# APÊNDICE 1 DO ANEXO I DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 028/2026

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

## INTRODUÇÃO

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

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

## 1 – OBJETO

1.1 Aquisição gradativa de gêneros alimentícios para a produção de merenda escolar, de acordo com as normas do PNAE.

## 2 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

2.2 A contratação está prevista conforme PCA para 2026 na Secretaria Municipal de Educação e Cultura.

## 3 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

3.1 A presente contratação torna-se imprescindível para o cumprimento da Lei nº 11.947/2009, que assegura o direito dos estudantes à alimentação escolar adequada, saudável e equilibrada. Em São José do Seridó/RN, o compromisso com a qualidade da educação passa, necessariamente, pela garantia de uma boa alimentação aos alunos da rede pública municipal.

3.2 Está comprovado que uma criança bem alimentada apresenta melhor rendimento escolar, maior concentração, disposição para as atividades e desenvolvimento integral mais saudável. A própria Organização Mundial da Saúde (OMS) reconhece a alimentação adequada como um direito humano fundamental, essencial para o crescimento físico, emocional e cognitivo das crianças.

3.3 De acordo com a referida Lei, entende-se por alimentação escolar "todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo". Sendo assim, é dever do poder público assegurar que esses alimentos sejam nutricionalmente adequados, seguros e oferecidos de maneira igualitária a todos os estudantes, contribuindo para sua formação e bem-estar.

3.4 Em consonância com essa legislação, destaca-se que o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem como objetivo principal promover o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial dos alunos, melhorar o rendimento escolar e estimular hábitos alimentares saudáveis, por meio da oferta regular de refeições balanceadas, aliadas a ações de educação alimentar e nutricional.

3.5 Nesse contexto, a Secretaria Municipal de Educação e Cultura de São José do Seridó ressalta a necessidade da abertura de processo licitatório para aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, assegurando a oferta de produtos de qualidade e em quantidade suficiente, conforme os padrões nutricionais exigidos. Investir em alimentação escolar é investir no futuro das crianças de São José do Seridó. Trata-se de uma ação estratégica que alia saúde, educação e cidadania, promovendo não apenas o aprendizado, mas também a dignidade dos nossos estudantes.

## 4 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 Não é admitida a subcontratação do objeto.

4.2 Haverá exigência de garantia de proposta e garantia de contrato.

4.3 O prazo de vigência da ata de registro de preços é 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período, **com renovação de todos os itens e seus quantitativos**, nos termos do artigo 84 da Lei Federal 14.133/2021 e do art. 22 do Decreto Municipal nº 415/2024.

4.4 O fornecimento a ser contratado se configura como contínuo, onde seus contratos poderão ser prorrogados, sucessivamente, conforme os artigos 105 e 107 da Lei Federal 14.133/2021, respeitada a vigência máxima decenal.

### 4.5 CRITÉRIO DA ACEITAÇÃO DA PROPOSTA

4.5.1 O fornecimento do objeto contratado deverá ser efetuado em sujeição as normas técnicas, atendendo aos requisitos mínimos de QUALIDADE, UTILIDADE e SEGURANÇA, consoante as condições constantes no Termo de Referência, obedecer às normas e padrões da ANVISA, quando for o caso, às legislações específicas das Agências Reguladoras e demais normas e legislação pertinente e em vigência.

4.5.2 A data de produção, o prazo de validade, a identificação do fabricante devem estar explícitas no rótulo, em conformidade ao disposto na legislação de alimentos estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e pelas autoridades sanitárias locais.

4.5.3 O transporte dos alimentos deve obedecer às exigências, conforme as normas da Legislação de Vigilância Sanitária para garantir a qualidade e integridade deles. Em se tratando de alimentos perecíveis, os veículos devem ser fechados e em perfeitas condições de higiene.

4.5.4 Os produtos que não estiverem em conformidade com os requisitos devem ser notificados e registrados, cabendo ao responsável técnico avaliar a viabilidade de troca ou devolução plena do produto.

### 4.6 CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

4.6.1 Recomenda-se que seja observado, os seguintes critérios de sustentabilidade:

4.6.1.1 Materiais – com material reciclado, biodegradável, atóxico, com madeira proveniente de reflorestamento devidamente certificada;

4.6.1.2 Não empregar menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não empregar menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;

4.6.1.3 Não possuir, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

4.6.1.4 Não descartar produtos químicos em local inapropriado.

4.6.1.5 Embalagens compactas e recicláveis ou que sejam objeto de logística reversa, preferência por indústria ou produtor local para assegurar menores distâncias e uso de modal de transporte mais eficiente.

4.6.1.6 Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.

4.6.1.7 Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) sobre qualidade da água potável, higiene e resíduos sólidos.

4.7 Para a perfeita execução do objeto deste contrato, aplica-se, de forma subsidiária, o Código Civil – Lei nº 10.406, de 10 de janeiro de 2002.

## 5 – AREA REQUISITANTE

| | |
|---|---|
| AREA REQUISITANTE | Secretaria Municipal de Educação e Cultura. |
| RESPONSÁVEL | Juliana Andrea Dantas |

## 6 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

6.1 Os itens foram elencados, juntamente com a quantidade, conforme o cardápio de refeições elaborado pelas nutricionistas Salma Bulhões e Silva e Laedja Drielly Silva de Moura, dessa forma atendendo todos os dias do ano letivo.

| ITEM | DESCRIÇÃO | UNID | QUANT |
|---|---|---|---|
| 01 | **Abacate -** de boa qualidade, sem ferimentos, firmes e tamanho uniforme. Fornecidas em caixas plásticas limpas e embaladas em sacos plásticos transparentes e resistentes. | KG | 200 |
| 02 | **Abacaxi -** de boa qualidade, sem ferimentos, firmes e tamanho uniforme. Fornecidas em caixas plásticas limpas e embaladas em sacos plásticos transparentes e resistentes. | UND | 700 |
| 03 | **Açafrão em pó** - condimento em pó, de cor amarela escuro, acondicionado em embalagem apropriada, lacrado, não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Embalagem plástica c/ 500g | PCT | 50 |
| 04 | **Alface** - aparência fresca e sã, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas. | KG | 500 |
| 05 | **Açúcar refinado -** deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais, bem de 1 kg | KG | 600 |
| 06 | **Açúcar tipo cristal** - cor, cheiro, próprios e sabor doce, 99,8 % p/p, isento de larvas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, plástico atóxico c/ peso líquido de 2 kg. (prazo de validade não inferior a seis meses da data de fabricação) embalagem de 1 kg. | KG | 2.000 |
| 07 | **Adoçante dietético líquido** - específico para dietas isentas de açúcares (frutose, sorbitol e manitol). Ingredientes permitidos: aspartame, sucralase, stevisídeo. Embalagem individual de 200ml contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, número de registro no ministério competente. Validade mínima de 06 meses da entrega. | UND | 350 |
| 08 | **Alho -** grãos graúdos, do tipo comum, cabeça inteira, fisiologicamente desenvolvida, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causados por pragas, com procedência. | KG | 200 |
| 09 | **Amido de milho -** produto amiláceo extraído do milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, | UND | 700 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | isenta de matérias terrosas sem parasitas. Não deverá apresentar resíduo ou impurezas, bolor ou cheiro não característico em pacotes de 500 g. Embalagem deverá conter externamente identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá conter também data de fabricação recente. Validade mínima de 06 meses da entrega. | | |
| 10 | **Arroz branco -** sem glúten, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros, com no máximo de 14% de umidade e com valor nutricional na porção de 50g contendo no mínimo de 37 g de carboidrato, 4 g de proteínas e 0 de gorduras totais. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros, longos e finos, soltos após cozimento, tipo 1. Embalagem de 1 kg, com registro no Ministério da Agricultura - SIF. Validade mínima de 06 meses da entrega. | KG | 3.000 |
| 11 | **Arroz parboilizado** - tipo 1, longo, fino, constituídos de grãos inteiros isentos de sujidades, materiais estranho e mofos. Safra corrente e procedência nacional, embalagem plástica atóxica limpa não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalagem de 01kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação recente. Validade mínima de 6 meses da entrega. | KG | 6.500 |
| 12 | **Arroz vermelho** - tipo 1, constituídos de grãos inteiros isentos de sujidades, materiais estranho e mofos. Safra corrente e procedência nacional, embalagem plástica atóxica limpa não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalagem de 01kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação recente. Validade mínima de 6 meses da entrega. | KG | 1.350 |
| 13 | **Arroz integral -** tipo 1, kg - convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, integral, classe longo e fino, embalagem plástica, atóxica, resistente e transparente, com prazo de validade de no mínimo 8 meses no momento da entrega, com registro no ministério da agricultura. | KG | 50 |
| 14 | **Aveia em flocos fino** - isentos de sujidades, materiais | UND | 1.000 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | estranho e mofos. Safra corrente e procedência nacional, embalagem atóxica limpa não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalagem de 200g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação recente. Validade mínima de 2 meses da entrega. | | |
| 15 | **Azeite de oliva extra virgem** - com acidez máxima de 0,5% (em ácido oleico) - para temperar alimentos; embalagem com 500 ml. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. | UND | 250 |
| 16 | **Banana prata** - tamanho médio, produtos sãos, limpos, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos, rachaduras, perfurações e cortes. | UND | 40.000 |
| 17 | **Batata doce:** de primeira qualidade, não perfuradas, sem parasitas aderidos. Bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderido à superfície | KG | 500 |
| 18 | **Batata inglesa -** de boa qualidade, sem ferimentos, firmes e tamanho uniforme. Fornecidas em caixas plásticas limpas e embaladas em sacos plásticos transparentes e resistentes. | KG | 2.000 |
| 19 | **Bebida láctea -** sabor morango, embalagem atóxica de 1l, integra, sem vazamento, que contenha data de fabricação e validade, registro no Ministério da Agricultura, produto com no mínimo 10 dias de validade. | UND | 2.000 |
| 20 | **Bebida láctea sem adição de açúcar** - espessa, diversos sabores, elaborada com leite pasteurizado, preparado de frutas, corante natural e conservante sorbato de potássio. Adoçantes permitidos: dextrose, stévia ou xilitol. Fabricação máxima 05 dias. Registro do produto no Ministério da Saúde. Selo de inspeção SIM, SIE ou SIF. Embalagem apropriada conforme legislação vigente com 900ml. | UND | 300 |
| 21 | **Bebida láctea 0 (zero) lactose** - leite reconstituído semidesnatado e/ou leite pasteurizado integral, soro de leite reconstituído, preparado de morango (água, amido modificado, polpa de morango, cálcio (fosfato tricálcico), aromatizantes, acidulante ácido cítrico, corante natural carmim, espessante goma xantana, conservador sorbato de potássio e edulcorante sucralose), enzima lactase e fermentos lácteos. Contém aromatizante sintético idêntico | UND | 200 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | ao natural. Embalagem de 900ml. | | |
| 22 | **Beterraba -** de primeira qualidade, não perfuradas, sem parasitas aderidos. Bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderido à superfície | KG | 300 |
| 23 | **Bicarbonato de sódio -** aspecto, cheiro e sabor próprio, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas/ larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados à vácuo em embalagem de 100 g. Registros obrigatórios no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 6 meses da entrega. | UND | 200 |
| 24 | **Biscoito caseiro (bolacha) -** produto não quebradiço, proveniente de farinhas e ingredientes integrais, isentos de açúcares simples. Peso líquido 400g a 500g, tendo embalagem em saco transparente com todos os ingredientes descritos na embalagem. Validade mínima de 2 meses da entrega. | UND | 500 |
| 25 | **Biscoito integral (salgado) -** produto não quebradiço, proveniente de farinhas e ingredientes integrais, isentos de açúcares simples. Peso líquido 400g, tendo dupla embalagem e embalagem secundária de papelão. Validade mínima de 6 meses da entrega. | UND | 500 |
| 26 | **Biscoito isento de lactose** - ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) melhorador de farinha (metabissulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico) (sem lactose na composição). Peso líquido de 400g, tendo dupla embalagem e em embalagem secundária e caixa de papelão. Validade mínima de 6 meses da entrega. | UND | 800 |
| 27 | **Biscoito salgado tipo cream cracker** - ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vit. B9), açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal refinado, extrato de malte, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos, bicarbonato de sódio, amido de milho. Valor nutricional na porção de 100g: mínimo 70g de carboidrato, 10g de proteína e 12,5g gorduras totais. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos malcozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço - embalagem primaria em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400 a 500g com dupla embalagem e em | UND | 2.500 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | embalagem secundária de caixa de papelão. - Emb. 400gr | | |
| 28 | **Biscoito tipo leite (broa) -** ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) melhorador de farinha (metabissulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). Peso líquido de 400g, embalagem em plástico transparente, com data de fabricação e validade vigente. | UND | 500 |
| 29 | **Biscoito tipo Maria** - ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) melhorador de farinha (metabissulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). Peso líquido de 400g, tendo dupla embalagem e em embalagem secundária e caixa de papelão. Validade mínima de 6 meses da entrega. | UND | 2.000 |
| 30 | **Bolo caseiro de trigo -** produto não quebradiço, proveniente de farinhas e ingredientes integrais. Peso líquido 850g, tendo embalagem em saco transparente com todos os ingredientes descritos na embalagem. Validade mínima de 1 semana da entrega. | UND | 1.500 |
| 31 | **Bolo caseiro do tipo cenoura** - isento de lactose: produto não quebradiço, proveniente de farinhas e ingredientes integrais. Peso líquido 500g, tendo embalagem em saco transparente com todos os ingredientes descritos na embalagem. Validade mínima de 1 semana da entrega. | UND | 300 |
| 32 | **Bolo caseiro do tipo leite** - produto não quebradiço, proveniente de farinhas e ingredientes integrais. Peso líquido 1kg, tendo embalagem em saco transparente com todos os ingredientes descritos na embalagem. Validade mínima de 1 semana da entrega. | UND | 550 |
| 33 | **Brócolis -** vigorosa, ereta e excelente proteção de cabeça (semi-globosa); extremamente firme; livre de material terroso. | KG | 100 |
| 34 | **Carne bovina de primeira -** sem osso. Características: congelada, cor vermelho-vivo e com odor agradável, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa, deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes, tendo inspeção. Deve estar acondicionada em embalagem a vácuo (embalagem de 1kg de forma que não grude nos | KG | 3.500 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | demais, após congelados), devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias. Transportada em temperatura inferior a -12ºc (graus Celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela rdc 216. Devendo ser entregue semanalmente, nas unidades escolares. | | |
| 35 | **Carne bovina fresca de 2ª sem osso -** com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, consistência firme e compacta, com no máximo 10g de gordura por 100g do produto, inspecionado pelo SIF. Acondicionada em embalagens próprias de 01kg. (prazo de validade não inferior a 06 meses da data da entrega). | KG | 2.500 |
| 36 | **Carne bovina moída congelada de 1ª qualidade (tipo músculo) -** com cor, cheiro e sabor próprios, consistência firme e compacta, com no máximo 10g de gordura por 100g do produto, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionada em embalagens próprias de 01kg, inspecionada pelo SIF. (prazo de validade não inferior a 06 meses da data de fabricação). | KG | 3.500 |
| 37 | **Cebola branca tipo** - integra, branca, aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, tamanho médio, isento de parasitas e larvas. | KG | 2.000 |
| 38 | **Cebola roxa tipo** - integra, roxa, aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, tamanho médio, isento de parasitas e larvas. | KG | 600 |
| 39 | **Cenoura** - de boa qualidade para o consumo, sem parasitas aderidos. Raízes de tamanho médio, uniforme, sem ferimento, terra, sem corpos estranhos aderidos à superfície | KG | 2.800 |
| 40 | **Chocolate em pó 100% cacau, tipo cacau em pó** - embalagem de 200g contendo 100% cacau, sem adição de açúcar, glúten e amido de milho, contendo rotulo com informação nutricional e identificação, data de fabricação e validade | UND | 200 |
| 41 | **Chuchu** - de primeira, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte | KG | 100 |
| 42 | **Coco ralado seco puro sem adição de açúcar -** acondicionado em pacotes de 100g. (prazo de validade não inferior a 6 meses da data de fabricação). | UND | 250 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 43 | **Coentro -** vigorosa, ereta e excelente firme; livre de material terroso e parasitas. | MOLHO | 3.000 |
| 44 | **Cominho -** acondicionado em embalagem plástica de 50g | UND | 250 |
| 45 | **Condimento colorífico em pó de primeira** - características: obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moído, de primeira, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, SEM SÓDIO, de acordo com as normas vigentes. Registro no ms. Embalagens: embalagem plástica atóxica, resistente, de 500g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Com data de validade de no mínimo 6 meses da data de entrega. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. | UND | 600 |
| 46 | **Costela bovina** - cortada em pedaços, sem osso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas, máximo de 10% de gordura, registro SIF, SIE ou SIM. | KG | 1.200 |
| 47 | **Coxa e sobrecoxa congeladas** - produto de qualidade, embalagem integra que contenha data da embalagem e peso, livre de sujidades e materiais estranhos, inspecionado pelo SIF. Prazo de validade não inferior a 06 meses da data de fabricação. | KG | 1.000 |
| 48 | **Creme de leite zero lactose** - acondicionado em embalagem atóxica com 200g, com identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Validade mínima de 3 meses da entrega. | UND | 1.000 |
| 49 | **Creme de leite -** acondicionado em embalagem atóxica com 200g, com identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Validade mínima de 3 meses da entrega. | UND | 3.800 |
| 50 | **Creme vegetal** - feita a partir dos ingredientes: água, óleos vegetais (líquido e interesterificado), sal, cloreto de potássio, vitaminas (E, A), emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos e poliglicerol polirricinoleato, conservador: sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico, aromatizante, sequestrante: EDTA cálcio dissódico, corantes: urucum e cúrcuma, antioxidantes: TBHQ e ácido cítrico. Não contém glúten. Alérgicos: contém derivados de soja. Embalagem de 500g. | UND | 80 |
| 51 | **Extrato de tomate -** obtido do processo tecnológico adequado, aspecto, cor, odor e sabor próprios, isento de | UND | 2.500 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | sujidades, parasitas e larvas, bem como de umidade, fermentações ou ranço, em embalagem própria de 200g. (prazo de validade não inferior a 06 meses da data de fabricação). | | |
| 52 | **Farinha de mandioca** - tipo 1, grupo seca, subgrupo extrafina, com coloração branca, isenta de sujidades, acondicionadas em embalagem plástica atóxica de 1kg, com registro no Ministério da Agricultura - SIF. Validade mínima de 6 meses da entrega. | KG | 1.000 |
| 53 | **Farinha de milho amarela (fina) -** produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, desgerminado ou não, previamente macerado socado e peneirado, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidas ou rançosas, com umidade máxima de 14%p/p, com acidez máxima de 2%p/p, com no mínimo de 6%p/p de proteína - emb. 1kg. | KG | 600 |
| 54 | **Farinha de trigo com fermento** - especial, tipo 1, enriquecida com ácido fólico e ferro, coloração branca, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionadas em embalagem original do fabricante de 1kg, com registro no Ministério da Agricultura - SIF. Validade mínima de 70 dias da entrega. | UND | 500 |
| 55 | **Farinha de trigo sem fermento** - especial, tipo 1, enriquecida com ácido fólico e ferro, coloração branca, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionadas em embalagem original do fabricante de 1kg, com registro no Ministério da Agricultura - SIF. Validade mínima de 70 dias da entrega. | UND | 600 |
| 56 | **Feijão classe carioca -** de primeira qualidade, em sacos plásticos, transparentes, isento de sujidades, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | KG | 2.500 |
| 57 | **Feijão classe preto** - em sacos plásticos, transparentes, isento de sujidades, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | KG | 2.500 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 58 | **Feijão macassar -** em sacos plásticos, transparentes, isento de sujidades, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | KG | 600 |
| 59 | **Fermento em pó** - embalagem intacta de 250g, na embalagem deverá constar: data de fabricação, de validade e número do lote do produto. Deverá conter amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Validade mínima de 3 meses na data da entrega | UND | 50 |
| 60 | **Fígado bovino de 1ª qualidade** - resfriado, com cor amarelado sabor próprios, isento de sujidades, inspecionados pelo SIF. (prazo de validade não inferior a 6 meses da data de fabricação). | KG | 100 |
| 61 | **Filé de peixe** - de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiados em bifes de 100g em média, congelados a (-12°c), isentas de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. Em pacote de 1kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade do produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega, registro no SIF, SIE ou SIM | KG | 1.000 |
| 62 | **Flocos de milho pré-cozido** - deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidas ou rançosas, com umidade máxima de 14%p/p, com acidez máxima de 2%p/p, com no mínimo de 6%p/p de proteína - embalagem de 500g. Registro no Ministério da Agricultura - SIF. | UND | 4.000 |
| 63 | **Goiaba** - integro, aspecto bom, cor, cheiro e sabor próprios, tamanho médio, isento de parasitas e larvas. | KG | 2.500 |
| 64 | **Inhame -** integro, aspecto bom, cor, cheiro e sabor próprios, tamanho médio, isento de parasitas e larvas. | KG | 500 |
| 65 | **Jerimum** (abóbora) - integro, aspecto bom, cor, cheiro e sabor próprios, tamanho médio, isento de parasitas e larvas. E sujidades. | KG | 1.000 |
| 66 | **Laranja pera** - produtos são e limpos, de boa qualidade, sem defeitos ou perfurações na casca, suficientemente | UND | 4000 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | desenvolvidos com aspecto aroma e sabor típicos, uniformidade no tamanho e na cor. | | |
| 67 | **Leite de coco -** embalagem de 500ml, número de lote e data de validade, número de registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 6 meses da entrega. | UND | 300 |
| 68 | **Leite de soja em pó -** embalagem 300g, integral, instantâneo, acondicionados em embalagem limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 6 meses da entrega. | UND | 300 |
| 69 | **Leite integral UHT -** homogeneizado e embalado em 1(um) litro, saco transparente, impermeável ao ar, luz e microrganismos, embalado a vácuo. O produto deve apresentar data de validade de no máximo 1 semana. O produto deve ser fabricado com matérias-primas de boa qualidade isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. O leite utilizado deve apresentar-se normal e fresco. Dentro da validade. | LITRO | 10.000 |
| 70 | **Leite UHT integral de vaca com 0% lactose** - com informações nutricionais, embalagem tetrapak contendo 1litro. Registro no Ministério da Agricultura - SIF. Validade mínima de 3 meses da entrega. | UND | 900 |
| 71 | **Leite integral em pó -** obtido do processo tecnológico adequado, aspecto, cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, bem como de umidade, fermentações ou ranço, em embalagem própria de 200g. (prazo de validade não inferior a 06 meses da data de fabricação). | UND | 1.500 |
| 72 | **Leite desnatado em pó -** obtido do processo tecnológico adequado, aspecto, cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, bem como de umidade, fermentações ou ranço, em embalagem própria de 200g. (prazo de validade não inferior a 06 meses da data de fabricação). | UND | 1.000 |
| 73 | **Limão** - integro, aspecto bom, cor, cheiro e sabor próprios, tamanho médio, isento de parasitas e larvas e sujidades. | KG | 200 |
| 74 | **Maçã nacional -** integra, aspecto bom, cor, cheiro e sabor próprios, tamanho médio, isento de parasitas e larvas. | KG | 800 |
| 75 | **Macarrão tipo espaguete** - deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas/ larvas. Embalagem contendo material puro, sem mistura com outros tipos de macarrão, de material plástico (polietileno) atóxico, de 400g e registro | KG | 4.000 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | no Ministério da Agricultura - SIF. Validade mínima de 6 meses da entrega | | |
| 76 | **Macarrão tipo parafuso** - deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas/ larvas. Embalagem contendo material puro, sem mistura com outros tipos de macarrão, de material plástico (polietileno) atóxico, de 400g e registro no Ministério da Agricultura - SIF. Validade mínima de 6 meses da entrega | UND | 1.800 |
| 77 | **Macarrão de arroz -** sem glúten tipo espaguete, massa proveniente de arroz e sem misturas de outras farinhas, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, composição nutricional, data de fabricação, validade de no mínimo 6 meses, pacote com 500g. | UND | 50 |
| 78 | **Macarrão integral -** fino tipo espaguete preparado com farinha de trigo integral, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, validade, pacote com 500g. | UND | 100 |
| 79 | **Macaxeira -** integra, sem rachaduras e perfurações, aspecto bom, cor, cheiro e sabor próprios, tamanho médio, isento de parasitas e larvas. | KG | 800 |
| 80 | **Mamão** - integro, aspecto bom, cor, cheiro e sabor próprios, tamanho médio, isento de parasitas e larvas. | KG | 1.800 |
| 81 | **Manga** - integra, sem rachaduras e perfurações, aspecto bom, cor, cheiro e sabor próprios, tamanho médio, isento de parasitas e larvas. | KG | 5.300 |
| 82 | **Manteiga de garrafa** - 1ª qualidade, pouco sal, embalagem de 500ml, transparente, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, fabricação e peso liquido, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. | UND | 1.500 |
| 83 | **Maracujá** - integro, sem rachaduras e perfurações, aspecto bom, cor, cheiro e sabor próprios, tamanho médio, isento de parasitas e larvas. | KG | 1.600 |
| 84 | **Melancia -** integra, sem rachaduras e perfurações, aspecto bom, cor, cheiro e sabor próprios, tamanho médio, isento de parasitas e larvas. | KG | 6.000 |
| 85 | **Melão** - integro, aspecto bom, cor, cheiro e sabor próprios, tamanho médio, isento de parasitas e larvas. | KG | 2.400 |
| 86 | **Milho para xerém -** pacote de 500g, embalagem plástica resistente, deve constar prazo de validade e fabricação com registro no Ministério da Agricultura, informações nutricionais na embalagem. Prazo de validade de 3 meses no mínimo no ato de recebimento. | UND | 200 |
| 87 | **Milho para mungunzá (canjica)** - de 1ª qualidade, novo, constituídos de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e | UND | 2.000 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | misturas de outras espécies, acondicionado em saco plástico transparente atóxico de 500g. (prazo de validade não inferior a 6 meses da data de fabricação). | | |
| 88 | **Milho verde, sem sódio** - embalagem em lata, ou caixa tetrapak, com peso de 280g.embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega. | UND | 1.500 |
| 89 | **Milho para pipoca** - grãos ou pedações de grãos que apresentam ausência total do geme, em função do processo de escarificação, mecânica ou manual. Embalagem de 500g, integra, na embalagem deverá constar: data de fabricação, data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data de entrega. | UND | 500 |
| 90 | **Milho em espiga** - extra AA, fresco, com as folhas bem verdes e cabelo marrom escuro, protegido pela casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica e matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. | UND | 1.000 |
| 91 | **Músculo sem osso resfriado** - carne bovina resfriada de primeira qualidade, isenta de ossos, com pouca gordura e nervos e sem pelancas, isentas de aditivos ou substancias estranhas ao produto que sejam improprias para o consumo e que alterem suas características naturais. O corte deve estar de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama sem extensão atingindo partes no cotadas. A embalagem deverá ser de plástico atóxico, contendo peças de 1kg do produto. Deverá conter identificação do produto, registro no SIF, SIE ou SIM | KG | 1.200 |
| 92 | **Óleo de soja refinado** - de primeira qualidade, 100% natural; comestível; extrato refinado, acidez máxima de 0,6 mg KOH/g, isento de gorduras trans. Embalagens: embalagem em polietileno tereftalato (PET), original do fabricante, de 900ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Legislação: Resolução - RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005. Apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega. | UND | 650 |
| 93 | **Orégano -** puro, não contendo glúten, contendo o número de registro em órgão competente, e informação nutricional, número do lote, data de fabricação e de vencimento. Apresentar em embalagem de 50g. Apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega. | UND | 75 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 94 | **Ovo caipira** - extra de 1º qualidade, pesando no mínimo 50 (cinquenta) gramas por unidade; isento de sujidades, fungos, substâncias tóxicas, com odor e sabor anormais. Acondicionado em embalagens apropriadas (15 unidades), com prazo mínimo de validade de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega, não pode estar com casca trincada ou quebrada. Devendo conter o selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) e atender aos dispositivos legais de registro no SIM, SIE ou SIF e Inspeção Sanitária. | UND | 600 |
| 95 | **Ovo de galinha de granja (branco)** - casca lisa, acondicionado em embalagens com 30 ovos, com registro no Ministério da Agricultura, SIF. Os ovos deverão estar limpos e não trincados. Prazo de validade de no mínimo 15 dias. | UND | 600 |
| 96 | **Pão francês** - de boa qualidade, com características organolépticas apropriadas 50gr. | KG | 1.000 |
| 97 | **Pão para hot-dog** - de boa qualidade, com características organolépticas apropriadas 50gr. | KG | 3.500 |
| 98 | **Pão de forma integral fatiado -** verticalmente, isento de gorduras trans, acondicionado em pacotes com aproximadamente 400g ou 25g cada fatia, a embalagem deve conter data de fabricação, validade, informações nutricionais, e apresentar no ato de entrega validade de no mínimo 7 dias. | KG | 100 |
| 99 | **Peito de frango congelado** - pacote com 1kg. Produto de qualidade, embalagem integra que contenha data da embalagem e peso kg, livre de sujidades e materiais estranhos, inspecionado pelo SIF. (prazo de validade não inferior a 06 meses da data de fabricação). | KG | 4.875 |
| 100 | **Pimentão verde** - integro, aspecto bom, cor, cheiro e sabor próprios, tamanho médio, isento de parasitas e larvas. | UND | 1.000 |
| 101 | **Polpa de fruta (abacaxi)** - congelada, selecionada, isenta de contaminação embalagem de 1 kg, acondicionadas em saco plástico de polietileno. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA | UND | 500 |
| 102 | **Polpa de fruta (acerola)** - congelada, selecionada, isenta de contaminação embalagem de 1 kg, acondicionadas em saco plástico de polietileno. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA | UND | 1.200 |
| 103 | **Polpa de fruta (cajá)** - congelada, selecionada, isenta de contaminação embalagem de 1 kg, acondicionadas em saco plástico de polietileno. Constar a data de fabricação, | UND | 600 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA | | |
| 104 | **Polpa de fruta (caju)** - congelada, selecionada, isenta de contaminação embalagem de 1kg, acondicionadas em saco plástico de polietileno. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA | UND | 1.000 |
| 105 | **Polpa de fruta (goiaba)** - congelada, selecionada, isenta de contaminação embalagem de 1 kg, acondicionadas em saco plástico de polietileno. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do mapa | UND | 1.200 |
| 106 | **Polpa de fruta (uva)** - congelada, selecionada, isenta de contaminação embalagem de 1 kg, acondicionadas em saco plástico de polietileno. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA | UND | 1.200 |
| 107 | **Polpa de fruta (morango) -** congelada, selecionada, isenta de contaminação embalagem de 1 kg, acondicionadas em saco plástico de polietileno. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA | UND | 500 |
| 108 | **Proteína texturizada de soja** - media embalagem de 500g. (prazo de validade não inferior a 06 meses da data de fabricação). | UND | 800 |
| 109 | **Queijo tipo coalho** - produto de primeira qualidade. Deve apresentar consistência semi-suave ou suave, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação, textura: fibrosa, elástica e fechada, cor: branco a amarelado, uniforme, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação, odor: láctico, pouco perceptível. Umidade máxima de 60%. Matéria gorda de no máximo 35% em extrato seco. Embalagem a vácuo, 1kg. | KG | 800 |
| 110 | **Queijo tipo muçarela fatiado** - produto de primeira qualidade. Deve apresentar consistência semi-suave ou suave, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação, textura: fibrosa, elástica e fechada, cor: branco a amarelado, uniforme, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação, odor: láctico, pouco perceptível. Umidade máxima de 60%. Matéria gorda de no máximo 35% em extrato seco. Embalagem a vácuo, interfolhado, 1kg. | KG | 550 |
| 111 | **Rapadura** - glicídios totais dever ser de no mínimo 80% e o máximo de 6% para o teor de cinzas. Sem sujidades, com características organolépticas próprias. | KG | 600 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 112 | **Repolho branco tipo 1** - integro, aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, tamanho médio, isento de parasitas e larvas. | KG | 100 |
| 113 | **Sal refinado** - iodado, extraído de fontes naturais, ausência de sujidades e impurezas orgânicas, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, umidade máxima de 0,2%, acondicionado em saco de polietileno com 01kg. (prazo de validade não inferior a 6 meses da data de fabricação). | KG | 400 |
| 114 | **Semente de chia em grãos** - pacote de 200g, sem sujidades, parasitas e larvas, embalagem integra. | UND | 50 |
| 115 | **Semente de abóbora em grãos** - pacote de 200g, sem sujidades, parasitas e larvas, embalagem integra. | UND | 50 |
| 116 | **Tapioca (goma) -** derivado de mandioca, isento de parasitas e sujidades, branco, acondicionado em embalagem plástica (polietileno) de 1kg, com registro no Ministério da Agricultura - SIF. Validade mínima de 6 meses da entrega. | KG | 500 |
| 117 | **Tomate** - maduro, tamanho médio, com aproximadamente 80% de maduração, sem ferimentos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme. | KG | 2.500 |
| 118 | **Torradinha de pão de forma ou francês** - acondicionado em embalagem plástica transparente. | KG | 300 |
| 119 | **Vinagre de álcool** - produto natural, fermentado, acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais, acondicionados em frasco plástico com 750 ml. (prazo de validade não inferior a 08 meses da data de fabricação). | UND | 800 |

## 7 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

7.1 Para esta aquisição foram analisadas compras públicas semelhantes e novas metodologias, tecnologias e inovações contratuais, para o mesmo objeto, mostrando assim que a referida aquisição se mostra vantajosa para a administração, pois a necessidade de aquisição dos gêneros alimentícios para a produção de merenda escolar, de acordo com as normas do PNAE é de suma importância para as instituições de ensino municipais, pois é indispensável a produção da merenda escolar.

**7.1.1: Solução A:** Serviço de preparação e distribuição de refeições prontas, em embalagens do tipo "marmitex". No entanto, as escolas dispõem de cozinha equipada exclusiva para o preparo e distribuição dos alimentos, também possuindo mão de obra do quadro de servidores do município, e nutricionista especializada para elaboração desse cardápio.

**7.1.2: Solução B:** Contratação de empresa especializada em fornecimento de gêneros alimentícios para elaboração de merenda escolar, conforme os requisitos do PNAE. Essa opção é a que melhor vislumbra o atendimento das necessidades da secretaria de educação, pois além de pessoal devidamente treinado, possui

também cozinha equipada para prepara e uma nutricionista para elaborar e nortear o preparo da alimentação.

7.2 Outra observação é em relação, as compras públicas semelhantes, que mostram que a escolha de contratar empresa especializada em fornecer os gêneros que serão utilizados na elaboração da merenda escolar é a melhor escolha para essa autarquia.

**7.2.1 Compra semelhante A:** Município de Jardim do Seridó/RN, Id contratação PNCP: 08086662000138-1-000071/2026, modalidade de contratação: pregão eletrônico, com registro de preços.

**7.2.2 Compra semelhante B:** Município de Jaçanã/RN, Id contratação PNCP: 08158800000147-1-000002/2026, modalidade de contratação: pregão eletrônico, com registro de preços.

7.3 Considerando as compras semelhantes e opções expostas, para que a produção dos alimentos seja feita de maneira correta, respeitando a cultura local, os nutrientes e alimentos necessários ao desenvolvimento dos alunos da rede municipal, pode-se concluir que o que mais atende a necessidade da administração pública e mostra maiores vantagens, é a realização de **PREGÃO ELETRÔNICO, COM REGISTRO DE PREÇOS**, visando a **AQUISIÇÃO GRADATIVA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A PRODUÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, DE ACORDO COM AS NORMAS DO PNAE**, destinados a elaboração das refeições escolares para os alunos da rede pública municipal, assegurando uma alimentação balanceada, respeitando a cultura local e o meio ambiente, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

## 8 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

8.1 A solução possível é a **AQUISIÇÃO GRADATIVA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A PRODUÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, DE ACORDO COM AS NORMAS DO PNAE** justificado no item n° 7 deste Estudo Técnico Preliminar, que deverá ser realizado por meio de **LICITAÇÃO**, na modalidade **PREGÃO** em sua forma **ELETRÔNICA**, com adoção do critério de julgamento **MENOR PREÇO**, adjudicação **POR ITEM**, modo de disputa **ABERTO**, com **REGISTRO DE PREÇOS**, nos termos dos artigos: 6º, incisos XLI e XLV; 17, § 2; art. 33, inciso I; e art. 34, todos da Lei Federal n.º 14.133/2021.

> *"Art. 6º Para os fins desta Lei, consideram-se:*
> *(...)*
> *XLI - pregão: modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto;*
> *(...)*
> *XLV - sistema de registro de preços: conjunto de procedimentos para realização, mediante contratação direta ou licitação nas modalidades pregão ou concorrência, de registro formal de preços relativos a prestação de serviços, a obras e a aquisição e locação de bens para contra*tações futuras;"
> *"Art. 17. O processo de licitação observará as seguintes fases, em sequência:*
> *(...)*
> *§ 2º As licitações serão realizadas preferencialmente sob a forma eletrônica, admitida a utilização da forma presencial, desde que motivada, devendo a sessão pública ser registrada em ata e gravada*

*em áudio e vídeo."*
*"Art. 33. O julgamento das propostas será realizado de acordo com os seguintes critérios:*
*I - menor preço;"*
*"Art. 34. O julgamento por menor preço ou maior desconto e, quando couber, por técnica e preço considerará o menor dispêndio para a Administração, atendidos os parâmetros mínimos de qualidade definidos no edital de licitação."*

8.2 A adoção do Sistema de Registro de Preços propicia maior conveniência na operacionalização, permitindo a aquisição dos bens durante o prazo que vigorar a ata, estabelecendo um valor pré-fixado, permitindo o planejamento dos gastos, promovendo economicidade, eficácia e contribuindo para a otimização dos recursos públicos, uma vez que as compras podem ser realizadas de forma parcelada conforme a real necessidade, evitando o superávit de estoques desnecessários, reduzindo custos de armazenamento.

8.3 Os itens a serem contratados se enquadram na classificação de **bens comuns**, conforme previsão do art. 6º, XIII, da Lei nº 14.133/2024 e do art. 2º, II do Decreto Municipal nº 408/2024:

**Lei nº 14.133/2021**
*"Art. 6º Para os fins desta Lei, consideram-se:*
*(...)*
*XIII - bens e serviços comuns: aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado;"*
**Decreto Municipal nº 408/2024**
*Art. 2º - Para fins do disposto neste Decreto, considera-se:*
*(...)*
*II - bem de qualidade comum - bem de consumo com baixa ou moderada elasticidade-renda da demanda;*

## 9 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

9.1 A contratação está estimada em **R$ 1.863.151,20 (um milhão oitocentos e sessenta e três mil cento e cinquenta e um reais e vinte centavos)**. Os preços foram obtidos em cotação direta com o fornecedor SUPERMERCADO LUCENA LTDA, com CNPJ nº 04.445.142/0001-13, e a pesquisa encontra-se anexada ao Documento de Formalização de Demanda.

**Os preços poderão ser alterados para mais ou para menos após a pesquisa mercadológica.**

## 9.2 JUSTIFICATIVA PARA NÃO DIVULGAÇÃO DA IRP

A Intenção de Registro de Preços (IRP) tem como finalidade permitir à Administração tornar pública suas intenções de realizar Pregão ou Concorrência para Registro de Preços, com a participação de outros órgãos governamentais que tenham interesse em contratar o mesmo objeto, possibilitando auferir melhores preços por meio de economia de escala.

Quanto à obrigatoriedade de divulgação da IRP, registra-se que o **Decreto Municipal nº 415/2024**, abrandou tal exigência, como se observa a partir da leitura do seguinte dispositivo legal:

***Art. 9º** Para fins de registro de preços, o **Município de São José do Seridó/ RN** deverá, na fase preparatória do processo licitatório ou da contratação direta, realizar procedimento público de IRP para*

*possibilitar, pelo prazo mínimo de oito (08) dias úteis, a participação de outros órgãos ou outras entidades da Administração Pública na ata de registro de preços e determinar a estimativa total de quantidades da contratação.*
*(...)*
*§ 2º O procedimento previsto no **caput** poderá ser dispensado quando o **Município de São José do Seridó/ RN** for o único contratante.*

Assim, vislumbra-se que, embora seja regra a divulgação da Intenção de Registro de Preços, em razão da finalidade de tal procedimento, é perfeitamente cabível o seu afastamento, desde que haja justificativa adequada.
No processo em tela, optou-se pela não divulgação da presente IRP em virtude de inexistirem, no **Município de São José do Seridó/ RN**, órgãos públicos com autonomia administrativa para realizar procedimentos licitatórios para contratação e aquisição de bens e serviços a serem executados e fornecidos no seu limite territorial, além da ausência de estrutura administrativa satisfatória para fins de gerenciamento das Atas de Registro de Preços, bem como pela necessidade de realização e conclusão célere deste procedimento licitatório, o que não seria possível caso houvesse a divulgação da IRP.

## 10 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

10.1 O objeto pode ser facilmente parcelado, podendo ser adjudicado a uma ou a várias empresas, por item, para aproveitamento do mercado, ampliação da competitividade e geração de economia para a administração pública, garantindo assim uma flexibilidade financeira.
10.2 Ao realizar a referida aquisição de forma parcelada, podemos equilibrar os gastos ao longo do tempo, evitando impactos significativos no orçamento e garantindo a disponibilidade de recursos para outras demandas prioritárias.

## 11 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

11.1 Com a Aquisição gradativa de gêneros alimentícios para a produção de merenda escolar, de acordo com as normas do PNAE, busca-se assegurar a oferta de uma alimentação escolar de qualidade aos estudantes matriculados nas instituições de ensino do município de São José do Seridó/RN. Essa iniciativa visa não apenas contribuir para o crescimento e o desenvolvimento físico e intelectual dos alunos da rede pública municipal, mas também para a formação de hábitos alimentares saudáveis, em consonância com os objetivos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
11.2 O atendimento aos critérios estabelecidos pelo PNAE é uma prioridade, especialmente no que se refere à exigência de que, no mínimo, 20% das necessidades nutricionais diárias dos estudantes sejam supridas por meio da alimentação escolar. É por meio da oferta regular de refeições saudáveis e balanceadas que se promove um ambiente escolar mais propício ao aprendizado e ao bem-estar dos alunos.

## 12 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

12.1 A CONTRATANTE deverá definir os servidores que farão parte da equipe de fiscalização e gestão contratual, e realizar sua capacitação a respeito do tema objeto da contratação;
12.2 No ato da entrega, o item adquirido será previamente vistoriado pelo Gestor e Fiscal do Contrato, no tocante às especificações
12.3 A CONTRATANTE se reserva ao direito de rejeitar no todo ou em parte o objeto do CONTRATO, se em desacordo com as especificações e as cláusulas contratuais;

12.4 Fica por obrigação da CONTRATANTE exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

**12.5 O contrato deverá ter duração de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada por até dez (10) anos por se tratar de fornecimento de produtos de necessidade contínua, conforme o art. 107 da Lei nº 14.133/2021.**

12.6 A aquisição tem como objetivo suprir a necessidade da aquisição de gêneros alimentícios destinados a elaboração da merenda escolar nas escolas municipais de São José do Seridó/RN.

## 13 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

13.1 Esta contratação possui correlação com o processo PE 034/2025 - Aquisição gradativa de gás GLP, água adicionada de sais em vasilhames retornáveis, água mineral e vasilhames de 20 l, pois o gás e a água são essenciais para a produção de alimentos.

## 14 – IMPACTOS AMBIENTAIS

14.1 Os principais impactos ambientais dos itens alimentícios a serem adquiridos, podem estar associados tanto ao processo produtivo, como à geração de resíduos, ao próprio uso dos itens ou mesmo à geração de resíduos de embalagens pós uso.

14.2 Serão adotadas as medidas cabíveis no que se refere ao descarte e ao manuseio dos gêneros alimentícios adquiridos nesse processo, assim como separação e descarte adequado das embalagens dos produtos. Além disso, a adoção de medidas para evitar o desperdício de água, de energia, gás e demais produtos e recursos durante todo processo de elaboração da merenda escolar.

14.3 Será observada ainda a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária e demais instrumentos normativos aplicáveis.

## 15 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

15.1 Diante de toda a análise desenvolvida no presente instrumento, a contratação mostra ser VIÁVEL, não sendo possível observar obstáculos ao prosseguimento da presente contratação. Tendo em vista a necessidade da aquisição dos itens de gêneros alimentícios para adequação as exigências da alimentação escolar da Secretaria Municipal de Educação e Cultura.

**O presente Estudo Técnico Preliminar foi elaborado pela servidora Anna Regina de Oliveira Margarida - Chefe de Setor**