



## Estudo Técnico Preliminar

Processo administrativo N° 0000820250508000186



Unidade responsável  
**Fundo Municipal de Educacao**  
Prefeitura Municipal de Nova Russas



Data  
02/07/2025



Responsável  
**Guilherme Vieira Pinto Da Silva**

### 1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

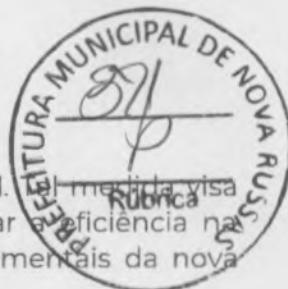
A Administração do Município de Nova Russas tem a necessidade significativa na adequação do fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para a merenda escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino. Tal necessidade é motivada pela crescente demanda associada ao aumento do número de alunos matriculados, somada à insuficiência dos recursos atuais para atender adequadamente às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e do Programa PAIC Integral. Este problema é agravado pela incompatibilidade da estrutura de fornecimento e armazenamento atual com as especificações nutricionais e logísticas exigidas, comprometendo o pleno atendimento das necessidades dos educandos.

Os impactos institucionais da não contratação incluem a interrupção do fornecimento regular de merenda escolar, o que comprometeria a saúde e o bem-estar dos estudantes, além de afetar negativamente sua capacidade de aprendizado e o desempenho escolar. Isso também poderia resultar no não cumprimento dos compromissos assumidos por meio dos convênios firmados e nas diretrizes estabelecidas pelos programas alimentares em questão, desrespeitando princípios de eficiência e planejamento conforme art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

A contratação visa garantir a continuidade e a qualidade do serviço de alimentação escolar, alinhando-se aos objetivos estratégicos da Administração de promover condições adequadas para o aprendizado e segurança alimentar dos alunos. Os resultados pretendidos incluem a melhoria do desempenho acadêmico, a redução da evasão escolar e a promoção de hábitos alimentares saudáveis, refletindo o compromisso da Administração em operar com economicidade e interesse público, em conformidade com os arts. 5º, 11 e § 2º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021.

Diante desse cenário, a adoção de um Sistema de Registro de Preços para a futura e





eventual aquisição de gêneros alimentícios revela-se imprescindível. Tal medida visa não só solucionar o problema identificado, mas também assegurar eficiência na gestão dos recursos municipais, alinhando-se aos princípios fundamentais da nova legislação de licitações e contratos públicos.

## 2. ÁREA REQUISITANTE

Área requisitante	Responsável
Fundo Municipal de Educação	FRANCISCA JESSIKA FERRO CARVALHO

## 3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A necessidade de contratação para a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis se fundamenta no compromisso da Prefeitura Municipal de Nova Russas em assegurar a continuidade da merenda escolar, alinhada às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e do Programa PAIC Integral. Este fornecimento é essencial para proporcionar uma alimentação adequada aos alunos matriculados na rede pública, promovendo sua permanência e rendimento acadêmico. A demanda apresentada pela Secretaria de Educação municipal, juntamente com os compromissos financiados por convênio com o Estado, reflete a importância estratégica deste processo para a manutenção dos objetivos educacionais.

A definição dos padrões mínimos de qualidade e desempenho para os alimentos a serem adquiridos inclui a observância às normas de segurança alimentar e a necessidade de produtos com validade adequada, que garantam o fornecimento contínuo sem comprometer os requisitos nutricionais e pedagógicos planejados. Conforme o art. 5º da Lei nº 14.133/2021, buscamos eficiência e economicidade, evitando desperdícios e gerindo adequadamente o armazenamento. A entrega parcelada é uma prática benéfica que demonstra consonância com boas práticas de gestão pública.

Não há restrições específicas de marcas ou modelos, em conformidade com os princípios de competitividade, salvo indicações fundamentadas por características técnicas essenciais ao atendimento da demanda nutricional. As quantidades estimadas, ainda que não detalhadas aqui, garantem que a aquisição seja dimensionada conforme a necessidade exata, evitando excessos que geram custos administrativos elevados.

Os critérios de sustentabilidade, inspirados no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, incluem a seleção de fornecedores que utilizem embalagens recicláveis, reduzindo o impacto ambiental. A atenção às especificidades da demanda reforça que a aquisição não se enquadra como bem de luxo, conforme o art. 20 da Lei nº 14.133/2021, atendendo às diretrizes da política de segurança alimentar e nutricional pública, e garantindo a conformidade aos padrões de saúde alimentar na logística de transporte e armazenamento.

Os requisitos aqui definidos servirão de sustentação técnica para o levantamento de mercado, conduzindo à escolha da solução mais vantajosa, conforme o art. 18 da Lei nº





14.133/2021. Tal escolha será essencial para sustentação da alimentação escolar e, consequentemente, para a promoção do desenvolvimento educacional dos alunos da rede pública municipal de Nova Russas.

#### 4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de mercado, conforme art. 18, §1º, inciso V da Lei nº 14.133/2021, é essencial para o planejamento da contratação de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, visando atender aos alunos da Rede Municipal de Ensino de Nova Russas – CE, conforme o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o Programa PAIC Integral. Este levantamento busca orientar uma contratação que evite práticas antieconômicas e que esteja alinhada aos princípios da nova regulamentação de licitações, como eficiência e economicidade.

Para identificar a natureza do objeto, verificou-se que se trata da aquisição de bens consumíveis, especificamente gêneros alimentícios. Este estudo irá focar na identificação de fornecedores que possam atender às necessidades especificadas, conforme os requisitos técnicos e quantitativos estabelecidos pela demanda.

Na pesquisa de mercado realizada, foram consultados três fornecedores que operam no segmento de gêneros alimentícios, resultando em uma faixa de preços consistente com o praticado no mercado, porém diversos em termos de prazos e condições de entrega, sem identificação individual das entidades envolvidas. A análise incluiu contratações similares realizadas por outros órgãos, onde se observou modelos de aquisição empregados, como a Ata de Registro de Preços, que proporciona flexibilidade e eficiência no atendimento das demandas conforme surgirem.

Informações adicionais foram obtidas de fontes públicas confiáveis, que embasaram a avaliação de inovações tecnológicas e métodos modernos de conservação e distribuição de produtos alimentícios, como a implementação de sistemas de gestão de qualidade e logística.

Na apresentação e comparação das alternativas, considerou-se a viabilidade econômica de optar por fornecedores locais explorando a possibilidade da Ata de Registro de Preços, que permite aquisições em menores lotes e conforme necessidade, promovendo uma gestão eficiente dos recursos e evitando desperdícios. Alternativas como compra direta e centralizada também foram avaliadas, mas apresentaram limitações em termos de flexibilidade e custo.

A alternativa mais vantajosa selecionada foi a Ata de Registro de Preços, justificada pela eficiência econômica, flexibilidade operacional e alinhamento com os resultados pretendidos pela Administração, como garantir a regularidade do abastecimento alimentar da rede de ensino, em conformidade com as diretrizes do PNAE. Além disso, essa escolha facilita a manutenção e continuidade dos serviços, sendo mais sustentável e permitindo a implementação de inovações detectadas.

A recomendação geral é pelo uso de Atas de Registro de Preços para a aquisição dos gêneros alimentícios, assegurando competitividade e transparência no processo licitatório, conforme os arts. 5º e 11, favorecendo uma contratação que melhor represente a economia de escala e atenda de forma efetiva as necessidades específicas da Rede Municipal de Ensino de Nova Russas – CE.





## 5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta visa a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para a merenda escolar, com entregas parceladas, atendendo às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e ao convênio do Programa PAIC Integral, sob a coordenação da Secretaria Municipal de Educação de Nova Russas - CE. Essa solução se alinha à necessidade de garantir alimentação regular e nutritiva aos alunos da Rede Municipal de Ensino, assegurando a continuidade e a qualidade do serviço educacional oferecido.

No desenvolvimento desta solução, estão incluídas a aquisição, o transporte e a entrega dos gêneros alimentícios em quantidade e variedade suficientes para suprir as necessidades nutricionais dos alunos, conforme planejamento técnico elaborado por profissionais habilitados. A metodologia de entrega parcelada se coaduna com as boas práticas de gestão pública, promovendo maior controle logístico e otimização de recursos, em especial aqueles voltados à conservação de itens perecíveis, respeitando prazos de validade, condições de armazenamento e transporte adequados.

A viabilidade da solução está amplamente respaldada por estudos de mercado que evidenciam a disponibilidade de fornecedores capazes de garantir qualidade e competitividade no fornecimento dos gêneros alimentícios solicitados. As características técnicas e funcionais dos produtos, bem como o suporte necessário à manutenção da qualidade e segurança alimentar, estão em plena conformidade com as expectativas e exigências levantadas durante o estudo técnico e com as diretrizes do PNAE.

Conclui-se que a solução proposta não só atende plenamente à necessidade identificada de oferta regular de merenda escolar de qualidade, mas também está alinhada aos princípios de eficiência, economicidade e interesse público conforme prescritos na Lei nº 14.133/2021. Tal abordagem representa a alternativa mais adequada tanto técnica quanto operacionalmente, servindo como meio eficaz para alcançar os objetivos definidos no ETP, promovendo a melhoria do bem-estar dos educandos e o aprimoramento das condições de ensino na rede municipal.

## 6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
1	CARNE BOVINA EM ISCAS CONGELADAS. Carne bovina obtida do músculo bovino cortada em iscas, com gordura máxima 15% e água 3% no máximo. Embalada em sacos de polietileno à vácuo contendo 1000 a 2000g do produto. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto	12.600,000	Quilograma
2	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA: Músculo Moído. Embalagem primária: saco plástico transparente a vácuo contendo 1000g do produto, inviolado e íntegro. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Produto com coloração vermelho- escura, produzido de acordo com a legislação vigente. Em per	16.300,000	Quilograma





ITEM	DESCRIPÇÃO	QTD.	
3	FRANGO. Corte de frango tipo peito de frango. Seguir a legislação vigente (Portaria nº210 de 10/11/98 do SDA/DIPOA). Produto com registro da serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas.	18.600,000	Quilograma
4	ACHOCOLATADO EM PÓ. Mistura para preparo de achocolatado em pó enriquecido com vitaminas. Ingredientes básicos: açúcar refinado, maltodextrina, cacau em pó, sal refinado e aroma artificial de baunilha. Embalagem primária laminada de alumínio de 1000g, inviolada, livre de insetos, larvas, microrganismos.	3.000,000	Quilograma
5	AVEIA EM FLOCOS FINOS. Flocos de aveia embalados em saco plástico e acondicionados em caixa contendo de 170 a 200 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	1.190,000	Quilograma
6	AMIDO DE MILHO - Produto amiláceo extraído do milho, coloração branca, textura fina. Isento de mofo e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente e acondicionada em caixa padrão, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura,	580,000	Quilograma
7	CEREAL DE ARROZ. Cereal a base de arroz para alimentação infantil enriquecido com vitaminas e minerais. Mistura homogênea, aspecto flocado, de coloração amarelada e odor característico. Ingredientes básicos: farinha de arroz, açúcar, mix de vitaminas e minerais e aroma artificial de baunilha. Embalagem plástica.	570,000	Quilograma
8	CEREAL DE MILHO. Cereal a base de milho para alimentação infantil enriquecido com vitaminas e minerais. Mistura homogênea, aspecto flocado, de coloração amarelada e odor característico. Ingredientes básicos: farinha de arroz, açúcar, mix de vitaminas e minerais e aroma artificial de baunilha. Embalagem plástica.	540,000	Quilograma
9	LEITE EM PÓ INTEGRAL. Fortificado com ferro, zinco, cálcio, vitaminas A, C, D e E, sem gorduras trans. Embalado em sachê aluminizado contendo 750 ou 800g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, registro no órgão competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 240 dias da data de entrega.	14.800,000	Quilograma
10	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES A PARTIR DE 6 MESES COM PREBIÓTICOS. Fórmula infantil com ferro para lactentes até o 6º mês de vida, para contribuir no tratamento da constipação. Adicionada de prebióticos, nucleotídeos, DHA e ARA com predominância da caseína em relação às proteínas do soro do leite	1.200,000	Lata
11	ADOÇANTE DIETÉTICO. À base de aspartame. Embalado em frasco plástico transparente contendo 100 mL do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.	135,000	Unidade
12	LEITE DE SOJA. Leite em pó instantâneo, elaborado com grãos de soja acondicionados em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, contendo 300 a 400g de peso líquido. Registro no Ministério da Agricultura. Rotulagem de acordo com as normas	250,000	Lata
13	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO. Cristal de primeira qualidade. Obtido de cana de açúcar. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 271 de 22/09/05 - ANVISA). Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos.	13.900,000	Quilograma
14	ARROZ BRANCO. Grupo: beneficiado. Subgrupo: polido. Classe: longo fino. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14%	7.900,000	Quilograma
15	ARROZ PARBOILIZADO. Grupo: parboilizado. Subgrupo: polido. Classe: longo fino. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14%	16.800,000	Quilograma





ITEM	DESCRÍÇÃO	QTD.	
16	ARROZ INTEGRAL. Grupo: beneficiado. Subgrupo: polido integral. Classe: integral. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máxi	3.300,000	Quilograma
17	FARINHA DE MANDIOCA QUEBRADINHA. Tipo 01, classe branca, grupo seca. Embalagem primária plástico transparente de 1 Kg, inviolada, livre de insetos, microrganismos ou outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.	3.700,000	Quilograma
18	FLOCOS DE MILHO. Em flocos, pré-cozido. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº 273 de 22/09/05 – ANVISA e RDC nº 263 de 22/09/05 – ANVISA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº 10674/03). Embalag	7.700,000	Quilograma
19	MILHO PARA PIPOCAS. Grupo: duro. Classe: amarelo. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade – máximo de 14% - isento de parasitas	1.180,000	Quilograma
20	FEIJÃO TIPO CORDA. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade-máximo de 14% -isento de parasitas e fungos, colo	4.100,000	Quilograma
21	FEIJÃO TIPO CARIOQUINHA. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade-máximo de 14% -isento de parasitas e fungos	4.600,000	Quilograma
22	FEIJÃO TIPO BRANCO. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade-máximo de 14% -isento de parasitas e fungos, col	2.300,000	Quilograma
23	FEIJÃO TIPO PRETO. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade-máximo de 14% -isento de parasitas e fungos, colo	3.500,000	Quilograma
24	CREME DE LEITE. Creme de leite tradicional, contendo no mínimo 200g, em lata ou caixa UHT, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 6 meses.	2.400,000	Unidade
25	EXTRATO DE TOMATE: Tradicional embalagem de 140g (TP) validade mínima de 06 meses.	2.400,000	Sachê
26	MILHO VERDE. Em conserva, a base de: milho /água / sal. Sem conservantes, acondicionado em embalagem contendo 200g (peso líquido), com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de material estranho. Validade míni	2.900,000	Sachê
27	ERVILHA EM CONSERVA: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 31 (Decreto 12.486 de 20/10/78) e demais legislações vigentes pertinentes ao produto. Ingredientes: grãos inteiros selecionados. Características: cor, sabor, odor e textura próprios do ingrediente, deverá também apresentar uniform	2.700,000	Sachê
28	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL TIPO I Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico: o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 35 (Decreto 12.486 de 20/10/78) e demais legislações vigentes pertinentes ao produto. Características: O produto deverá ser obtido pela moagem, exclusivamente do grão de trigo bene	2.300,000	Quilograma





ITEM	DESCRÍÇÃO	QTD.	
29	BISCOITO CREAM CRACKER. Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream Cracker, enriquecido com vitaminas do complexo B e zinco. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, gordura vegetal, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno at.	9.160,000	Quilograma
30	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL. Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream Cracker Integral. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo 350g do produto, caixa com 7Kg.	1.830,000	Quilograma
31	BISCOITO TIPO MARIA SEM LACTOSE: Biscoito ou bolacha doce tipo Maria, isento de lactose. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro (Vitamina B9), água, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, estabilizantes e fermentos e sal. Embalagem plástica contendo 350 gram	680,000	Quilograma
32	BISCOITO TIPO MAISENA: Biscoito ou bolacha doce tipo Maizena, enriquecido com vitaminas do complexo B e zinco. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro (Vitamina B9), açúcar refinado, gordura vegetal, açúcar invertido, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e b	8.700,000	Quilograma
33	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE LEITE: Biscoito ou bolacha doce tipo rosquinha, aromatizado sabor leite. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, gordura vegetal, fermentos químicos, amido de milho e aroma artificial de leite. Embalagem saco de po p	1.780,000	Unidade
34	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE MILHO: Biscoito ou bolacha doce tipo rosquinha, aromatizado sabor milho verde. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar invertido, gordura vegetal, sal, fermentos químicos, aroma de milho verde. Embalagem saco de po po	1.290,000	Quilograma
35	MACARRÃO ESPAGUETE: Macarrão longo, fino, tipo espaguete, sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum, sem ovos. Embalagem primária plástica de 350g, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas qu	10.000,000	Quilograma
36	ALHO AMASSADO SEM SAL. Tempero. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 276 de 22/09/05 –ANVISA, Portaria nº242 MAPA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 –ANVISA, Lei nº.10674/03). Embalagem primária: pote de	2.640,000	Quilograma
37	COLORÍFICO. Ingredientes: urucum, farinha de arroz e óleo vegetal sem adição de sal. (RDC nº. 276 de 22/09/05 -ANVISA). Produto com aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprio. Com peso de 100g a 1kg. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 2	1.170,000	Quilograma
38	ÓLEO DE SOJA REFINADO. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 270 de 22/09/05 –ANVISA). Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 –ANVISA, lei nº.10	3.200,000	Garrafa
39	VINAGRE DE ÁLCOOL. Fermentação acética de mistura hidro alcoólica originária do álcool etílico. Cor característica com a origem dos componentes da matéria-prima e nutrientes. Aroma acético. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/	1.580,000	Garrafa
40	SAL REFINADO. Iodado, embalagem primária plástica de 1.000 g, inviolada, não furada, livre de insetos, umidade, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.	2.400,000	Quilograma





ITEM	DESCRÍÇÃO	QTD.	
41	ABÓBORA, coloração uniforme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em monoblocos de PVC frestadas.	2.800,000	Quilograma
42	ALHO EM CABEÇA, tamanho médio, íntegro e firme, com grau de maturação adequado, isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionado em saco plástico contendo 1000 gramas do produto.	580,000	Quilograma
43	BANANA, tamanho médio, fresca, íntegra e firme, com grau de maturação adequado, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionada em sacos vazados.	6.700,000	Quilograma
44	BATATA DOCE, tamanho médio, isenta de substância terrosa, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em monoblocos de PVC frestadas.	2.800,000	Quilograma
45	BATATA INGLESA, tamanho médio, fresca, íntegra e firme, com grau de maturação adequado, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionada em monoblocos de PVC frestadas.	2.600,000	Quilograma
46	CEBOLA BRANCA, tamanho médio, fresca, íntegra e firme, com grau de maturação adequado, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionada em sacos vazados.	1.900,000	Quilograma
47	CHEIRO VERDE - de 1ª qualidade, contendo proporções iguais de coentro e cebolinha; maço cor verde escuro, isenta de sinais de apodrecimento, acondicionado em monoblocos de plástico frestado; com maços de 1kg.	600,000	Quilograma
48	CENOURA, fresca, íntegra e firme, isenta de sujidades com grau de evolução completa do tamanho. Acondicionada em monoblocos de PVC frestados.	1.900,000	Quilograma
49	GOIABA, fresca, íntegra e firme, isenta de sujidades com grau de evolução completa do tamanho. Acondicionada em monoblocos de PVC frestados.	4.600,000	Quilograma
50	LARANJA PERA, tamanho médio, fresca, íntegra e firme, com grau de maturação adequado, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionada em sacos vazados.	2.400,000	Quilograma
51	MACAXEIRA, uniforme, com mínima quantidade de material teroso, fresca, íntegra e firme, isenta de sujidades com grau de evolução completa do tamanho. Acondicionada em monoblocos de PVC frestados.	4.500,000	Quilograma
52	MAMÃO FORMOSA, casca fina, lisa, íntegro e firme, sem manchas ou perfurações, com peso médio de 2kg, com grau de maturação adequado, isento de substância terrosa, sujidades, acondicionadas em monoblocos de plástico frestado.	5.500,000	Quilograma
53	MELANCIA, de 1ª qualidade, unidade com peso 24 aproximado de 3kg, com grau de maturação adequado, isento de substâncias terrosas e sujidades.	6.000,000	Quilograma
54	PIMENTÃO VERDE - de 1ª qualidade, íntegros e frescos, com casca sã, sem ruptura, acondicionados em monoblocos de plástico frestado.	700,000	Quilograma
55	TOMATE - de 1ª qualidade, de tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho, acondicionados em monoblocos de plástico frestado.	2.100,000	Quilograma
56	PÃO. Pão massa fina tipo hot-dog. Embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo 500g do produto (10 unidades), fardo com 10 pacotes. Com número de registro no MS e validade mínima de 7 dias. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	11.400,000	Quilograma





ITEM	DESCRÇÃO	QTD.	UND.	Quilograma
57	PÃO DE FORMA INTEGRAL - Composto de Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, agua, açúcar, fermento biológico, margarina, sal, reforçador ácido ascórbico (Ins300) e conservador propionato de cálcio (ind282). Contém glúten. Deverão ser acondicionados em pacot	620,000		
58	POLPA DE FRUTA. Sabores variados, congelada, selecionada, isenta de contaminação; acondicionadas em saco plástico de polietileno de 01kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	9.900,000		Quilograma
59	OVO DE GALINHA, tipo médio (igual ou superior a 50g), bandeja com 30 unidades. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA e registro.	8.000,000		Bandeja

## 7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

ITEM	DESCRÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
1	CARNE BOVINA EM ISCAS CONGELADAS. Carne bovina obtida do músculo bovino cortada em iscas, com gordura máxima 15% e água 3% no máximo. Embalada em sacos de polietileno à vácuo contendo 1000 a 2000g do produto. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto	12.600,000	Quilograma	57,73	727.398,00
2	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA: Músculo Moído. Embalagem primária: saco plástico transparente a vácuo contendo 1000g do produto, inviolado e íntegro. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Produto com coloração vermelho-escura, produzido de acordo com a legislação vigente. Em per	16.300,000	Quilograma	43,27	705.301,00
3	FRANGO. Corte de frango tipo peito de frango. Seguir a legislação vigente (Portaria nº210 de 10/11/98 do SDA/DIPOA). Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esv	18.600,000	Quilograma	28,06	521.916,00
4	ACHOCOLATADO EM PÓ. Mistura para preparo de achocolatado em pó enriquecido com vitaminas. Ingredientes básicos: açúcar refinado, maltodextrina, cacau em pó, sal refinado e aroma artificial de baunilha. Embalagem primária laminada de alumínio de 1000g, inviolada, livre de insetos, larvas, microrganismos	3.000,000	Quilograma	35,04	105.120,00
5	AVEIA EM FLOCOS FINOS. Flocos de aveia embalados em saco plástico e acondicionados em caixa contendo de 170 a 200 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	1.190,000	Quilograma	38,33	45.612,70





ITEM	DESCRÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT. (R\$)	V. TOTAL (R\$)
6	AMIDO DE MILHO – Produto amiláceo extraído do milho, coloração branca, textura fina. Isento de mofo e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente e acondicionada em caixa padrão, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura,	580,000	Quilograma	24,61	14.273,80
7	CEREAL DE ARROZ. Cereal a base de arroz para alimentação infantil enriquecido com vitaminas e minerais. Mistura homogênea, aspecto flocado, de coloração amarelada e odor característico. Ingredientes básicos: farinha de arroz, açúcar, mix de vitaminas e minerais e aroma artificial de baunilha. Embal	570,000	Quilograma	33,79	19.260,30
8	CEREAL DE MILHO. Cereal a base de milho para alimentação infantil enriquecido com vitaminas e minerais. Mistura homogênea, aspecto flocado, de coloração amarelada e odor característico. Ingredientes básicos: farinha de arroz, açúcar, mix de vitaminas e minerais e aroma artificial de baunilha. Embal	540,000	Quilograma	40,57	21.907,80
9	LEITE EM PÓ INTEGRAL. Fortificado com ferro, zinco, cálcio vitaminas A, C, D e E, sem gorduras trans. Embalado em sachê aluminizado contendo 750 ou 800g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, registro no órgão competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 240 dias da data de ent	14.800,000	Quilograma	49,37	730.676,00
10	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES A PARTIR DE 6 MESES COM PREBIÓTICOS. Fórmula infantil com ferro para lactentes até o 6º mês de vida, para contribuir no tratamento da constipação. Adicionada de prebióticos, nucleotídeos, DHA e ARA com predominância da caseína em relação às proteínas do soro do leite	1.200,000	Lata	90,21	108.252,00
11	ADOÇANTE DIETÉTICO. À base de aspartame. Embalado em frasco plástico transparente contendo 100 mL do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.	135,000	Unidade	20,38	2.751,30
12	LEITE DE SOJA. Leite em pó instantâneo, elaborado com grãos de soja acondicionados em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, contendo 300 a 400g de peso líquido. Registro no Ministério da Agricultura. Rotulagem de acordo com as normas	250,000	Lata	46,05	11.512,50





ITEM	DESCRIPÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)
13	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO. Cristal de primeira qualidade. Obtido de cana de açúcar. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 271 de 22/09/05 - ANVISA). Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragm	13.900,000	Quilograma	7,10 TOTAL R\$ 98.690,00
14	ARROZ BRANCO. Grupo: beneficiado. Subgrupo: polido. Classe: longo fino. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14%	7.900,000	Quilograma	8,38 66.202,00
15	ARROZ PARBOILIZADO. Grupo: parboilizado. Subgrupo: polido. Classe: longo fino. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo	16.800,000	Quilograma	8,41 141.288,00
16	ARROZ INTEGRAL. Grupo: beneficiado. Subgrupo: polido integral. Classe: integral. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máxi	3.300,000	Quilograma	9,86 32.538,00
17	FARINHA DE MANDIOCA QUEBRADINHA. Tipo 01, classe branca, grupo seca. Embalagem primária plástico transparente de 1 Kg, inviolada, livre de insetos, microrganismos ou outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.	3.700,000	Quilograma	8,38 31.006,00
18	FLOCOS DE MILHO. Em flocos, pré-cozido. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº 273 de 22/09/05 – ANVISA e RDC nº 263 de 22/09/05 – ANVISA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº 10674/03). Embalag	7.700,000	Quilograma	7,90 60.830,00
19	MILHO PARA PIPOCA. Grupo: duro. Classe: amarelo. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas	1.180,000	Quilograma	14,63 17.263,40





ITEM	DESCRÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	TOTAL (R\$)
20	FEIJÃO TIPO CORDA. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade-máximo de 14% -isento de parasitas e fungos, colo	4.100,000	Quilograma	11,12	45.592,00
21	FEIJÃO TIPO CARIOQUINHA. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade-máximo de 14% -isento de parasitas e fungos	4.600,000	Quilograma	12,41	57.086,00
22	FEIJÃO TIPO BRANCO. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade-máximo de 14% -isento de parasitas e fungos, colo	2.300,000	Quilograma	12,38	28.474,00
23	FEIJÃO TIPO PRETO. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade-máximo de 14% -isento de parasitas e fungos, colo	3.500,000	Quilograma	13,20	46.200,00
24	CREME DE LEITE. Creme de leite tradicional, contendo no mínimo 200g, em lata ou caixa UHT, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 6 meses.	2.400,000	Unidade	4,33	10.392,00
25	EXTRATO DE TOMATE: Tradicional embalagem de 140g (TP) validade mínima de 06 meses.	2.400,000	Sachê	4,49	10.776,00
26	MILHO VERDE. Em conserva, a base de: milho /água /sal. Sem conservantes, acondicionado em embalagem contendo 200g (peso líquido), com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de material estranho. Validade míni	2.900,000	Sachê	5,41	15.689,00
27	ERVILHA EM CONSERVA: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 31 (Decreto 12.486 de 20/10/78) e demais legislações vigentes pertinentes ao produto. Ingredientes: grãos inteiros selecionados. Características: cor, sabor, odor e textura próprios do ingrediente, deverá também apresentar uniform	2.700,000	Sachê	5,85	15.795,00





ITEM	DESCRIPÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$) Rúbrica
28	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL TIPO I Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico: o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 35 (Decreto 12.486 de 20/10/78) e demais legislações vigentes pertinentes ao produto. Características: O produto deverá ser obtido pela moagem, exclusivamente do grão de trigo bene	2.300,000	Quilograma	8,51	19.573,00
29	BISCOITO CREAM CRACKER. Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream Cracker, enriquecido com vitaminas do complexo B e zinco. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, gordura vegetal, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno at	9.160,000	Quilograma	25,00	229.000,00
30	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL. Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream Cracker Integral. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo 350g do produto, caixa com 7Kg.	1.830,000	Quilograma	33,38	61.085,40
31	BISCOITO TIPO MARIA SEM LACTOSE: Biscoito ou bolacha doce tipo Maria, isento de lactose. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro (Vitamina B9), água, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, estabilizantes e fermentos e sal. Embalagem plástica contendo 350 gram	680,000	Quilograma	25,00	17.000,00
32	BISCOITO TIPO MAISENA: Biscoito ou bolacha doce tipo Maizena, enriquecido com vitaminas do complexo B e zinco. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro (Vitamina B9), açúcar refinado, gordura vegetal, açúcar invertido, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e b	8.700,000	Quilograma	30,67	266.829,00
33	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE LEITE: Biscoito ou bolacha doce tipo rosquinha, aromatizado sabor leite. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, gordura vegetal, fermentos químicos, amido de milho e aroma artificial de leite. Embalagem saco de p	1.780,000	Unidade	27,83	49.537,40
34	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE MILHO: Biscoito ou bolacha doce tipo rosquinha, aromatizado sabor milho verde. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar invertido, gordura vegetal, sal, fermentos químicos, aroma de milho verde. Embalagem saco de po	1.290,000	Quilograma	29,99	38.687,10





ITEM	DESCRÍÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	
35	MACARRÃO ESPAGUETE: Macarrão longo, fino, tipo espaguete, sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum, sem ovos. Embalagem primária plástica de 350g, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas qu	10.000,000	Quilograma	17,34	173.400,00
36	ALHO AMASSADO SEM SAL. Tempero. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 276 de 22/09/05 – ANVISA, Portaria nº242 MAPA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 –ANVISA, Lei nº.10674/03). Embalagem primária: pote de	2.640,000	Quilograma	27,75	73.260,00
37	COLORÍFICO. Ingredientes: urucum, farinha de arroz e óleo vegetal sem adição de sal. (RDC nº. 276 de 22/09/05 -ANVISA). Produto com aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprio. Com peso de 100g a 1kg. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10	1.170,000	Quilograma	20,68	24.195,60
38	ÓLEO DE SOJA REFINADO. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 270 de 22/09/05 –ANVISA). Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10	3.200,000	Garrafa	14,66	46.912,00
39	VINAGRE DE ÁLCOOL. Fermentação acética de mistura hidro alcoólica originária do álcool etílico. Cor característica com a origem dos componentes da matéria-prima e nutrientes. Aroma acético. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/	1.580,000	Garrafa	3,43	5.419,40
40	SAL REFINADO. Iodado, embalagem primária plástica de 1.000 g, inviolada, não furada, livre de insetos, umidade, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.	2.400,000	Quilograma	2,22	5.328,00
41	ABÓBORA, coloração uniforme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em monoblocos de PVC frestadas.	2.800,000	Quilograma	6,67	18.676,00
42	ALHO EM CABEÇA, tamanho médio, íntegro e firme, com grau de maturação adequado, isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionado em saco plástico contendo 1000 gramas do produto.	580,000	Quilograma	41,67	24.168,60





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTA (R\$)
43	BANANA, tamanho médio, fresca, íntegra e firme, com grau de maturação adequado, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionada em sacos vazados.	6.700,000	Quilograma	10,31	69.077,00
44	BATATA DOCE, tamanho médio, isenta de substância terrosa, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em monoblocos de PVC frestadas.	2.800,000	Quilograma	7,40	20.720,00
45	BATATA INGLESA, tamanho médio, fresca, íntegra e firme, com grau de maturação adequado, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionada em monoblocos de PVC frestados.	2.600,000	Quilograma	11,72	30.472,00
46	CEBOLA BRANCA, tamanho médio, fresca, íntegra e firme, com grau de maturação adequado, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionada em sacos vazados.	1.900,000	Quilograma	11,12	21.128,00
47	CHEIRO VERDE - de 1ª qualidade, contendo proporções iguais de coentro e cebolinha; maço cor verde escuro, isenta de sinais de apodrecimento, acondicionado em monoblocos de plástico frestado; com maços de 1kg.	600,000	Quilograma	33,97	20.382,00
48	CENOURA, fresca, íntegra e firme, isenta de sujidades com grau de evolução completa do tamanho. Acondicionada em monoblocos de PVC frestados.	1.900,000	Quilograma	13,77	26.163,00
49	GOIABA, fresca, íntegra e firme, isenta de sujidades com grau de evolução completa do tamanho. Acondicionada em monoblocos de PVC frestados.	4.600,000	Quilograma	14,01	64.446,00
50	LARANJA PERA, tamanho médio, fresca, íntegra e firme, com grau de maturação adequado, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionada em sacos vazados.	2.400,000	Quilograma	14,37	34.488,00
51	MACAXEIRA, uniforme, com mínima quantidade de material terroso, fresca, íntegra e firme, isenta de sujidades com grau de evolução completa do tamanho. Acondicionada em monoblocos de PVC frestados.	4.500,000	Quilograma	11,05	49.725,00
52	MAMÃO FORMOSA, casca fina, lisa, íntegro e firme, sem manchas ou perfurações, com peso médio de 2kg, com grau de maturação adequado, isento de substância terrosa, sujidades, acondicionadas em monoblocos de plástico frestado.	5.500,000	Quilograma	7,22	39.710,00
53	MELANCIA, de 1ª qualidade, unidade com peso 24 aproximado de 3kg, com grau de maturação adequado, isento de substâncias terrosas e sujidades.	6.000,000	Quilograma	6,86	41.160,00





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	TOTAL (R\$)
54	PIMENTÃO VERDE - de 1ª qualidade, integros e frescos, com casca sã, sem ruptura, acondicionados em monoblocos de plástico frestado.	700,000	Quilograma	21,87	15.309,00
55	TOMATE - de 1ª qualidade, de tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho, acondicionados em monoblocos de plástico frestado.	2.100,000	Quilograma	13,72	28.812,00
56	PÃO. Pão massa fina tipo hot-dog. Embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo 500g do produto (10 unidades), fardo com 10 pacotes. Com número de registro no MS e validade mínima de 7 dias. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	11.400,000	Quilograma	20,78	236.892,00
57	PÃO DE FORMA INTEGRAL - Composto de Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, agua, açúcar, fermento biológico, margarina, sal, reforçador ácido ascórbico (ins300) e conservador propionato de cálcio (ind282). Contém glúten. Deverão ser acondicionados em pacot	620,000	Quilograma	25,15	15.593,00
58	POLPA DE FRUTA. Sabores variados, congelada, selecionada, isenta de contaminação; acondicionadas em saco plástico de polietileno de 01kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	9.900,000	Quilograma	24,41	241.659,00
59	OVO DE GALINHA, tipo médio (igual ou superior a 50g), bandeja com 30 unidades. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA e registro.	8.000,000	Bandeja	33,93	271.440,00

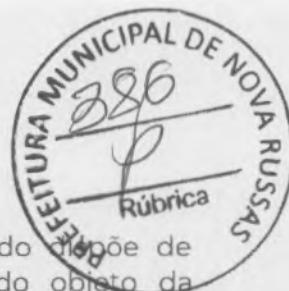
Deste modo, como tendo como parâmetro as pesquisas de preços realizadas, temse que o valor médio estimado, conforme dados demonstrados acima, totalizam a monta de R\$ 5.972.050,30 (cinco milhões, novecentos e setenta e dois mil e cinquenta reais e trinta centavos)

## 8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

O parcelamento do objeto da contratação, conforme estabelece o art. 40, V, b da Lei nº 14.133/2021, busca promover maior competitividade nos processos licitatórios (art. 11) e deve ser considerado sempre que viável e vantajoso à Administração. Esta análise é mandatória dentro do Estudo Técnico Preliminar (ETP), conforme art. 18, §2º. Neste contexto, a divisão por itens, lotes ou etapas mostra-se tecnicamente possível e, de acordo com a 'Seção 4 - Solução como um Todo', atende aos critérios de eficiência e economicidade estabelecidos no art. 5º da Lei.

A possibilidade de parcelamento do objeto é viável, sendo orientada pela





indicação prévia de que a contratação ocorreria por lote. O mercado dispõe de fornecedores especializados que podem atender partes distintas do objeto da contratação, o que aumenta a competitividade e permite requisitos de habilitação mais proporcionais (art. 11). A fragmentação do objeto poderia aproveitar melhor o mercado local e resultar em ganhos logísticos. Essas observações são baseadas na pesquisa de mercado, nas demandas dos setores envolvidos e nas revisões técnicas realizadas.

Apesar da funcionalidade do parcelamento ser comprovada, a execução integral aparece como uma alternativa que pode ser mais vantajosa conforme o art. 40, §3º. Isso se deve à economia de escala e à gestão contratual mais eficiente que a execução integral pode proporcionar (inciso I), além de preservar a funcionalidade sistêmica de um modelo único e integrado (inciso II) ou pela necessidade de padrão exclusivo de fornecedor (inciso III). Portanto, a consolidação é preferida para minimizar riscos à integridade técnica e para garantir a responsabilidade, especialmente em obras ou serviços, após avaliação comparativa alinhada a princípios do art. 5º.

No que diz respeito à gestão e fiscalização, uma execução consolidada pode simplificar esses processos e manter a responsabilidade técnica alinhada, enquanto que o parcelamento, apesar de facilitar o acompanhamento de entregas descentralizadas, aumentaria a complexidade administrativa. Uma análise considera a capacidade institucional e os princípios de eficiência mencionados no art. 5º.

Com base nas análises realizadas, recomenda-se a execução integral como a alternativa mais vantajosa para a Administração. Esta decisão está alinhada aos objetivos pretendidos da 'Seção 10 - Resultados Pretendidos', promovendo economicidade e competitividade em conformidade com os arts. 5º e 11, além de respeitar os critérios estabelecidos no art. 40 da Lei nº 14.133/2021.

## 9. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A contratação de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para a merenda escolar, conforme descrita na necessidade da contratação, segue os princípios estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021, sobretudo os de eficiência, economicidade, legalidade e interesse público (art. 5º). Tal contratação visa garantir a alimentação regular dos alunos da Rede Municipal de Ensino de Nova Russas, atendendo às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e do Programa PAIC Integral.

Infelizmente, este processo não foi previamente incluído no Plano de Contratação Anual (PCA), o que se deve a demandas imprevistas e a urgências que demandaram uma resposta mais ágil da administração. Diante da ausência no PCA, ações corretivas estão sendo planejadas, incluindo a inclusão deste item na próxima revisão do PCA e a implementação de medidas de gestão de riscos. Esse alinhamento, mesmo sem a previsão no PCA, garante que as providências necessárias sejam adotadas para assegurar a transparéncia e a competência econômica da administração, em conformidade com o art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

Apesar de sua ausência no PCA, esta contratação contribuirá fortemente para resultados vantajosos e maior competitividade, conforme art. 11 do mesmo diploma legal, assegurando que a administração pública mantenha seu comprometimento





com a transparência no planejamento e o atendimento dos 'Resultados Pretendidos'.

## | 10. RESULTADOS PRETENDIDOS

Os resultados pretendidos com a contratação para o registro de preços visam garantir a eficiência e otimização dos recursos públicos destinados à merenda escolar, atendendo aos objetivos institucionais da Prefeitura Municipal de Nova Russas – CE e aos princípios de planejamento e economicidade previstos nos arts. 5º e 18, §1º, inciso IX da Lei nº 14.133/2021. A contratação permitirá a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis de maneira contínua e parcelada, alinhada às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e às obrigações do Programa PAIC Integral, conforme detalhado na 'Descrição da Necessidade da Contratação'.

Esperamos alcançar uma significativa economicidade por meio de uma melhor gestão dos estoques e do acompanhamento dos consumos reais, proporcionando uma redução significativa dos custos operacionais, com a minimização de desperdícios materiais e a subutilização dos recursos adquiridos. A entrega parcelada dos alimentos otimiza a conservação dos produtos, especialmente os perecíveis, e permite um controle logístico mais eficaz, maximizando o uso de recursos humanos e técnicos na gestão dos suprimentos destinados à rede municipal de ensino.

A solução proposta tem como base a pesquisa de mercado realizada, que demonstra a viabilidade e a vantagem competitiva dessa modalidade, conforme o art. 11. Reduzir os custos unitários através de consolidação de compras e obtenção de melhores condições contratuais também é um resultado pretendido, fundamentando-se na premissa de ganhos de escala. Além disso, a racionalização das tarefas administrativas relacionadas ao controle do estoque e das demandas permitirá um melhor aproveitamento dos recursos humanos disponíveis, incentivando uma capacitação direcionada quando necessário, para garantir a eficiência do processo.

Será implementado um Instrumento de Medição de Resultados (IMR) para monitorar continuamente os indicadores de desempenho da contratação, garantindo a aferição dos benefícios econômicos, como percentual de recursos economizados e o número de horas de trabalho reduzidas. Este acompanhamento rigoroso permitirá avaliar o sucesso da iniciativa e subsidiar relatórios futuros, comprovando os ganhos estimados e promovendo a eficiência do dispêndio público. Desta forma, a contratação atende plenamente aos resultados pretendidos descritos e aos objetivos institucionais, alinhando-se às diretrizes da Lei nº 14.133/2021.

## | 11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

As providências internas antes da celebração do contrato, conforme art. 18, §1º, inciso X da Lei nº 14.133/2021, serão essenciais ao ciclo de planejamento e governança da contratação, assegurando sua execução eficiente e a consecução dos objetivos de 'Resultados Pretendidos', mitigando riscos e promovendo o interesse público, fundamentados na descrição da necessidade da contratação. Essas medidas integrarão o planejamento e articularão com a definição da solução e o modelo de execução contratual. Os ajustes físicos, tecnológicos ou organizacionais necessários ao ambiente onde o objeto será executado, como instalação de infraestrutura ou





adequação de espaço físico, serão descritos, justificando sua relevância para viabilizar os benefícios esperados. Tais providências serão organizadas em um cronograma detalhado, especificando ações, responsáveis e prazos, a ser anexado ao ETP, conforme as diretrizes da ABNT (NBR 14724:2011). Destacando que a ausência desses ajustes poderá comprometer a execução, como riscos à segurança operacional ou instalação de equipamentos. A capacitação dos agentes públicos para gestão e fiscalização do contrato será abordada, justificando tecnicamente como o treinamento, por exemplo, uso de ferramentas e boas práticas, assegurará os resultados previstos, segmentada por perfis como gestor, fiscais e técnicos, conforme a complexidade da execução. Essas providências estarão inseridas no Mapa de Riscos como estratégias preventivas de mitigação, articulando-se com a unidade de gestão de riscos ou controle interno, quando houver, para evitar comprometer prazos, qualidade ou conformidade legal, assegurando os benefícios projetados. As ações preparatórias serão indispensáveis para viabilizar a contratação e assegurar os resultados esperados, otimizando recursos públicos e promovendo governança eficiente, alinhadas a 'Resultados Pretendidos'. Se não houver providências específicas exigidas, tal ausência será fundamentada tecnicamente no texto, considerando, por exemplo, que o objeto possa ser simples e dispense ajustes prévios.

## 12. JUSTIFICATIVA PARA ADOÇÃO DO REGISTRO DE PREÇOS

A análise objetiva dos critérios técnicos, econômicos, operacionais e jurídicos revela que a adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP) para a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para merenda escolar, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), apresenta uma solução adequada e vantajosa. A compatibilidade do SRP, prevista nos arts. 5º, 11 e 18, §1º, incisos I e V, da Lei nº 14.133/2021, alinha-se às características de padronização e repetitividade da solução, uma vez que a demanda envolve entregas parceladas e quantitativos incertos, essenciais para atender às necessidades dinâmicas dos alunos matriculados na rede municipal de ensino.

A economicidade é um fator preponderante na escolha do SRP, que permite economia de escala, preços pré-negociados e possibilita a redução de esforços administrativos, conforme o levantamento de mercado realizado. Este sistema de registro favorece a competição entre fornecedores, assegurando que a Administração Pública adquira produtos a preços justos e razoáveis. Além disso, atende às boas práticas de gestão pública por meio de compras compartilhadas, assegurando maior flexibilidade e controle logístico, fundamentais para a segurança alimentar e a regularidade nos fornecimentos, sobretudo dos gêneros perecíveis.

Embora não tenha sido identificado um Plano de Contratação Anual (PCA) específico para este processo, a estruturação do SRP proporciona uma gestão planejada e contínua para contratações futuras, em consonância com os arts. 82 e 86 da referida lei. A entrega fracionada dos itens permite ajustar as quantidades conforme a real demanda de consumo, evitando aquisições desnecessárias e desperdícios. Diferentemente, a contratação tradicional atenderia apenas a uma necessidade pontual e bem definida, o que não se ajusta à variação e imprevisibilidade das quantidades necessárias ao longo do tempo.

Em resumo, o SRP apresenta-se como a escolha adequada para a compra de gêneros alimentícios demandados, otimiza os recursos disponíveis, assegura eficiência,





agilidade e competitividade, além de mitigar riscos associados ao abastecimento alimentar contínuo para a comunidade escolar. A recomendação pelo SNE apoya-se nos interesses públicos e nos resultados pretendidos, conforme a Lei nº 14.133/2021, garantindo que a alimentação escolar, direito assegurado aos educandos, ocorra sem interrupções e com a qualidade necessária para o pleno desenvolvimento acadêmico dos alunos da rede municipal de Nova Russas – CE.

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

A participação de consórcios na contratação de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para merenda escolar, conforme estabelecido no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), é fundamentalmente analisada com base nos princípios da eficiência, economicidade, legalidade, e interesse público, como disposto no art. 5º da Lei nº 14.133/2021. De acordo com o art. 15 da mesma legislação, a participação de consórcios é regra, excetuada por vedação devidamente justificada no ETP, observando-se o art. 18, §1º, inciso I, o que requer uma análise aprofundada da viabilidade técnica e econômica dessa forma de participação.

No contexto da presente demanda, que envolve a entrega parcelada de gêneros alimentícios para atender as necessidades de alimentação dos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino de Nova Russas, a natureza do objeto se apresenta como relativamente simples e de fornecimento contínuo. Essa simplicidade e o caráter rotineiro do fornecimento podem tornar a participação consorciada incompatível, uma vez que consórcios costumam ser vantajosos em situações de alta complexidade técnica ou que exijam o somatório de capacidades técnicas de diferentes empresas, o que não se apresenta como necessário neste caso em que o fornecimento pode ser eficientemente gerido por um único fornecedor qualificado.

A análise dos impactos da potencial participação de consórcios no processo revela que, embora possam aumentar a capacidade financeira disponível para a execução do contrato, também podem trazer complicações adicionais na gestão e fiscalização, comprometendo a eficiência e diluindo a responsabilidade. A exigência de compromisso de constituição do consórcio, escolha de uma empresa líder e a responsabilidade solidária entre os consorciados podem, em determinadas circunstâncias, afetar a simplicidade e a segurança jurídica, necessárias para a condução e execução eficaz do contrato, conforme art. 15 da Lei.

Considerando isso, a vedação para a participação de consórcios nesta contratação é mais adequada, alinhando-se plenamente com os princípios de eficiência e economicidade do art. 5º, bem como com os resultados pretendidos no fornecimento de gêneros alimentícios para a merenda escolar. A decisão fundamenta-se tecnicamente com base no Estudo Técnico Preliminar (ETP), garantindo que a contratação atenda de maneira eficaz ao interesse público e à legislação vigente.

### 14. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

A análise de contratações correlatas e interdependentes é fundamental para garantir





que o planejamento da contratação de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados à merenda escolar, não apenas se beneficie de economia de escala e padronização, mas também evite duplicidades e ineficiências. Esse levantamento compreende a avaliação de contratos com objetos semelhantes ou que possam complementar a solução proposta, além daqueles que dependem ou influenciam a realização desta contratação. Assim, ao entender possíveis conexões com outras aquisições, a Administração promove uma gestão otimizada e adere aos princípios de eficiência e economicidade mencionados na Lei nº 14.133/2021, artigos 5º e 40.

Na presente análise, observa-se que, no âmbito da Prefeitura Municipal de Nova Russas, não foram identificadas contratações atuais ou planejadas que influenciem diretamente a aquisição proposta no que tange a quantidades, logística ou operação. As diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) já orientam a padronização e especificações dos gêneros alimentícios, o que harmoniza as necessidades locais com estas normas. Não há registros de contratos vigentes que requerem substituição ou transição organizada, nem de infraestrutura ou serviços adicionais essenciais previamente estabelecidos para a implementação da solução buscada. Contudo, recomenda-se que futuras contratações consideradas pelos gestores mantenham o foco no alinhamento de prazos e especificações técnicas para maximizar oportunidades de sinergia.

Conclui-se, portanto, que a necessidade agora identificada para aquisição de gêneros alimentícios não apresenta contratações correlatas ou interdependentes que requerem ajustes nos requisitos técnicos ou quantitativos planejados. Não há demanda imediata por alterações na estratégia de contratação que compõem as providências a serem adotadas. Dessa forma, o planejamento detido nesta análise segue independente de outros contratos, exceto pelas orientações gerais do PNAE e conveniadas ao programa PAIC Integral, permitindo à Administração prosseguir com o desenvolvimento das fases subsequentes, conforme estabelecido na seção de Providências a Serem Adotadas do ETP.

## 15. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

Os possíveis impactos ambientais oriundos da contratação para aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis ao longo de seu ciclo de vida incluem a potencial geração de resíduos, consumo de energia e a cadeia logística envolvida no processo de transporte e armazenamento. Esses impactos serão identificados detalhadamente conforme o art. 18, §1º, inciso XII da Lei nº 14.133/2021, com base na descrição da necessidade expressa na demanda e no levantamento de mercado, sempre visando assegurar a sustentabilidade, em observância ao art. 5º. As questões técnicas ligadas ao ciclo de vida, como emissões de gases e uso intensivo de recursos, serão analisadas, promovendo a adoção de soluções sustentáveis, com base no levantamentos de mercado e diretrizes do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, conforme art. 12, promovendo um planejamento sustentável.

Será fundamental a implementação de medidas específicas de mitigação, tais como a adoção de insumos biodegradáveis, certificações como o selo Procel A para equipamentos de armazenamento e o estabelecimento de práticas de logística reversa para embalagens e resíduos, alinhando-se às dimensões econômica, social e





ambiental. Essas ações também levarão em conta necessidades de manutenção, sendo incorporadas como requisitos no termo de referência (art. 6º, inciso XXIII), respeitando o art. 5º. Tais medidas terão que garantir a competitividade nas licitações e assegurar a escolha da proposta mais vantajosa, conforme determina o art. 11, atentando à capacidade administrativa da gestão para sua implementação ou planejamento necessário, em conformidade com o art. 18, §1º, inciso XII, assegurando que não hajam barreiras indevidas ao processo.

Conclui-se que as medidas mitigadoras são essenciais para reduzir os impactos ambientais, otimizar o uso de recursos e atingir os resultados pretendidos, contribuindo para a eficiência e sustentabilidade (art. 5º). Na ausência de impactos ambientais significativos, como em casos de bens de uso imediato, essa ausência será tecnicamente fundamentada, garantindo que as práticas adotem um equilíbrio eficaz entre os objetivos de sustentabilidade e as necessidades operacionais da administração.

## 16. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A VIABILIDADE E RAZOABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

A contratação proposta para o registro de preços destinado à futura aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para a merenda escolar dos alunos da rede municipal de ensino de Nova Russas-Ceará é declarada tecnicamente viável e vantajosa. Esta conclusão é baseada em uma análise abrangente dos aspectos técnicos, econômicos, operacionais, jurídicos e de sustentabilidade, conforme exigido pelo art. 18, §1º, inciso XIII da Lei nº 14.133/2021. A contratação atende ao disposto no art. 5º, promovendo eficiência e interesse público, enquanto garante o atendimento adequado e contínuo das necessidades nutricionais dos alunos, conforme o planejamento estratégico previsto no art. 40.

Os estudos mercadológicos indicam que a adoção do Sistema de Registro de Preços possibilitará aquisições em conformidade com as reais necessidades de consumo, evitando desperdícios e sobrecargas de armazenamento, tal como recomendado nas práticas de gestão eficiente. A entrega parcelada, conforme identificada nas melhores práticas de compra pública, é um diferencial que assegura o fornecimento constante e a conservação apropriada dos alimentos, minimizando riscos de desabastecimento e perda de qualidade.

Os resultados esperados evidenciam uma clara vantajosidade conforme art. 11 da referida Lei, uma vez que a solução proposta poderá maximizar o uso eficiente dos recursos públicos e promover melhorias no desempenho educacional dos alunos. Apesar da ausência de um Plano de Contratação Anual previamente identificado, a robustez e flexibilidade do Sistema de Registro de Preços, alinhados ao programa PAIC Integral e ao PNAE, garantem que a demanda da educação básica será atendida de maneira eficiente, respeitando os princípios da economicidade e da legalidade.

Assim, recomenda-se a continuidade da contratação, orientando a administração a seguir com a elaboração do Termo de Referência, conforme art. 6º, inciso XXIII. A decisão aqui consolidada deverá ser incorporada ao processo de contratação, orientando a autoridade competente na execução e fiscalização das etapas subsequentes, cumprindo sua função de assegurar serviços públicos de qualidade e responsabilidade fiscal.





**Nova Russas**  
PREFEITURA

Gestão  
de Todos

+Empreito  
+Resultados



Nova Russas / CE, 2 de julho de 2025

*Guilherme Vieira Pinto da Silva*  
GUILHERME VIEIRA PINTO DA SILVA

RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR



Rua Padre Francisco Rosa, 1588  
Centro - CEP 62200-000 - Nova Russas/CE  
88 3672-1920 • [www.novarussas.ce.gov.br](http://www.novarussas.ce.gov.br)

@prefeituradevarussas