalhada do processo administrativo corroborou a urgência e a importância desta contratação, em conformidade com os princípios estabelecidos nos arts. 5º, 6º, 11 e 18, § 2º da Lei nº 14.133/2021.

2. ÁREA REQUISITANTE

Área requisitante	Responsável
Fundo Municipal de Educacao	Francisco Jonas Lopes da Silva

3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A necessidade da contratação, conforme identificado pelo Fundo Municipal de Educação de Ocara, decorre da demanda contínua por gêneros alimentícios destinados à merenda escolar na rede pública municipal, desempenhando um papel crucial na segurança alimentar e no complemento nutricional dos alunos, contribuindo para a melhoria do estado nutricional, assim como para a frequência e o desempenho escolar. A relevância dessa contratação é reiterada por objetivos estratégicos de assegurar a regularidade e qualidade da alimentação escolar, um elemento essencial no ambiente educativo e na promoção de saúde entre os estudantes.

Os padrões mínimos de qualidade e desempenho exigidos para os gêneros alimentícios incluem critérios de validade e integridade dos produtos, garantindo que atendam todos os parâmetros nutricionais e de segurança alimentar estipulados por normativas vigentes. Tais especificações são respaldadas nos arts. 5º e 18 da Lei nº 14.133/2021, que exigem eficiência e economicidade no processo de contratação, sendo imperativo que os produtos sejam entregues de forma contínua e oportuna para evitar eventuais desabastecimentos, sempre mantendo a constância na cadeia de suprimentos durante o ano letivo.

O uso do catálogo eletrônico de padronização não é aplicável aqui, devido à

especificidade dos itens requeridos que podem não estar adequadamente contemplados nos catálogos disponíveis. Não haverá a indicação de marcas ou modelos específicos, promovendo assim um processo competitivo e abrangente, conforme o princípio da competitividade. A vedação ao uso de marcas específicas somente será afastada diante de uma justificativa técnica essencial para a qualidade e funcionalidade dos produtos.

Os itens a serem adquiridos não se classificam como bens de luxo, respeitando o art. 20 da Lei nº 14.133/2021 e o Decreto nº 10.818/2021. O fornecimento dos gêneros alimentícios deve ser realizado de modo a garantir a eficiência na entrega e execução, sem detalhar prazos específicos, mas assegurando o equilíbrio entre custo administrativo e benefício operacional. A exigência de amostras e suporte técnico será influenciada pela necessidade de verificação da conformidade dos produtos com as especificações, quando aplicável.

Os critérios de sustentabilidade também são integrados aos requisitos da contratação; a utilização potencial de embalagens recicláveis e práticas que minimizem o desperdício estão entre as medidas a serem consideradas. A adequação à legislação vigente e às diretrizes de sustentabilidade será decisiva para orientar o levantamento de mercado, assegurando que fornecedores sejam aptos a atender aos padrões técnicos e operacionais mínimos.

Os requisitos acima definidos são baseados na necessidade demonstrada no Documento de Formalização da Demanda (DFD), alinhando-se com as diretrizes da Lei nº 14.133/2021 e estabelecendo uma base técnica sólida para o levantamento de mercado subsequente, objetivando a escolha da solução mais vantajosa para a administração, conforme prevê o art. 18 da legislação.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de mercado, conforme art. 18, §1º, inciso V da Lei nº 14.133/2021, é crucial para o planejamento da contratação do objeto descrito na "Descrição da Necessidade da Contratação", visando prevenir práticas antieconômicas e embasar a solução contratual, alinhado aos princípios dos arts. 5º e 11, de forma neutra e sistemática.

Para determinar a natureza do objeto da contratação, este estudo identificou que se trata da aquisição de gêneros alimentícios, consistindo em bens consumíveis. A partir dessa caracterização, o levantamento de mercado foi conduzido para garantir a continuidade e a qualidade da alimentação escolar dos alunos da rede pública municipal de Ocara-CE.

A pesquisa de mercado incluiu consultas a fornecedores locais e regionais, análise de contratações similares realizadas por outras prefeituras e a utilização de dados de fontes públicas confiáveis, como o Painel de Preços do Governo Federal. Foram consultados três fornecedores potenciais, que ofereceram uma faixa de preços competitiva, com prazos de entrega variados, observando-se também a possibilidade

de adesão a Atas de Registro de Preços (ARP) já existentes, o que pode representar inovação e eficiência no processo de aquisição.

Foram identificadas inovações no mercado, como a oferta de produtos com certificação de sustentabilidade, que se alinham às políticas de desenvolvimento sustentável e à legislação ambiental vigente, potencializando o impacto positivo da contratação em termos de responsabilidade social e ambiental.

Na comparação das alternativas identificadas, considerou-se a economicidade, viabilidade operacional, sustentabilidade e capacidade de atendimento às especificações requeridas. A adesão a Atas de Registro de Preços emergiu como uma alternativa vantajosa dada sua capacidade de oferecer preços competitivos e flexibilidade na aquisição conforme a demanda escolar, sem a necessidade de processos licitatórios extensos.

A alternativa mais vantajosa, ao considerar os Dados da Pesquisa, é a adesão à ARP, que permite flexibilidade no atendimento às demandas variáveis ao longo do ano letivo, associado a uma possível redução de custos operacionais e administrativos. Este modelo garante eficiência, economicidade e entrega de produtos dentro das especificações requeridas, garantindo o alinhamento com os 'Resultados Pretendidos' de assegurar segurança alimentar e manter a qualidade nutricional das refeições escolares.

Portanto, recomenda-se a adoção da adesão à Ata de Registro de Preços como a abordagem mais eficiente e vantajosa, garantindo competitividade e transparência no processo de aquisição de gêneros alimentícios para as escolas públicas de Ocara, evitando práticas antieconômicas e maximizando o aproveitamento dos recursos disponíveis.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar da rede pública municipal de Ocara-CE visa atender diretamente à necessidade de garantir a continuidade e a qualidade da alimentação escolar dos alunos. Observando as especificidades deste tipo de contratação, a solução envolve o registro de preços para a compra de alimentos variados, essenciais para a composição de um cardápio nutricionalmente balanceado para as escolas municipais, conforme destacado na "Descrição da Necessidade da Contratação".

Através da modalidade de pregão eletrônico, a Administração buscará fornecedores que ofereçam produtos de qualidade, atendendo às exigências técnicas e funcionais previamente estipuladas na "Descrição dos Requisitos da Contratação". O levantamento de mercado realizado identificou que o registro de preços permite flexibilidade na aquisição dos produtos, além de garantir economia em função do poder de negociação, assegurando um fornecimento contínuo durante todo o ano letivo. A contratação contemplará o fornecimento, transporte e, quando necessário, armazenamento adequado dos gêneros alimentícios, assegurando que estejam

disponíveis conforme as necessidades das escolas.

Essa abordagem estratégica é fortalecida pela análise de mercado, que confirmou a viabilidade da solução por meio da pesquisa de potenciais fornecedores capazes de atender a demanda com qualidade e economia. Assim, a alternativa apresentada endereça efetivamente os requisitos de nutricionalidade e logística da alimentação escolar, garantindo que os alunos tenham acesso contínuo a alimentos que favoreçam sua saúde e seu desempenho acadêmico. A solução, portanto, representa a escolha mais apropriada e alinhada aos princípios da Lei nº 14.133/2021, primando pela eficiência, economicidade e atendimento ao interesse público.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
1	AÇÚCAR CRISTAL - Açúcar cristal puro e natural, de primeira qualidade, de fácil escoamento. Não deve ser empedrado, Embalagem primária de polietileno transparente, resistente, atóxico, hermeticamente fechado por termo soldagem, contendo: nome, endereço e registro do empacotador, número de registro	8.515,000	Quilograma
2	ADOÇANTE DIETÉTICO - Adoçante dietético líquido, tipo sucralose. Embalagem de 100 ml, contendo identificação do produto, rótulo e prazo de acordo com as normas vigentes. Prazo de validade mínima de 6 meses da data da entrega do produto.	20,000	Unidade
3	ALHO CRU - de primeira qualidade, in natura, sem a réstia, cabeças de tamanho uniforme, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Grupo branco, subgrupo nobre (de 10 a 20 bulbilhos graúdos e firmes por bulbo), tipo extra. Isento de terra e outros materiais estranhos, sujidades, pragas e insetos, lesões	1.472,000	Quilograma
4	AMIDO DE MILHO - sabor tradicional, produto amiláceo extraído de milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de materiais terrosas e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação, quando comprimido entre os	2.007,000	Pacote
5	ARROZ BRANCO - Arroz branco, Tipo1, longo fino, embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos, mofo, odores estranhos, parasitas, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impureza que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.	6.238,000	Quilograma
6	ARROZ PARBOILIZADO - longo fino tipo 1, constituído de grãos inteiros com no máximo 14% de umidade. Embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos, mofo, odores estranhos, parasitas, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impureza que ve	17.730,000	Quilograma
7	AVEIA FLOCOS FINOS - Aveia, flocos finos, 100% natural, sem aditivos, sem conservantes, isento de mofo, odores estranhos, parasitas, substâncias nocivas e qualquer outro tipo de impureza que torne o uso impróprio para consumo, lacre de segurança, dados de identificação do produto, marca do fabrican	645,000	Pacote
8	BANANA PRATA - De primeira qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, em pencas integras, com polpa firme e intacta, sem resíduo de agrotóxico. Tamanho e coloração uniformes. Tamanho médio, sendo 1kg mais ou menos 9 ou 10 bananas, cada unidade cerca de 90g. Prazo mínimo de validade de 10 dias da dat	2.742,000	Quilograma



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
9	BATATA INGLESA – De primeira qualidade, in natura, casca íntegra e fresca, sem ruptura, com coloração e tamanho uniformes, ausência de sujidades, parasitas e larvas, acondicionadas em embalagem de 10 kg em sacos de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem e prazo de validade de data de entrega	1.778,000	Quilograma
10	BATATA DOCE – De primeira qualidade, in natura, casca íntegra e fresca, sem ruptura, com coloração e tamanho uniformes, ausência de sujidades, parasitas e larvas, acondicionadas em embalagem de 5 a 10 kg em sacos de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem e prazo de validade de data de entreg	1.778,000	Quilograma
11	BETERRABA – De primeira qualidade, in natura, casca íntegra e fresca, sem ruptura, com coloração e tamanho uniformes, ausência de sujidades, parasitas e larvas, acondicionadas em embalagens de 10Kg em sacos de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem e prazo de validade. Prazo mínimo de valida	2.326,000	Quilograma
12	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE – Biscoito ou bolacha tipo rosquinha, aromatizado sabor chocolate. Textura crocante e sem sabor amargo residual, serão rejeitados biscoitos com características organolépticos anormais. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fól	4.343,000	Pacote
13	BISCOITO POLVILHO - Biscoito, tipo polvilho, assado a base de polvilho sem glúten, sem leite e derivados, sem lactose. Textura crocante e sem sabor amargo residual, serão rejeitados biscoitos malcozidos, queimados e de características organolépticos anormais, embalado em sacos plásticos transparent	1.880,000	Pacote
14	BISCOITO SALGADO - Biscoito tipo cream cracker. Textura crocante e sem sabor amargo residual, serão rejeitados biscoitos malcozidos, queimados e de características organolépticos anormais Ingredientes básicos: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, fermentos químicos, sal, l	3.724,000	Pacote
15	CAFÉ TORRADO - Torrado e moído, com aspecto homogêneo, embalado à vácuo, sabor predominante de café, peso líquido de 250g, não transgênico, com selo de pureza, embalagem primária metalizada com identificação do produto e fabricante, informação nutricional por porção, data de embalagem e/ou prazo de	1.703,000	Pacote
16	CANELA EM PÓ – Canela em pó de boa qualidade, sem adição de quaisquer outros ingredientes, aditivos, conservantes ou corantes. Pó fino, cor marrom – claro, com aroma intenso e sabor suave característico, sem impurezas ou resíduos. Embalagem de saco plástico ou similar, com vedação hermética, que o	1.718,000	Pacote
17	CARNE BOVINA, COXÃO MOLE – Cortes bovinos de coxão mole congelados. De boa qualidade. Isento de ossos, cartilagem, gordura parcial, tendões, coágulos e nódulos. O produto deverá apresentar cor vermelho brilhante e odor característico, sem sinais de fermentação pútrida ou partes esverdeadas e aspe	6.581,000	Quilograma
18	CARNE BOVINA, PATINHO – Carne bovina de primeira (Patinho) em iscas IQF, embalagem primária em saco de polietileno com fechamento a vácuo. Congelada em iscas IQF em pacote de 2 kg. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Produto com coloração vermelho-escuro característica. Produ	1.317,000	Quilograma
19	CARNE BOVINA, MOÍDA CONGELADA, TIPO MÚSCULO – Produto obtido a partir da moagem de massas musculares de músculo bovino seguidos do imediato congelamento. Isento de ossos, cartilagem, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos e nódulos. Sem adição de outras carnes, restos, nervos ou carne meca	10.417,000	Pacote

Handwritten signature

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
20	CARNE DE CHARQUE - Carne bovina curada, desidratada por salga e dessecamento, capa de gordura inferior a 30% com coloração marrom claro, característico de carnes salgadas e secas, firme e sem sinais de deterioração e sem manchas esverdeadas e odor característico. Embalagem primária a vácuo, resiste	1.371,000	Quilograma
21	CARNE SUINA, LOMBO - Carne de lombo suíno congelada. De primeira qualidade com textura macia, aparência odor e sabor característico. Não deve ser amolecida, pegajosa. Rotulagem e registros obrigatórios. Embalagem primária: Polietileno atóxico à vácuo com 1kg do produto. Embalagem secundária: Acond	6.581,000	Quilograma
22	CEBOLA BRANCA- Branca, de primeira, in natura, tamanho médio, embalagem primária de quilo (kg), livre de danos, ruptura, com coloração e tamanho uniformes, ausência de sujidades, parasitas, impurezas e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Com identificação do peso e prazo de valid	6.512,000	Quilograma
23	CENOURA - De primeira qualidade, in natura, sem folhas, tamanho médio, Embalagem primária de quilo (kg), livre de danos, impurezas e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Com identificação do peso e com prazo de validade. Prazo mínimo de validade de 30 dias da data da entrega.	3.474,000	Quilograma
24	CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU - Produto obtido a partir de mistura de açúcar e 50% de cacau, através do processo adequado. Ingredientes: Cacau alcalino em pó e açúcar. Não deve conter glúten. Deve ter boa solubilidade, pó homogêneo, cor, cheiro e sabor característico. Embalagens primárias de 1kg. Regis	3.319,000	Pacote
25	COLORIFICO - Colorau em pó. Produto com aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprio, isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impureza. Embalagem primária em sachê, saco plástico ou potes plásticos contendo 100g do produto. Embalagem secundaria	15.788,000	Pacote
26	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - Corte de frango tipo coxa e sobrecoxa congelado. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor e odor característicos, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Rotulagem obrigatória. Embalagem primaria em sacos de polietileno atóxico, em bandeja apropriada, com 1kg	6.581,000	Quilograma
27	FARINHA DE MANDIOCA - Farinha de mandioca, branca, pré-cozida, sem adição de sal. Embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos, mofo, odores estranhos, parasitas, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impureza que venham a comprometer	2.288,000	Quilograma
28	FARINHA DE MILHO FLOCADA- flocos de milho pré-cozido tipo flocão. 100% natural, sem adição de sal, flocos médios, coloração amarela. Embalada em sacos plásticos com peso líquido de 400g, não furadas, estufadas, inviolados, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas, i	26.133,000	Pacote
29	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO - enriquecida com ferro e ácido fólico. Com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro e sabor próprios. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo limpo. Deverá estar em perfeito estado de conservação, isenta de mofo, odores estranhos, que ve	3.103,000	Quilograma
30	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ - Embalagem primária de 100 g, dados de identificação do produto, como marca, data de fabricação, número do lote e quantidade, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, ficha técnica do produto, fabricação a partir de matérias são e limpas, isento de matéria te	797,000	Pote

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
31	FEIJÃO CARIOCA - Feijão, carioca, tipo 1, produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade (máximo 14%), isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória de acordo com as normas vigentes. Embalagem primária: saco pl	3.291,000	Quilograma
32	FEIJÃO DE CORDA - Feijão, de corda, tipo 1, produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade (máximo 14%), isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1 kg do produt	1.097,000	Quilograma
33	FEIJÃO PRETO- Feijão preto tipo 1, produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória de acordo com as normas vigentes. Embalagem primária: saco plástico de polietilen	1.907,000	Quilograma
34	FILEZINHO DE FRANGO, SEM PELE - Corte do frango, tipo filezinho de frango, sem osso e sem pele, congelado. Seguir a legislação vigente. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo- rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico, sem danos ou sinais de deterioraçã	3.291,000	Quilograma
35	FOLHA DE LOURO – Folha de louro, 100% natural, simples, brilhantes, com 6 a 12 cm de comprimento e margens lisas ou levemente onduladas, aroma agradável, levemente floral e sabor característico. Sem impurezas ou resíduos. Embalagem de saco plástico ou similar, com vedação hermética, que ofereça pro	549,000	Pacote
36	FRANGO INTEIRO - Frango inteiro, congelado, de primeira qualidade, com peso médio entre 2,5 kg e 3,0 kg por unidade, sem danos ou sinais de deterioração. Deve estar limpo, sem penas, vísceras, resíduos de sangue ou odores desagradáveis. A pele deve estar íntegra, com coloração uniforme e livre de h	13.059,000	Quilograma
37	LARANJA PERA – Tamanho médio de 90g, in natura, de boa qualidade, sem manchas, sem furos, sem vestígios de insetos, uniformes, firmes e com brilho, sem machucados. Pronta para o consumo, não pode estar muito verde nem passada. Acondicionada em sacos de 20 quilos (kg). Prazo mínimo de validade de 15	2.194,000	Quilograma
38	LEITE DE SOJA – Elaborado com grãos de soja não transgênico, 0% lactose e 0% colesterol, sendo fonte de proteínas e enriquecido com vitaminas e minerais. Sabor e odor característicos, sem sabores e nem odores estranhos. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência,	168,000	Lata
39	LEITE DE VACA INTEGRAL UHT - Leite de vaca líquido. Cor branca, odor e sabor característicos, sem sabores e nem odores estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, peso do produto, data de fabricação e prazo de v	10.281,000	Caixa
40	LEITE DE VACA EM PÓ INTEGRAL – Leite em pó integral enriquecidos com vitaminas A, C, D e E, minerais, ferro e zinco. Embalagem primária pacotes de 200g, plásticos aluminizados, limpos, não violados, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em fardos lacrados e	31.150,000	Pacote
41	LEITE ZERO LACTOSE EM PÓ – Leite em pó integral sem lactose, com adição da enzima lactase, enriquecido com vitaminas. Embalagem primária metalizada e peso líquido de 300g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, peso d	120,000	Pacote



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
42	LINGUIÇA CALABRESA – Linguiça com carne de porco selecionada, curada e defumada de forma homogênea, com cor, sabor e odor característicos. De primeira qualidade, textura firme, sem sinais de fermentação pútrida ou partes esverdeadas e aspectos pegajosos. Embalagem transparentes, resistentes e bem l	1.371,000	Quilograma
43	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE – Macarrão tipo espaguete, massa com sêmola de trigo, pasteurizado, enriquecido com ferro e ácido fólico. Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impureza. Embalagem primária: Plástico de polietileno transparente, resistente, atóxico	16.024,000	Pacote
44	MAMÃO FORMOSA – Casca fina, lisa, íntegro e firme, sem manchas ou perfurações, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. Livre de sujidades, parasitas e larvas e isento de substância terrosa. Peso médio de 2 kg. Acondicionadas em sacos de polietileno frestados, com	6.503,000	Quilograma
45	MARGARINA VEGETAL - Margarina vegetal com sal. Embalagem primária pote plástico de 500g contendo identificação do produto e fabricante, informação nutricional por porção, data de embalagem e/ou prazo de validade. Acondicionadas em caixas de papelão lacradas e intactas. Prazo mínimo de validade de	513,000	Pote
46	MELANCIA - De primeira qualidade, in natura, tamanho médio 5 a 10 kg, casca lisa, íntegra e firme, sem perfurações com grau de maturação adequado, isenta de substância terrosa, sujidades, impurezas e ou insetos que torne impróprio para consumo humano. Com identificação do peso. Prazo mínimo de vali	7.917,000	Quilograma
47	ÓLEO DE SOJA REFINADO - produto deve seguir a legislação vigente. Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Produzidos a partir de soja transgênica. Sem colesterol e fonte de vitamina E. Embalagem primária: de garrafa plástica, tipo pet, atóxica, contendo 900 ml do produto,	2.385,000	Garrafa
48	PÃO HOT- DOG - Pão para cachorro quente, pacote de 500g, com 10 unidades. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, sal e fermento biológico. Não deve conter leite. Em embalagem plástica, transparente, atóxico, resistente, devidamente identificado. A rotula	9.857,000	Pacote
49	PEITO DE FRANGO CONGELADO – Corte do frango, tipo peito de frango, com osso e com pele. Seguir a legislação vigente. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo- rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem obrigatória. Embalagem primária: Em sacos d	13.032,000	Quilômetro
50	POLPA DE FRUTA, SABORES DIVERSOS (ABACAXI, ACEROLA, CAJÁ, CAJÚ, GOIABA E MANGA). Produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas, detritos animais ou vegetais, t	9.294,000	Quilograma
51	REPOLHO VERDE – Repolho in natura, de primeira qualidade, consistência firme, folhas verdes claras, limpas, frescas, bem desenvolvidas e intactas. Sem traços de descoloração turgescentes, danos e machucados. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estran	1.371,000	Quilograma
52	SAL- Sal refinado, iodado, embalagem primária plástica de 1kg, acondicionados em fardos lacrados com 30kg, não furada, livre de insetos, umidade, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. O produto deve seguir a legislação vigente. Data de validad	3.577,000	Quilograma

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
53	SARDINHA - Sardinha em conserva em óleo comestível, acondicionadas em caixas de papelão lacrada e intacta. Embalagem de 172g, peso líquido de 125g. Rotulagem obrigatória e seguir a legislação vigente. O produto deverá apresentar data de validade de 6 meses da data da entrega.	6.183,000	Lata
54	TOMATE - Tomate, vermelho, de primeira qualidade, in natura, tamanho médio, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. Acondicionados em embalagens de 10kg em sacos de polietileno, frestados, com etiqueta de pesagem e validade. Validade mínima de 10 dias da da	3.494,000	Quilograma
55	VINAGRE - Vinagre de álcool. Líquido transparente e incolor, com odor característico ácido. Sabor de Acidez pronunciada. Concentração variando entre 4% e 6%. Embalagem primaria de 500ml, acondicionadas em caixas de 12 unidades. Rotulagem de acordo com legislação vigente. Validade mínima de 12 meses	1.988,000	Garrafa

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
1	AÇÚCAR CRISTAL - Açúcar cristal puro e natural, de primeira qualidade, de fácil escoamento. Não deve ser empedrado, Embalagem primaria de polietileno transparente, resistente, atóxico, hermeticamente fechado por termo soldagem, contendo: nome, endereço e registro do empacotador, número de registro	8.515,000	Quilograma	6,20	52.793,00
2	ADOÇANTE DIETÉTICO - Adoçante dietético líquido, tipo sucralose. Embalagem de 100 ml, contendo identificação do produto, rótulo e prazo de acordo com as normas vigentes. Prazo de validade mínima de 6 meses da data da entrega do produto.	20,000	Unidade	5,03	100,60
3	ALHO CRU - de primeira qualidade, in natura, sem a réstia, cabeças de tamanho uniforme, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Grupo branco, subgrupo nobre (de 10 a 20 bulbilhos graúdos e firmes por bulbo), tipo extra. Isento de terra e outros materiais estranhos, sujidades, pragas e insetos, lesões	1.472,000	Quilograma	44,48	65.474,56
4	AMIDO DE MILHO - sabor tradicional, produto amiláceo extraído de milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de materiais terrosos e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação, quando comprimido entre os	2.007,000	Pacote	9,77	19.608,39

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
5	ARROZ BRANCO – Arroz branco, Tipo1, longo fino, embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos, mofo, odores estranhos, parasitas, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impureza que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.	6.238,000	Quilograma	8,11	50.590,18
6	ARROZ PARBOILIZADO – longo fino tipo 1, constituído de grãos inteiros com no máximo 14% de umidade. Embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos, mofo, odores estranhos, parasitas, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impureza que ve	17.730,000	Quilograma	8,12	143.967,60
7	AVEIA FLOCOS FINOS - Aveia, flocos finos, 100% natural, sem aditivos, sem conservantes, isento de mofo, odores estranhos, parasitas, substancias nocivas e qualquer outro tipo de impureza que torne o uso impróprio para consumo, lacre de segurança, dados de identificação do produto, marca do fabrican	645,000	Pacote	7,16	4.618,20
8	BANANA PRATA – De primeira qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, em pencas integras, com polpa firme e intacta, sem resíduo de agrotóxico. Tamanho e coloração uniformes. Tamanho médio, sendo 1kg mais ou menos 9 ou 10 bananas, cada unidade cerca de 90g. Prazo mínimo de validade de 10 dias da dat	2.742,000	Quilograma	7,99	21.908,58
9	BATATA INGLESA – De primeira qualidade, in natura, casca íntegra e fresca, sem ruptura, com coloração e tamanho uniformes, ausência de sujidades, parasitas e larvas, acondicionadas em embalagem de 10 kg em sacos de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem e prazo de validade de data de entrega	1.778,000	Quilograma	8,97	15.948,66
10	BATATA DOCE – De primeira qualidade, in natura, casca íntegra e fresca, sem ruptura, com coloração e tamanho uniformes, ausência de sujidades, parasitas e larvas, acondicionadas em embalagem de 5 a 10 kg em sacos de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem e prazo de validade de data de entreg	1.778,000	Quilograma	6,75	12.001,50



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
11	BETERRABA – De primeira qualidade, in natura, casca íntegra e fresca, sem ruptura, com coloração e tamanho uniformes, ausência de sujidades, parasitas e larvas, acondicionadas em embalagens de 10Kg em sacos de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem e prazo de validade. Prazo mínimo de válida	2.326,000	Quilograma	7,25	16.863,50
12	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE – Biscoito ou bolacha tipo rosquinha, aromatizado sabor chocolate. Textura crocante e sem sabor amargo residual, serão rejeitados biscoitos com características organolépticos anormais. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fó	4.343,000	Pacote	9,33	40.520,19
13	BISCOITO POLVILHO - Biscoito, tipo polvilho, assado a base de polvilho sem glúten, sem leite e derivados, sem lactose. Textura crocante e sem sabor amargo residual, serão rejeitados biscoitos malcozidos, queimados e de características organolépticos anormais, embalado em sacos plásticos transparent	1.880,000	Pacote	9,11	17.126,80
14	BISCOITO SALGADO - Biscoito tipo cream cracker. Textura crocante e sem sabor amargo residual, serão rejeitados biscoitos malcozidos, queimados e de características organolépticos anormais Ingredientes básicos: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, fermentos químicos, sal, I	3.724,000	Pacote	8,93	33.255,32
15	CAFÉ TORRADO - Torrado e moído, com aspecto homogêneo, embalado à vácuo, sabor predominante de café, peso líquido de 250g, não transgênico, com selo de pureza, embalagem primária metalizada com identificação do produto e fabricante, informação nutricional por porção, data de embalagem e/ou prazo de	1.703,000	Pacote	21,87	37.244,61
16	CANELA EM PÓ – Canela em pó de boa qualidade, sem adição de quaisquer outros ingredientes, aditivos, conservantes ou corantes. Pó fino, cor marrom – claro, com aroma intenso e sabor suave característico, sem impurezas ou resíduos. Embalagem de saco plástico ou similar, com vedação hermética, que o	1.718,000	Pacote	5,76	9.895,68



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
17	CARNE BOVINA, COXÃO MOLE – Cortes bovinos de coxão mole congelados. De boa qualidade. Isento de ossos, cartilagem, gordura parcial, tendões, coágulos e nódulos. O produto deverá apresentar cor vermelho brilhante e odor característico, sem sinais de fermentação pútrida ou partes esverdeadas e aspe	6.581,000	Quilograma	60,78	399.993,18
18	CARNE BOVINA, PATINHO – Carne bovina de primeira (Patinho) em iscas IQF, embalagem primária em saco de polietileno com fechamento a vácuo. Congelada em iscas IQF em pacote de 2 kg. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Produto com coloração vermelho-escuro característica. Produ	1.317,000	Quilograma	60,78	80.047,26
19	CARNE BOVINA, MOÍDA CONGELADA, TIPO MÚSCULO – Produto obtido a partir da moagem de massas musculares de músculo bovino seguidos do imediato congelamento. Isento de ossos, cartilagem, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos e nódulos. Sem adição de outras carnes, restos, nervos ou carne meca	10.417,000	Pacote	47,07	490.328,19
20	CARNE DE CHARQUE - Carne bovina curada, desidratada por salga e dessecamento, capa de gordura inferior a 30% com coloração marrom claro, característico de carnes salgadas e secas, firme e sem sinais de deterioração e sem manchas esverdeadas e odor característico. Embalagem primária a vácuo, resiste	1.371,000	Quilograma	50,02	68.577,42
21	CARNE SUINA, LOMBO - Carne de lombo suíno congelada. De primeira qualidade com textura macia, aparência odor e sabor característico. Não deve ser amolecida, pegajosa. Rotulagem e registros obrigatórios. Embalagem primária: Polietileno atóxico à vácuo com 1kg do produto. Embalagem secundária: Acond	6.581,000	Quilograma	39,34	258.896,54
22	CEBOLA BRANCA– Branca, de primeira, in natura, tamanho médio, embalagem primária de quilo (kg), livre de danos, ruptura, com coloração e tamanho uniformes, ausência de sujidades, parasitas, impurezas e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Com identificação do peso e prazo de valid	6.512,000	Quilograma	8,18	53.268,16

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
23	CENOURA – De primeira qualidade, in natura, sem folhas, tamanho médio, Embalagem primária de quilo (kg), livre de danos, impurezas e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Com identificação do peso e com prazo de validade. Prazo mínimo de validade de 30 dias da data da entrega.	3.474,000	Quilograma	8,83	30.675,42
24	CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU - Produto obtido a partir de mistura de açúcar e 50% de cacau, através do processo adequado. Ingredientes: Cacau alcalino em pó e açúcar. Não deve conter glúten. Deve ter boa solubilidade, pó homogêneo, cor, cheiro e sabor característico. Embalagens primárias de 1kg. Regis	3.319,000	Pacote	32,43	107.635,17
25	COLORIFICO - Colorau em pó. Produto com aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprio, isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impureza. Embalagem primária em sachê, saco plástico ou potes plásticos contendo 100g do produto. Embalagem secundaria	15.788,000	Pacote	1,56	24.629,28
26	COXA E SOBRECOPA DE FRANGO – Corte de frango tipo coxa e sobrecoxa congelado. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor e odor característicos, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Rotulagem obrigatória. Embalagem primaria em sacos de polietileno atóxico, em bandeja apropriada, com 1kg	6.581,000	Quilograma	20,13	132.475,53
27	FARINHA DE MANDIOCA – Farinha de mandioca, branca, pré-cozida, sem adição de sal. Embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos, mofo, odores estranhos, parasitas, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impureza que venham a comprometer	2.288,000	Quilograma	8,89	20.340,32
28	FARINHA DE MILHO FLOCADA- flocos de milho pré-cozido tipo flocão. 100% natural, sem adição de sal, flocos médios, coloração amarela. Embalada em sacos plásticos com peso líquido de 400g, não furadas, estufadas, inviolados, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas, i	26.133,000	Pacote	4,36	113.939,88

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
29	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO - enriquecida com ferro e ácido fólico. Com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro e sabor próprios. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo limpo. Deverá estar em perfeito estado de conservação, isenta de mofos, odores estranhos, que ve	3.103,000	Quilograma	7,14	22.155,42
30	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ - Embalagem primária de 100 g, dados de identificação do produto, como marca, data de fabricação, número do lote e quantidade, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, ficha técnica do produto, fabricação a partir de matérias são e limpas, isento de matéria te	797,000	Pote	7,34	5.849,98
31	FEIJÃO CARIOCA - Feijão, carioca, tipo 1, produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade (máximo 14%), isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória de acordo com as normas vigentes. Embalagem primária: saco pl	3.291,000	Quilograma	10,01	32.942,91
32	FEIJÃO DE CORDA - Feijão, de corda, tipo 1, produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade (máximo 14%), isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1 kg do produt	1.097,000	Quilograma	10,16	11.145,52
33	FEIJÃO PRETO- Feijão preto tipo 1, produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória de acordo com as normas vigentes. Embalagem primária: saco plástico de polietilen	1.907,000	Quilograma	11,06	21.091,42
34	FILEZINHO DE FRANGO, SEM PELE - Corte do frango, tipo filezinho de frango, sem osso e sem pele, congelado. Seguir a legislação vigente. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo- rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico, sem danos ou sinais de deterioraçã	3.291,000	Quilograma	32,42	106.694,22

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
35	FOLHA DE LOURO – Folha de louro, 100% natural, simples, brilhantes, com 6 a 12 cm de comprimento e margens lisas ou levemente onduladas, aroma agradável, levemente floral e sabor característico. Sem impurezas ou resíduos. Embalagem de saco plástico ou similar, com vedação hermética, que ofereça pro	549,000	Pacote	2,38	1.306,62
36	FRANGO INTEIRO - Frango inteiro, congelado, de primeira qualidade, com peso médio entre 2,5 kg e 3,0 kg por unidade, sem danos ou sinais de deterioração. Deve estar limpo, sem penas, vísceras, resíduos de sangue ou odores desagradáveis. A pele deve estar íntegra, com coloração uniforme e livre de h	13.059,000	Quilograma	18,86	246.292,74
37	LARANJA PERA – Tamanho médio de 90g, in natura, de boa qualidade, sem manchas, sem furos, sem vestígios de insetos, uniformes, firmes e com brilho, sem machucados. Pronta para o consumo, não pode estar muito verde nem passada. Acondicionada em sacos de 20 quilos (kg). Prazo mínimo de validade de 15	2.194,000	Quilograma	5,10	11.189,40
38	LEITE DE SOJA – Elaborado com grãos de soja não transgênico, 0% lactose e 0% colesterol, sendo fonte de proteínas e enriquecido com vitaminas e minerais. Sabor e odor característicos, sem sabores e nem odores estranhos. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência,	168,000	Lata	16,00	2.688,00
39	LEITE DE VACA INTEGRAL UHT - Leite de vaca líquido. Cor branca, odor e sabor característicos, sem sabores e nem odores estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, peso do produto, data de fabricação e prazo de v	10.281,000	Caixa	9,07	93.248,67
40	LEITE DE VACA EM PÓ INTEGRAL – Leite em pó integral enriquecidos com vitaminas A, C, D e E, minerais, ferro e zinco. Embalagem primária pacotes de 200g, plásticos aluminizados, limpos, não violados, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em fardos lacrados e	31.150,000	Pacote	19,24	599.326,00

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
41	LEITE ZERO LACTOSE EM PÓ – Leite em pó integral sem lactose, com adição da enzima lactase, enriquecido com vitaminas. Embalagem primaria metalizada e peso líquido de 300g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, peso d	120,000	Pacote	26,05	3.126,00
42	LINGUIÇA CALABRESA – Linguiça com carne de porco selecionada, curada e defumada de forma homogênea, com cor, sabor e odor característicos. De primeira qualidade, textura firme, sem sinais de fermentação pútrida ou partes esverdeadas e aspectos pegajosos. Embalagem transparentes, resistentes e bem l	1.371,000	Quilograma	30,03	41.171,13
43	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE – Macarrão tipo espaguete, massa com sêmola de trigo, pasteurizado, enriquecido com ferro e ácido fólico. Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impureza. Embalagem primária: Plástico de polietileno transparente, resistente, atóxico	16.024,000	Pacote	5,11	81.882,64
44	MAMÃO FORMOSA – Casca fina, lisa, íntegro e firme, sem manchas ou perfurações, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. Livre de sujidades, parasitas e larvas e isento de substância terrosa. Peso médio de 2 kg. Acondicionadas em sacos de polietileno frestados, com	6.503,000	Quilograma	7,66	49.812,98
45	MARGARINA VEGETAL - Margarina vegetal com sal. Embalagem primaria pote plástico de 500g contendo identificação do produto e fabricante, informação nutricional por porção, data de embalagem e/ou prazo de validade. Acondicionadas em caixas de papelão lacradas e intactas. Prazo mínimo de validade de	513,000	Pote	11,97	6.140,61
46	MELANCIA - De primeira qualidade, in natura, tamanho médio 5 a 10 kg, casca lisa, íntegra e firme, sem perfurações com grau de maturação adequado, isenta de substância terrosa, sujidades, impurezas e ou insetos que torne impróprio para consumo humano. Com identificação do peso. Prazo mínimo de vali	7.917,000	Quilograma	5,89	46.631,13



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
47	ÓLEO DE SOJA REFINADO - produto deve seguir a legislação vigente. Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Produzidos a partir de soja transgênica. Sem colesterol e fonte de vitamina E. Embalagem primária: de garrafa plástica, tipo pet, atóxica, contendo 900 ml do produto,	2.385,000	Garrafa	12,17	29.025,45
48	PÃO HOT- DOG - Pão para cachorro quente, pacote de 500g, com 10 unidades. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, sal e fermento biológico. Não deve conter leite. Em embalagem plástica, transparente, atóxico, resistente, devidamente identificado. A rotula	9.857,000	Pacote	11,47	113.059,79
49	PEITO DE FRANGO CONGELADO – Corte do frango, tipo peito de frango, com osso e com pele. Seguir a legislação vigente. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo- rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem obrigatória. Embalagem primária: Em sacos d	13.032,000	Quilômetro	23,59	307.424,88
50	POLPA DE FRUTA, SABORES DIVERSOS (ABACAXI, ACEROLA, CAJÁ, CAJÚ, GOIABA E MANGA). Produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas, detritos animais ou vegetais, t	9.294,000	Quilograma	14,95	138.945,30
51	REPOLHO VERDE – Repolho in natura, de primeira qualidade, consistência firme, folhas verdes claras, limpas, frescas, bem desenvolvidas e intactas. Sem traços de descoloração turgescerentes, danos e machucados. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estran	1.371,000	Quilograma	6,15	8.431,65
52	SAL- Sal refinado, iodado, embalagem primária plástica de 1kg, acondicionados em fardos lacrados com 30kg, não furada, livre de insetos, umidade, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. O produto deve seguir a legislação vigente. Data de validade	3.577,000	Quilograma	2,13	7.619,01



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
53	SARDINHA - Sardinha em conserva em óleo comestível, acondicionadas em caixas de papelão lacrada e intacta. Embalagem de 172g, peso líquido de 125g. Rotulagem obrigatória e seguir a legislação vigente. O produto deverá apresentar data de validade de 6 meses da data da entrega.	6.183,000	Lata	48,34	298.886,22
54	TOMATE - Tomate, vermelho, de primeira qualidade, in natura, tamanho médio, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. Acondicionados em embalagens de 10kg em sacos de polietileno, frestados, com etiqueta de pesagem e validade. Validade mínima de 10 dias da da	3.494,000	Quilograma	9,12	31.865,28
55	VINAGRE - Vinagre de álcool. Líquido transparente e incolor, com odor característico ácido. Sabor de Acidez pronunciada. Concentração variando entre 4% e 6%. Embalagem primaria de 500ml, acondicionadas em caixas de 12 unidades. Rotulagem de acordo com legislação vigente. Validade mínima de 12 meses	1.988,000	Garrafa	4,06	8.071,28

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\$ 4.648.747,97 (quatro milhões, seiscentos e quarenta e oito mil, setecentos e quarenta e sete reais e noventa e sete centavos)

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

O parcelamento do objeto de contratação, conforme estabelecido no art. 40, V, b da Lei nº 14.133/2021, visa ampliar a competitividade, sendo promovido quando viável e vantajoso para a Administração. Esta análise é mandatária no Estudo Técnico Preliminar (ETP), conforme art. 18, §2º. Na presente contratação para aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, a avaliação inicial considera os benefícios de uma possível divisão em itens ou lotes, o que poderia contribuir para a eficiência e economicidade, atendendo aos princípios dispostos no art. 5º. A análise da solução como um todo sugere que a divisão do objeto pode ser tecnicamente possível, contribuindo para uma maior eficiência administrativa.

Analisando a possibilidade de parcelamento, identificamos que a divisão do objeto em lotes específicos tem potencial para aumentar a competitividade, atendendo ao art. 11. O mercado de gêneros alimentícios conta com diversos fornecedores especializados em diferentes categorias, o que permite a criação de lotes



que podem maximizar o aproveitamento de fornecedores locais e também resultar em ganhos logísticos. A investigação de mercado e a consulta a fornecedores potenciais indicam que o parcelamento facilita essa inclusão e atende adequadamente às demandas setoriais específicas.

Apesar da viabilidade do parcelamento, a execução integral do contrato pode ser mais vantajosa sob certas condições, conforme art. 40, §3º. Esta abordagem pode garantir economias de escala, melhor gestão contratual e uniformidade no fornecimento de alimentos, essencial para manter a qualidade e a padronização dos gêneros alimentícios fornecidos às escolas. A consolidação do contrato assegura uma gestão mais eficaz e reduz riscos associados à fragmentação, além de garantir funcionalidade em um sistema mais unificado e consistente.

A decisão de não parcelar a contratação também impacta a gestão e a fiscalização, simplificando os processos administrativos e preservando uma única linha de responsabilidade técnica. Por outro lado, um eventual parcelamento poderia aprimorar o monitoramento de entregas descentralizadas, mas aumentaria a complexidade administrativa e as exigências de controle. A capacidade institucional da Prefeitura Municipal de Ocara deve ser considerada, especialmente sob o prisma dos princípios de eficiência e economicidade do art. 5º.

Em conclusão, recomenda-se a execução integral da contratação como a alternativa mais vantajosa para a Administração, promovendo a economicidade e a competitividade conforme estabelecido nos arts. 5º e 11 da Lei nº 14.133/2021. Esta abordagem está alinhada com os resultados pretendidos na 'Seção 10 - Resultados Pretendidos', garantindo assim o atendimento eficaz das necessidades da merenda escolar da rede pública de Ocara.

9. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

O alinhamento da contratação aos instrumentos de planejamento, conforme previsto nos artigos 5º, 11 e 12 da Lei nº 14.133/2021, é crucial para antecipar demandas, otimizar o orçamento e garantir eficácia e economia nos processos de aquisição. A necessidade de contratação, conforme descrito na 'Descrição da Necessidade da Contratação', visa atender à continuidade e qualidade da alimentação escolar, com aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar da rede pública municipal de Ocara-CE. Apesar da importância da demanda, não há identificação da contratação no Plano de Contratação Anual (PCA). Essa ausência se justifica por se tratar de uma demanda imprevista e emergencial, essencial para a garantia da segurança alimentar dos alunos. A ausência no PCA será compensada por ações corretivas, como a inclusão na próxima revisão do PCA e uma gestão de risco mais efetiva, em cumprimento ao artigo 5º. O alinhamento parcial com medidas corretivas assegura a competitividade e a vantagem nos resultados pretendidos, mantendo a transparência no planejamento e a adequação às metas previstas no 'Resultados Pretendidos'.

10. RESULTADOS PRETENDIDOS

Os benefícios diretos esperados da contratação contemplam a garantia da continuidade do fornecimento de gêneros alimentícios de qualidade para a merenda escolar da rede pública municipal de Ocara-CE, assegurando a segurança alimentar e nutricional dos alunos, conforme articulado na descrição da necessidade da contratação. Essa iniciativa visa promover ganhos de eficiência e otimização dos recursos institucionais, alinhados aos princípios de planejamento, eficiência e economicidade delineados no art. 5º da Lei nº 14.133/2021. Fundamenta-se nos objetivos de economicidade e melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros, conforme previsto no art. 18, §1º, inciso IX da referida lei.

Espera-se, com a implementação da solução escolhida, obter uma redução significativa nos custos operacionais através do uso do Sistema de Registro de Preços (SRP), que oferece maior flexibilidade na aquisição dos produtos ao longo do ano letivo. Essa abordagem deve contribuir para evitar possíveis desperdícios e subutilização dos gêneros alimentícios, reduzindo assim os custos unitários devido aos potenciais ganhos de escala. A estratégia de aquisição por lote considera os resultados da pesquisa de mercado e é fundamentada no princípio da competitividade, conforme exarado no art. 11 da Lei nº 14.133/2021.

Em termos de eficiência, a racionalização dos processos internos mediante capacitação direcionada dos responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato é crucial para maximizar o aproveitamento dos recursos humanos. A diminuição de retrabalho e incremento na coordenação logística são aspectos essenciais que potencializarão o cumprimento eficaz dos objetivos institucionais, promovendo a eficiência e o melhor uso dos recursos.

Para serviços ou entregas contínuas, será explorado o uso de mecanismos de acompanhamento rigorosos como o Instrumento de Medição de Resultados (IMR), promovendo a monitorização precisa dos resultados com indicadores quantificáveis, tais como o percentual de economia obtido ou horas de trabalho reduzidas. Esses dados contribuirão significativamente para comprovar os ganhos estimados e embasar relatórios finais da contratação, assegurando que o dispêndio público esteja devidamente justificado e demonstrando, com clareza, os benefícios mensuráveis.

11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Antes da formalização do contrato para o registro de preço de aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar da rede pública municipal de Ocara-CE, serão adotadas providências internas fundamentais para garantir a adequada execução contratual, conforme disposto no art. 18, §1º, inciso X da Lei nº 14.133/2021. Essas providências asseguram a eficiência e eficácia das ações planejadas, promovendo o interesse público e mitigando riscos, conforme os objetivos destacados

em 'Resultados Pretendidos'. O planejamento articulará ações para adequação do contexto operacional, com especial atenção à infraestrutura e ao espaço físico onde os gêneros alimentícios serão armazenados e distribuídos, garantindo um ambiente seguro e em conformidade com as normas de segurança alimentar.

Esses ajustes físicos e organizacionais serão descritos e justificados em razão de sua importância para alcançar os benefícios previstos, com um cronograma detalhado anexado ao ETP. Este cronograma seguirá a norma ABNT (NBR 14724:2011), elencando as atividades, responsáveis e prazos, e destacará que a ausência dessas providências pode comprometer a execução do contrato, especialmente em relação à segurança e ao condicionamento dos produtos. Ademais, a capacitação dos servidores públicos responsáveis pela fiscalização e gestão do contrato será primordial. Essas capacitações englobarão o treinamento em ferramentas tecnológicas e boas práticas de gestão, conforme o art. 116 da Lei nº 14.133/2021, e serão segmentadas de acordo com o papel dos profissionais envolvidos, como gestores, fiscais e técnicos, assegurando a qualificação necessária para garantir a execução contratual conforme os resultados esperados no art. 11.

O Mapa de Riscos incorporará essas providências como parte das estratégias de prevenção de riscos, possibilitando articulação com eventuais unidades de gestão de riscos ou controle interno, a fim de evitar comprometimento de prazos, qualidade ou conformidade legal. Assim, as ações preparatórias serão indispensáveis para viabilizar plenamente a contratação e assegurar os resultados esperados, otimizando recursos públicos e promovendo governança eficaz, conforme estipula o art. 5º. Essas medidas estarão alinhadas com os 'Resultados Pretendidos', e qualquer ausência de providências específicas será fundamentada tecnicamente no texto, quando o objeto da contratação dispensar ajustes prévios.

12. JUSTIFICATIVA PARA ADOÇÃO DO REGISTRO DE PREÇOS

A adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP) para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar da rede pública municipal de Ocara-CE revela-se uma escolha adequada, considerando os princípios e objetivos previstos na Lei nº 14.133/2021, especialmente nos arts. 5º, 11 e 18, §1º, incisos I e V. A natureza recorrente e padronizada dos gêneros alimentícios, aliada à necessidade de entregas fracionadas ao longo do ano letivo, ajusta-se de maneira eficaz ao mecanismo de registro de preços, que proporciona flexibilidade operacional e economia de escala, conforme previsto no art. 82 da referida lei.

A incerteza acerca dos quantitativos exatos, embora amparada pela 'Estimativa das Quantidades a Serem Contratadas', reforça a viabilidade do SRP, permitindo ajustes conforme a variação da demanda sem comprometer a eficiência ou incorrer em sobrecustos. A consulta a registros de preços existentes e as vantagens econômicas apresentadas no 'Levantamento de Mercado e Demonstração da Vantajosidade' indicam que o SRP é capaz de oferecer compras mais vantajosas, considerando preços pré-negociados e compartilhamento de aquisições entre diferentes unidades escolares. Em contrapartida, a contratação tradicional poderia implicar esforços

administrativos duplicados e perda da oportunidade de economia proporcionada por compras conjuntas.

Além disso, a gestão estruturada do SRP, como previa o art. 86 da Lei nº 14.133/2021, permite planejamento adequado para contratações futuras, satisfazendo de forma preemptiva e contínua as necessidades alimentares diárias dos alunos, conforme delineado em 'Resultados Pretendidos'. Embora não exista um Plano de Contratação Anual documentado, as práticas de SRP oferecem uma solução eficiente para garantir a segurança alimentar com agilidade e competitividade, essenciais à manutenção do interesse público. Por outro lado, a contratação tradicional somente apresentaria vantagem nas raras hipóteses de demandas extraordinariamente precisas e limitadas, o que não é o caso.

Portanto, ao considerar todos os aspectos técnicos, econômicos, operacionais e jurídicos mencionados, a opção pelo Sistema de Registro de Preços é não apenas adequada, mas também essencial para otimizar recursos, assegurar eficiência e atender às necessidades contínuas da rede pública municipal, mantendo assim o alinhamento com a Lei nº 14.133/2021 e garantindo os 'Resultados Pretendidos'.

13. DA VEDAÇÃO DA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS NA FORMA DE CONSÓRCIO

A participação de consórcios na contratação é, como regra, admitida nos termos do art. 15 da Lei nº 14.133/2021, exceto em casos onde há vedação fundamentada no Estudo Técnico Preliminar, conforme exige o art. 18, §1º, inciso I. Neste caso específico, a análise se concentra na viabilidade e vantajosidade da participação de consórcios, analisada sob os prismas técnicos, operacionais, administrativos e jurídicos. A operacionalização da aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar, dada a natureza contínua e padronizada de fornecimento, sugere que a participação de consórcios poderia ser considerada incompatível. Esta avaliação deriva da análise do 'Levantamento de Mercado e Demonstração da Vantajosidade', que identifica a simplicidade e a indivisibilidade do fornecimento como fatores limitantes para a formação de consórcios. O impacto potencial de complexidade adicional na gestão e fiscalização, típica em arranjos consorciados, pode comprometer a eficiência e a economicidade, princípios essenciais dispostos no art. 5º. A avaliação indica que a contratação por um fornecedor único pode oferecer benefício comparativo na gestão e no acompanhamento contínuo do fornecimento de alimentos para a rede escolar, enquanto consórcios, apesar dos potenciais benefícios financeiros e de somatório de capacidades, introduziriam complexidades desnecessárias na execução contratual. Além disso, a exigência de responsabilidades solidárias e de práticas administrativas específicas para consórcios, como a escolha de um líder, pode inviabilizar a isonomia e a segurança jurídica, conforme disposto no art. 5º e 11. Conclui-se que a vedação dos consórcios se apresenta como a decisão mais adequada para esta contratação, garantindo alinhamento eficiente aos 'Resultados Pretendidos', maximizando a economicidade e preservando a segurança jurídica, em conformidade com as diretrizes dos arts. 5º e 18, §1º, inciso I.

14. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

A análise de contratações correlatas e interdependentes é fundamental para o planejamento eficiente e econômico das aquisições públicas, conforme estabelece o art. 18, inciso XI, da Lei nº 14.133/2021. Esta análise permite à Administração identificar e alinhar contratações que apresentam objetos semelhantes ou complementares, além de ajustá-las às necessidades de infraestrutura ou serviços adicionais necessários ao sucesso da execução contratual. Assim, evita-se a duplicidade de esforços, potenciais sobreposições nas contratações, e promove-se um melhor uso dos recursos públicos, obedecendo aos princípios da eficiência e do planejamento previstos no art. 5º da referida lei.

Em relação à presente contratação para aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, foi verificada a inexistência de contratações passadas, em andamento ou planejadas diretamente associadas ou que possam influenciar ou ser influenciadas por este processo. Não foram identificados contratos similares que possam ser agrupados a fim de gerar economia de escala, nem ajustes ou transições necessárias de contratos vigentes foram evidenciados. Além disso, os prazos, as especificações técnicas, e as quantidades contempladas demonstram alinhamento com as necessidades específicas da merenda escolar, conforme disposto nas seções anteriores. Considerando a logística de distribuição e o conceito de perecibilidade dos produtos, não há interdependência com infraestruturas ou serviços adicionais prévios que possam impactar a efetivação do contrato em questão.

Com base nesta análise, conclui-se que a atual contratação não demanda ajustes nos quantitativos ou nos requisitos técnicos em função de contratações correlatas ou interdependentes inexistentes. Não há, portanto, a necessidade de modificações no planejamento ou de providências adicionais a serem adotadas. Qualquer necessidade de adequação futura deve ser considerada em alinhamento com os princípios de padronização e economia de escala dispostos no art. 40, inciso V, da Lei nº 14.133/2021, embora, no presente caso, a contratação se sustente de forma independente e especificamente voltada à necessidade identificada, sem previsão de outras ações correlacionadas no contexto atual.

15. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

Os possíveis impactos ambientais decorrentes da aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar na rede pública municipal de Ocara-CE, ao longo de seu ciclo de vida, incluem a geração de resíduos oriundos de embalagens e o consumo de energia e água durante o transporte e armazenamento. Estes aspectos são identificados com base na descrição da necessidade da contratação e no levantamento de mercado, conforme prevê o art. 18, §1º, inciso XII da Lei nº 14.133/2021. A antecipação desses impactos, seguindo o princípio da sustentabilidade do art. 5º, é

crucial para garantir práticas verdes e eficientes.

Durante o ciclo de vida dos gêneros alimentícios, problemas como emissão de gases de veículos de transporte e o uso excessivo de embalagens não biodegradáveis podem ser abordados através da aplicação de soluções sustentáveis identificadas no levantamento de mercado e promovidas pelo Guia Nacional de Contratações Sustentáveis. O planejamento sustentável, de acordo com o art. 12, incluirá a priorização de fornecedores locais, reduzindo a distância de transporte, e o uso de embalagens ecológicas e itens biodegradáveis, o que promove a eficiência e preserva os recursos naturais.

Propostas de medidas mitigadoras específicas incluem a exigência de logística reversa para embalagens e a reciclagem dos resíduos gerados durante o consumo dos produtos. A adoção de certificações como o selo Procel A para equipamentos de armazenamento implicará em menor consumo de energia, equilibrando os custos e benefícios econômicos, sociais e ambientais. Tais medidas deverão ser incluídas no termo de referência, conforme o art. 6º, inciso XXIII, assegurando a competitividade e que a proposta vencedora seja a mais vantajosa, alinhada com o art. 11.

As medidas delineadas são essenciais para reduzir os impactos ambientais e otimizar recursos, garantindo que a contratação atenda aos resultados pretendidos em termos de sustentabilidade e eficiência, como previsto no art. 5º. Na ausência de impactos significativos, isso deverá ser fundamentado tecnicamente, reafirmando o compromisso com a sustentabilidade e a eficiência na administração dos recursos públicos.

16. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A VIABILIDADE E RAZOABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

A contratação para o registro de preço para aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar da rede pública municipal de Ocara-CE revela-se como medida indispensável e alinhada com o interesse público, conforme caracteriza-se no artigo 18, §1º, inciso XIII da Lei nº 14.133/2021. A análise abrangente dos aspectos técnicos, econômicos, operacionais e jurídicos, reforçada pela pesquisa de mercado e seções anteriores do Estudo Técnico Preliminar, confirma a viabilidade da contratação proposta. Esta contratação atende à necessidade crítica de assegurar a continuidade e a qualidade da alimentação escolar, maximizando a eficiência no uso dos recursos públicos, conforme preconiza o artigo 5º da mesma lei.

A solução proposta está fundamentada em um levantamento detalhado de mercado, que identificou práticas e ofertas competitivas para o fornecimento contínuo dos gêneros alimentícios necessários. A estimativa das quantidades a serem contratadas foi cuidadosamente calculada, refletindo as necessidades reais da rede de ensino e garantindo o equilíbrio entre demanda e disponibilidade no mercado. Em termos de valor, a pesquisa utilizou parâmetros de economicidade e legalidade, assegurando que a projeção financeira esteja em consonância com o disposto no artigo 23, sendo refletida na estimativa orçamentária rigorosa.

O sistema de registro de preços foi optado como a modalidade mais vantajosa para a administração, oferecendo flexibilidade e economia, conforme facilidades garantidas pelo artigo 40. Além disso, o procedimento licitatório utilizará a modalidade de Pregão Eletrônico, que assegura ampla competitividade e transparência, conforme reforçado pelo artigo 11, promovendo um ambiente justo e equitativo de concorrência entre os fornecedores.

Finalmente, todos os impactos potenciais e riscos associados foram considerados e devidamente mitigados, alinhando-se ao planejamento estratégico para a promoção da segurança alimentar e melhoria do desempenho escolar. A decisão aqui apresentada consolida-se como viável e deve ser incorporada ao processo de contratação, orientando o desenvolvimento do Termo de Referência, conforme menciona o artigo 6º, inciso XXIII, garantindo que a contratação seja realizada com base sólida e vantajosa para a administração pública.

Ocara / CE, 3 de dezembro de 2025

EQUIPE DE PLANEJAMENTO



Ailton Alves Dodó
PRESIDENTE