

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR SIMPLIFICADO (ETP-S) Nº 28/2026

Processo eletrônico nº 02003.000129/2026

Justificativa para adoção do ETP simplificado

O § 2º do art. 18 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, autoriza que o Estudo Técnico Preliminar contemple ao menos os elementos previstos nos incisos I, IV, VI, VIII e XIII do § 1º do mesmo artigo, desde que a ausência dos demais elementos seja devidamente justificada.

A Lei Municipal nº 20/2025 que regulamenta no âmbito da Administração Pública Municipal, a Lei nº 14.133/2021, e estabelece normas gerais de licitação e contratação pública. Em seu art. 16, inc. IV, faculta a elaboração do ETP no caso de contratações rotineiras para a aquisição de bens e prestação de serviços de natureza comum, onde a solução apontada em contratações anteriores se demonstre vantajosa à Administração Municipal, inclusive em decorrência de estudos técnicos preliminares já realizados.

A contratação consiste na aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das demandas rotineiras das Secretarias Municipais de Florânia/RN. Trata-se de material de consumo de natureza comum e padronizada, cuja aquisição é reiteradamente realizada pela Administração Municipal ao longo dos exercícios financeiros, como evidenciam os seguintes processos licitatórios já concluídos ou em andamento: Pregão 23/2025, Pregão 16/2025, Pregão 11/2024, Pregão 05/2023, Pregão 21/2023, Pregão 23/2023, Pregão 08/2022, Pregão 06/2022, Pregão 16/2021, Pregão 13/2021, Pregão 10/2021, Pregão 12/2020, Pregão 05/2019, Pregão 23/2017, Pregão 08/2016, Pregão 02/2016 e Pregão 06/2015.

A existência dessa série histórica extensa e consolidada demonstra que a metodologia de aquisição empregada pela Administração para esse objeto já se encontra amadurecida e estabilizada, não havendo elementos novos que justifiquem a realização de estudo aprofundado sobre a solução a ser contratada, sobre as alternativas de mercado ou sobre os resultados pretendidos, uma vez que tais análises já foram exauridas nos Estudos Técnicos Preliminares completos elaborados em algumas contratações anteriores.

A presente contratação não envolve inovação ou qualquer outra circunstância que torne imprescindível a revisão dos estudos já realizados em processos pretéritos, razão pela qual a replicação de todos os elementos do ETP completo representaria retrabalho desnecessário e violaria o princípio da eficiência administrativa, sem acréscimo de valor à fase preparatória.

Diante do exposto, justifica-se a adoção do Estudo Técnico Preliminar em sua forma simplificada, nos termos do § 2º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, por tratar-se de contratação de material de consumo rotineiramente demandado pelo órgão, com metodologia de aquisição consolidada e amplamente testada em processos licitatórios anteriores, não se verificando qualquer circunstância fática ou jurídica que exija a elaboração de novo estudo aprofundado. A presente simplificação preserva os elementos essenciais à adequada instrução da fase preparatória, assegurando a legalidade, a economicidade e a transparência da contratação, em estrita observância ao princípio da eficiência administrativa.

1. Descrição da necessidade da contratação

A presente demanda tem origem no DFD nº 39/2026, cujo conteúdo aborda a necessidade de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das demandas das Secretarias Municipais de Administração, de Assistência Social, de Educação, de Esportes, de Agricultura, de Saúde, de Recursos Hídricos e Ambiental, de Cultura e de Infraestrutura do Município de Florânia/RN, com o fim de assegurar a continuidade e a qualidade dos serviços públicos prestados à população.

A administração municipal, no exercício de suas competências constitucionais e legais, é responsável direta pela provisão de alimentação em contextos diversos: nas unidades escolares da rede municipal, nos equipamentos de saúde e assistência social, nas atividades operacionais de seus servidores — incluindo as demandas específicas das secretarias de Agricultura e de Infraestrutura, cujas equipes realizam trabalhos de campo — e nas situações de vulnerabilidade alimentar e emergencial que afetam a comunidade. A ausência de um contrato regular de fornecimento de gêneros alimentícios compromete gravemente essas

frentes de atuação, expondo o ente público a riscos de descontinuidade dos serviços, aquisições fragmentadas e antieconômicas, e possíveis questionamentos pelos órgãos de controle.

A necessidade de aquisição de gêneros alimentícios decorre diretamente das atribuições institucionais do Município de Florânia/RN e das obrigações legais que lhe são impostas, podendo ser decomposta nas seguintes frentes:

- A oferta de alimentação nas unidades de ensino da rede pública municipal constitui dever do Estado e direito dos educandos, conforme disposto no art. 208, inciso VII, da Constituição Federal, e na Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A alimentação escolar adequada é fator determinante para a permanência dos alunos na escola, a redução da evasão e a melhoria do rendimento escolar. Especialmente em municípios como Florânia/RN, com significativa parcela da população em situação de vulnerabilidade socioeconômica, em que a merenda escolar representa, em muitos casos, a principal refeição do dia dos estudantes. A regularidade no fornecimento dos gêneros é, portanto, condição indispensável ao cumprimento da política pública educacional.
- As unidades municipais de saúde — unidades básicas de saúde e demais equipamentos da Secretaria Municipal de Saúde — e os equipamentos da assistência social — CRAS, CREAS e unidades de acolhimento institucional — abrigam pessoas em regime de internação, acolhimento prolongado ou atendimento diário, para as quais a alimentação é componente essencial da recuperação da saúde e da dignidade da pessoa humana. A ausência de gêneros alimentícios em quantidade e qualidade adequadas compromete a eficácia dos tratamentos de saúde, agrava quadros clínicos e expõe o Município a riscos sanitários e a potenciais demandas judiciais por violação de direitos fundamentais.
- A Secretaria Municipal de Assistência Social de Florânia/RN, no desempenho de suas funções institucionais, é demandada rotineiramente a fornecer cestas básicas,



refeições e suplementação alimentar a famílias em situação de insegurança alimentar, pessoas em situação de rua e vítimas de calamidades e intempéries. Essa atuação decorre do dever constitucional de proteção social (art. 6º e art. 203 da CF/88) e da Lei Orgânica da Assistência Social (Lei nº 8.742/93). A inexistência de contrato vigente para aquisição desses itens inviabiliza a pronta resposta do poder público às situações de vulnerabilidade que se apresentam, produzindo agravamento de quadros de desnutrição e exclusão social cujos custos, em saúde e assistência, superam em muito o investimento em aquisição regular de alimentos.

- As atividades finalísticas e administrativas do Município envolvem, de forma rotineira, a mobilização de servidores das diversas secretarias demandantes em atividades externas: fiscalização tributária e urbanística (Secretaria de Administração), obras e serviços de infraestrutura (Secretaria de Infraestrutura), ações de campo da Secretaria de Agricultura, fiscalização ambiental e serviços de recursos hídricos (Secretaria de Recursos Hídricos e Ambiental), além da realização de plantões em unidades de saúde e outros equipamentos públicos. Nessas circunstâncias, a administração necessita prover alimentação aos agentes públicos, seja por força de normas regulamentares, seja por obrigações trabalhistas e de segurança do trabalho. Além disso, eventos institucionais realizados pelas secretarias de Cultura, Esportes e demais pastas, bem como capacitações e reuniões técnicas, demandam insumos básicos como água, café e pequenos lanches. A indisponibilidade desses itens compromete a logística operacional e a produtividade das equipes.
- Florânia está situada na região do Seridó potiguar e sujeito a eventos climáticos característicos do semiárido nordestino, como secas prolongadas. Nesse contexto, o poder público municipal deve manter capacidade de pronta resposta para atendimento às populações afetadas, sendo os gêneros alimentícios não perecíveis itens de primeira necessidade.





Diante do exposto, evidencia-se que a aquisição regular de gêneros alimentícios é medida essencial e inadiável para a manutenção dos serviços públicos do Município de Florânia/RN, o cumprimento das obrigações constitucionais e legais do ente público e a garantia de condições dignas aos cidadãos que dependem da atuação municipal nas áreas de educação, saúde, assistência social, agricultura, infraestrutura, cultura, esportes, recursos hídricos e defesa civil. A contratação ora planejada visa precisamente a suprir essa necessidade de forma planejada, econômica e juridicamente segura, observados os princípios da eficiência, da economicidade e da continuidade do serviço público.

2. Estimativa de quantidade

Os quantitativos e descrições dos produtos foram realizadas por cada Secretaria responsável, diante de seus planejamentos e demandas, conforme as Solicitações de Despesas: nº 208 educação; nº 156 saúde; nº 58 administração; nº 20 meio ambiente; nº 24 cultura; nº 106 assistência; nº 80 agricultura; nº 57 infraestrutura; nº 28 esporte, apenas ao Processo Eletrônico, sendo consolidado e unificado na tabela abaixo:

Nº	Descrição	U.M	Quantidade
1	Abacaxi - aspecto e cheiros próprios, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes, ausência de sujidades, parasitos e sinais de apodrecimento.	UNIDADE	760
2	Achocolatado - embalagem contendo 400g de peso líquido. Em pó, instantâneo, solúvel, obtido pela mistura do cacau em pó solúvel, açúcar, maltodextrina, leite em pó e/ou soro, extra, constituído de pó fino e homogêneo, isento de soja ou farinha, sujidades e materiais estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PACOTE	416
3	Açúcar refinado – de boa qualidade, deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, isento de+tabela1 matéria terrosa de parasitos e de detritos animais ou vegetais – embalagem de 1 kg, prazo mínimo de validade de 06 meses a partir da data da entrega.	KILO	4485
4	Adoçante dietético –líquido, frasco com 100 ml com edulcorante sucralose.	FRASCO	78
5	Alho - bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	KILO	255





6	Arroz branco - tipo 1, polido, classe longo fino, constituídos de graus inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos. Acondicionada em embalagem de polietileno, transparente, atóxica, original do fabricante, embalados em pacotes de 1 kg. Na embalagem deverá constar os dados de identificação, a data da fabricação, validade do produto, número do lote, lista de ingredientes, quantidade do produto, informação nutricional e registro no órgão competente. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	KILO	2220
7	Arroz parboilizado – constituídos de grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos. Acondicionado em embalagem de polietileno, transparente, atóxica, original do fabricante, embalados em pacotes de 1 kg. Na embalagem deverá constar os dados de identificação, a data da fabricação, validade do produto, número do lote, quantidade do produto, informação nutricional e registro no órgão competente. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KILO	2120
8	Azeite de oliva - tipo virgem, lata com 500ml. Características: produto obtido somente do fruto da oliveira (olea europeia I.) Excluído todo e qualquer óleo obtido pelo uso de solvente, por processo de re-esterificação ou pela mistura com outros óleos, independentemente de suas proporções; deve ser extraído do fruto da oliveira unicamente por processos mecânicos ou outros meios físicos, sob controle de temperatura adequada, mantendo-se a natureza original do produto. O rótulo deve conter: denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, razão social do fabricante, endereço, identificação de lote, prazo de validade, informação nutricional, e deve estar de acordo com as demais determinações das resoluções rdc nº 259, de 20 de setembro de 2002 e resolução rdc nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da anvisa. A validade deve ser de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	litro	123
9	Banana prata - em pencas, de primeira qualidade, sabor doce, aspecto e cheiros próprios, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes, ausência de sujidades, parasitos, amasses e sinais de apodrecimento.	UNIDADE	6750
10	Batata doce - lavada lisa, de primeira, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda.	KILO	435
11	Batata inglesa - lavada lisa, de primeira, compacta e firme sem sinais de brotação e sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda	KILO	930
12	Batata palha – embalagem com 500g. Sem gordura trans, cor e sabor característicos, embalagem com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de três meses a contar da data da entrega.	PACOTE	175
13	Bebida láctea - fermentada, embalagem plástica de 1 litro. Sabores variados de fruta. O produto deve possuir certificado do sim/susaf. Validade mínima aceita de 30 dias após a entregar. Temperatura do recebimento de até 10°C. Transportados de forma adequada, preferencialmente em caixas de polietileno. Apresentar selo de inspeção do seipoa ou sif.	PACOTE	1430
14	Biscoito salgado água e sal - tipo palito, pacote com 400 g.	PACOTE	1730
15	Bolacha comum amanteigada, pacote com mínimo de 250g, serão rejeitados, os biscoitos malcozidos, queimados e de características organolépticas anormais.	PACOTE	2060
16	Bolacha doce, tipo maisena - pacote de 400g em embalagem tipo 3 em 1. Serão rejeitados, os biscoitos malcozidos, queimados e de características organolépticas anormais.	PACOTE	2160
17	Bolacha salgada, tipo cream cracker - pacote de 400g em embalagem serão rejeitados, os biscoitos malcozidos, queimados e de características organolépticas anormais.	PACOTE	2180





18	Bolacha salgada, tipo cream cracker integral - pacote de 400g , serão rejeitados, os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais.	PACOTE	1742
19	Bolacha tipo sorda, pacote com, no mínimo, 300g.	PACOTE	850
20	Bolo doce, tipo caseiro, bolo caseiro, redondo, sabores, ovos, cenoura, coco, chocolate, nata e laranja. - embalados com especificações do fabricante e validade, lista de ingredientes. Peso mínimo de 1100g	UNIDADE	2272
21	Café, torrado e moído, pacote com no mínimo 250g.	PACOTE	4050
22	Caldo de galinha - caldo de galinha: tempero culinário, tipo caldo, sabor galinha a base de: sal, gordura vegetal, amido, açúcar, carne de galinha e outros ingredientes demonstrados na embalagem. Embalagem contendo dois tabletes, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e no mínimo 24x19 g	CAIXA	353
23	Carne bovina charqueada - curada e seca, dianteiro. Embalada a vácuo com 1 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura.	KILO	690
24	Carne bovina de primeira - aspecto próprio, não esverdeada, nem pegajosa, sem sinais de ação de microrganismos, embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura.	KILO	2990
25	Carne bovina de segunda, tipo músculo traseiro - aspecto próprio, não esverdeada, nem pegajosa, sem sinais de ação de microrganismos, embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura.	KILO	2100
26	Carne bovina moída - aspecto próprio, não esverdeada, nem pegajosa, sem sinais de ação de microrganismos, embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura.	KILO	1930
27	Carne bovina tipo costela - aspecto próprio, não esverdeada, nem pegajosa, sem sinais de ação de microrganismos, embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura.	KILO	1325
28	Catchup tradicional - embalagem com 400g	UNIDADE	328
29	Cebola branca - sem réstia, nova de 1º qualidade, com casca sã e sem rupturas, isenta de sujidades, substâncias terrosas e sujeiras. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo transportados de forma adequada, preferencialmente em caixas de polietileno.	KILO	1225
30	Cenoura - com talo, nova, de 1º qualidade. Tamanho médio. Casca íntegra, característica, cor laranja, sem manchas roxas, amarelas, verdes ou marrons, sem perfurações, rachaduras ou quebras, sem sujidades, bolores ou vestígios de insetos. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Transportados de forma adequada, preferencialmente em caixas de polietileno	KILO	1125
31	Chá - sabores variados, caixa com 10 sachês.	CAIXA	875
32	Coentro – molho de 1 kg, fresco, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	MOLHO	880



33	Colorífico - sem sal, produto a parti de urucum, pacote contendo no mínimo 100 g.	PACOTE	281
34	Creme de leite uht – caixa com 200g. Características: produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite por procedimento tecnologicamente adequados, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água. Deve apresentar cor branca ou levemente amarelada, sabor característico, suave, não rançoso, nem ácido, sem sabores ou odores estranhos. Serão aceitos os produtos especificados como creme de leite leve/light e/ou que tenham sido homogeneizados. Não será aceito: creme de leite com alto teor de gordura; creme de leite pasteurizado ou creme de leite fresco. Deve estar de acordo com as determinações das resoluções vigentes da anvisa.	CAIXA	1970
35	Farinha de mandioca - branca, tipo 1, seca, extra fina, torrada, isenta de sujidades, parasitas e larvas, com aspecto, odor, e sabor próprios, acondicionado em pacote de 01 kg, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e prazo de validade. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KILO	456
36	Farinha de trigo – embalagem com 1 kg, tipo especial sem fermento	KILO	346
37	Feijão preto - tipo 1 em embalagens de 1kg com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso liquido, de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes. Deverá apresentar validade mínima de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega.	KILO	600
38	FLOCOS DE MILHO TIPO FLOCÃO- EMBALAGEM DE 500G, DE 1ª QUALIDADE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 5 (CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PACOTE	3790
39	Goma de mandioca - em pedra, de primeira qualidade, livre de impurezas, embalagem em saco plástico transparente, contendo identificação, marca do fabricante, prazo de validade.	KILO	920
40	Laranja - primeira, apresentando grau de maturação adequado	KILO	804
41	Leite em pó integral - embalagem com 200g, contendo identificação, marca do fabricante, prazo de validade. Deverá apresentar validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	PACOTE	680
42	Linguiça tipo calabresa - características: obtida de carnes suína, com até 20% de carne mecanicamente separada, curada, adicionada de ingredientes, devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa submetidas ao processo de cozimento, sendo o processo de defumação opcional. O produto deve atender às especificações do anexo iii da in nº 4, de 31 de março de 2000 da secretaria de defesa agropecuária. Deve ter coloração e odor característicos, ausência de coloração esverdeada, aspecto pegajoso, líquidos e de qualquer indício de deterioração do produto, assim como de substâncias estranhas de qualquer natureza. Embalagem primária: embalagem à vácuo, em saco plástico flexível, atóxico, resistente, transparente em pacotes de 3kg, acondicionadas em caixa de papelão ondulado, reforçado, com peso bruto de 6 (seis) quilos, resistente ao impacto e às condições de estocagem, lacrada com fita gomada, garantindo a inviolabilidade da mesma. O rótulo deve conter obrigatoriamente: denominação de venda do alimento, conteúdo líquido, identificação da origem (o nome e o endereço do fabricante, produtor e fracionado), identificação do lote, data de validade e informação nutricional. Obrigatório os carimbos do selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (seipoa) ou selo do serviço de inspeção federal (sif). Não serão aceitas: entregas com vencimento menor que 40 dias. Embalagens que estiverem sem vácuo e/ou com excesso de líquido.	KILO	420



43	Mamão Havaí - de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em caixa.	KILO	540
44	Manteiga da terra - embalagem com 500g - prazo de validade do produto de no mínimo 9 (nove) meses.	UNIDADE	290
45	Margarina – produzida exclusivamente com gordura vegetal, 60% de lipídios, sabor com sal. Pote com 500g.	POTE	228
46	Melancia – graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	KILO	1190
47	Melão cantaloupe – de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	KILO	444
48	Mortadela de frango. Base de carne de aves, carne mecanicamente separada de aves, água, fécula de mandioca, sal, glutamato monossódico (realçador de sabor), nitrato e nitrito de sódio, anti oxidante, polifostato de sódio, estabilizante, condimentos e aromas naturais.	KILO	511
49	Nata – derivada de leite, embalagem com 01kg, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 1 mês a contar da data de entrega.	KILO	205
50	Óleo de soja - frasco com no mínimo 900ml, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Deverá apresentar validade mínima de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega.	UNIDADE	314
51	Ovos de galinha - acondicionados em bandeja com no mínimo 15 unidades (sendo que a unidade tenha aproximadamente 50g,) capaz de garantir a integridade do produto. Os ovos não poderão conter rachaduras, estar quebrados, sujos ou furados. Contendo identificação, marca do fabricante, prazo de validade.	BANDEJA	2740
52	Pão de forma - os seus ingredientes devem ser de excelente qualidade, embalagem de 400g, rico em fibras e livre de gorduras trans. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve atender as especificações técnicas da rdc nº 90, de 18 de outubro de 2000. Deve constar na embalagem data ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação e validade e número do lote. Deve apresentar data de validade mínima de sete dias.	PACOTE	1150
53	Pão francês - o produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega, pesando 50 gramas. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro.	KILO	1050
54	Pão seda - o produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega, pesando 50 gramas. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro.	KILO	1050
55	Peito de frango – congelado embalagem em saco plástico transparente, contendo identificação, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura. Mínimo de 1 kg	KILO	1960
56	Pimenta de cheiro - íntegras firmes, sem sujidades, para consumo na semana da entrega.	KILO	35
57	Pimentão - de 1ª qualidade, livre de enfermidades, fungos, parasitas ou larvas, tamanho de médio a grande.	KILO	273
58	Polpa de abacaxi - congelado pacote com 400g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no ministério da agricultura	PACOTE	750



59	Polpa de acerola - congelado pacote com 400g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no ministério da agricultura	PACOTE	650
60	Polpa de cajá - congelado pacote com 400g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no ministério da agricultura	PACOTE	650
61	Polpa de caju - congelado pacote com 400g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no ministério da agricultura	PACOTE	750
62	Polpa de goiaba - congelado pacote com 400g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no ministério da agricultura	PACOTE	750
63	Polpa de manga - congelado pacote com 400g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no ministério da agricultura	PACOTE	650
64	Polpa de maracujá - congelado pacote com 400g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no ministério da agricultura	PACOTE	650
65	Presunto - deverão estar fatiados, em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo, com data de fabricação e validade	KILO	530
66	Queijo coalho - 1ª qualidade, a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif.	KILO	545
67	Queijo tipo muçarela - deverão estar fatiados, em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo, com data de fabricação e validade, e estar de acordo com a legislação vigente.	KILO	580
68	Rapadura - pacote com 500g contendo tabletes em embalagem secundária.	PACOTE	430
69	Refrigerante garrafa com 2 litros - sabores diversos. Características: bebida gaseificada, obtida pela dissolução em água potável, de suco de laranja (mínimo 10%), adicionada de açúcares. A validade deve ser de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega. O rótulo deve conter: denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, razão social do fabricante, endereço, identificação de lote, prazo de validade, informação nutricional, e deve estar de acordo com as determinações das resoluções vigentes da anvisa.	UNIDADE	1995
70	Requeijão - características técnicas: produto obtido pela fusão de massa coalhada, por coagulação (ácida ou enzimática) do leite, adicionado de creme de leite. Ingredientes: creme de leite, leite, caseinato de cálcio, água, sal, cloreto de cálcio, fermentos lácteos. Não poderá conter glúten. Produto refrigerado. Embalagem: copo de vidro e tampa de alumínio ou pote de polietileno com lacre de alumínio e tampa plástica, contendo até 250g. Deverá constar carimbo de inspeção estadual ou federal.	UNIDADE	215
71	Sal iodado - refinado, contendo sal iodado não tóxico, com dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 mg de acordo com a legislação federal vigente.	KILO	191
72	Salsicha de frango - características: resfriada, produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionados de ingredientes, embutido em envoltório natural, ou artificial ou por processo de extrusão, e submetido a um processo térmico adequado. Deve ter coloração e odor característicos, ausência de coloração esverdeada, aspecto pegajoso, líquidos e de qualquer indício de deterioração do produto, assim como de substâncias estranhas de qualquer natureza. Embalagem primária: embalagem à vácuo, em saco plástico flexível, atóxico, resistente, transparente em pacotes de 1kg, acondicionadas em caixa de papelão ondulado, reforçado, com peso bruto de 6 (seis) quilos, resistente ao impacto e às condições de estocagem, lacrada com fita gomada, garantindo a inviolabilidade da mesma. O rótulo deve conter obrigatoriamente: denominação de venda do alimento, conteúdo líquido,	KILO	650





	identificação da origem (o nome e o endereço do fabricante, produtor e fracionado), identificação do lote, data de validade e informação nutricional. Obrigatório os carimbos do selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (seipoa) ou selo do serviço de inspeção federal (sif). Não serão aceitas: entregas com vencimento menor que 50 dias, produtos fora de temperatura, que estejam com sinais de descongelamento.		
73	Tempero completo – embalagem com 500ml. Tradicional, constituído pela mistura de sal refinado, podendo ser acrescentado de alho, cebola, salsa em flocos e outros condimentos, sem pimenta. Embalagem com 500 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante prazo de validade, peso líquido, e de acordo com as normas e resoluções vigentes.	UNIDADE	189
74	Tomate - cor vermelha, graúda, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades, de boa qualidade, livres de sujidade, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte, acondicionado em sacos plásticos por quilo.	KILO	1285
75	Vinagre de álcool – embalagem com 500ml. Produto obtido a partir da fermentação acética do fermentado alcoólico de mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico potável de origem agrícola. Deve estar de acordo com a in mapa nº6 de 2012, isento de condimentos, aromas e corantes adicionados. Deve ser livre de qualquer substância que altere suas características, apresentar-se na forma de líquido transparente com coloração de acordo com a matéria- prima utilizada, com sabor ácido e aroma característico. A validade deve ser de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem primária do produto deverá ser recipiente plástico, com tampa inviolável, hermeticamente vedado e com capacidade para 500 ml (quinhentos) mililitros.	UNIDADE	227
76	Leite em pó desnatado -embalagem com 280g, contendo identificação, marca do fabricante, prazo de validade. Deverá apresentar validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	PACOTE	540
77	ABACATE – DE 1ª QUALIDADE, CASCA LISA, IN NATURA	KILO	200
78	Açafrão em pó - 100% natural, embalagem com 100g	UNIDADE	153
79	ALFACE - 1ª QUALIDADE, COM FOLHAS INTEGRAS DE COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRES DE FUNGOS, TRANSPORTADAS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE PRIMEIRO USO	KILO	372
80	Alho triturado - sem sal, embalagem com 200g - produto obtido a partir de bulbos de alho sãos, limpos, maduros, descascados e triturados, sem sal, devendo apresentar-se na consistência de grânulos. Não poderá apresentar-se na forma de pasta ou purê. Deve ser isento de sal e do conservador benzoato de sódio. A validade mínima deve ser de 3 meses a partir da data de entrega. A embalagem primária deve ser pote resistente em polietileno atóxico transparente e fechado hermeticamente, com capacidade para 200g.	UNIDADE	136
81	Amido de milho – embalagem caixa com no mínimo 500g, contendo identificação, marca do fabricante, prazo de validade. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	CAIXA	408
82	Aveia em flocos finos - embalagem com 200g, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação.	CAIXA	96
83	Beterraba - firme, sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda.	KILO	216
84	Chuchu - tamanho regular de 1ª qualidade compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniforme, isenta de sujidades, parasitas e larvas.	KILO	270
85	Couve folha - de 1ª qualidade, com folhas integras, de coloração uniforme, livres de fungos, transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso	KILO	293





86	Coxa e sobrecoxa de frango - congelado, características adicionais do congelado, temperatura de entrega – 18°C. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir data de entrega.	KILO	1325
87	Ervilha e milho verde (dueto) - ervilha e milho verde e resistente lata 200 gramas , 1* qualidade	LATA	589
88	Farinha láctea - lata com 400g, composto farinha de trigo, leite em pó, açúcar, vitaminas e sais minerais	LATA	186
89	Feijão carioca - tipo i, limpo, sem carunchos e presença de grãos mofados, pedra e outras sujidades. Pacote de 1kg. Em embalagem integra, com rótulo contendo a procedência, fabricação e validade.	KILO	760
90	Feijão macassar(fradinho) - classe cores, vermelho, em embalagens de 1kg com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	KILO	730
91	File de peixe - de água doce embalagem com 1kg	KILO	272
92	Frango inteiro congelado - características adicionais do congelado, temperatura de entrega – 18°C. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir data de entrega, peso mínimo de 2kg.	KILO	2142
93	Goiaba - de 1ª qualidade, aspecto e cheiros próprios, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes, ausência de sujidades, parasitos, amassos e sinais de apodrecimento	KILO	520
94	Jerimum - deverão ser de colheita recente, com superfície lisa, firmes e ausência de danos físicos profundos.	KILO	210
95	Leite de coco - embalagem de 500ml contendo identificação, marca do fabricante, prazo de validade.	UNIDADE	99
96	Leite zero lactose - preparado com proteína isolada de soja, sem lactose, ingredientes de origem vegetal rico em vitaminas a, b12 e d, fósforo e zinco, lata com mínimo 380g.	PACOTE	710
97	Macarrão tipo espaguete - a base de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico. Pacote contendo no mínimo 500g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade	PACOTE	1490
98	Macarrão tipo parafuso - a base de sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina b9), corantes naturais. Embalagem com 500g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade.	PACOTE	1030
99	Macaxeira - de primeira, compacta e firme, com tamanho uniforme devendo ser graúda	KILO	370
100	Maionese – pote com 500g de primeira qualidade, embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade	UNIDADE	426
101	Maracujá – de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, bem desenvolvido e maduro, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	UNIDADE	544
102	Margarina – produzida exclusivamente com gordura vegetal, 60% de lipídios, sabor com sal. Pote com 3kg	UNIDADE	249
103	Molho de tomate - pote 350g. Características: concentrado, isentos de peles e sementes, acondicionado em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, com tampa à vácuo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses contados a partir da data de recebimento pela unidade requisitante, peso aproximado 350g.	POTE	630
104	Molho shoyo, frasco com 150 ml	UNIDADE	82



105	Orégano desidratado; pacote com 10g	UNIDADE	74
106	Proteína texturizada de soja - pacote com 500g composição básica proteína de soja 50%, sem colesterol, tipo a médio, apresentação flocos, aspecto físico desidratado.	PACOTE	146
107	REPOLHO BRANCO - DE 1ª QUALIDADE, ISENTO DE FUNGOS E SUJIDADES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KILO	230
108	Sardinha - imersa em óleo comestível. Acondicionado em recipiente íntegro, resistentes, vedados hermeticamente e limpos, contendo aproximadamente 250g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto.	UNIDADE	512
109	Ervilha - embalagem com 200g. Cozida em conserva de salmoura (água e sal). A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.	LATA	210
110	Maçã vermelha nacional - tamanho médio aroma e sabor das características sem fermentos e firmes	KILO	360
111	MILHO DE PIPOCA – 1ª QUALIDADE, PRODUZIDO COM GRÃOS SELECIONADOS, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICAS (AMARELO-ALARANJADO), EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA TRANSPARENTE DE 500 G, SEM ADULTERAÇÃO OU CONTAMINAÇÃO DE QUALQUER ESPÉCIE (MATERIAIS ESTRANHOS, UMIDADE E MORFO)	PACOTE	130
112	Milho verde em conserva – lata com 300g. Produto preparado com milho em grãos, envasados praticamente crus, reidratados ou pré-cozidos, imersos em líquido de cobertura composto por água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, submetidos a adequado processamento tecnológico de esterilização comercial, em recipientes hermeticamente fechados. A validade deve ser de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	LATA	210
113	Milho tipo mugunzá – tipo 1, em embalagens com 500g, contendo identificação, marca do fabricante, prazo de validade.	PACOTE	296
114	Repolho - de 1ª qualidade, isento de fungos e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KILO	110
115	Xerém de milho - composto de milho seco processado, em grãos crus triturados, de matéria prima sã e limpa, não pode estar mofados, carunchados, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, livre de fertilizantes, sujidades, parasitos, larvas e detritos animais ou vegetais, com umidade máxima de 15%, acondicionado em saco plástico resistente com 500g.	PACOTE	350

- Explica-se que a menção de alguma marca ou modelo em alguma descrição dos itens acima serve meramente para referência do produto, ou seja, não é condicionante.

3. Parcelar ou não parcelar a contratação

O art. 40, § 2º, da Lei nº 14.133/2021 estabelece a obrigatoriedade do parcelamento do objeto sempre que for técnica e economicamente viável, determinando que a Administração considere, entre outros fatores, a viabilidade da divisão do objeto, o

aproveitamento das peculiaridades do mercado local com vistas à economicidade e o dever de ampliar a competição, evitando a concentração de mercado.

A estruturação da contratação de gêneros alimentícios em **itens individualizados**, cada qual representando um objeto independente, mostra-se **viável, jurídica e tecnicamente recomendável**, diante das seguintes fundamentações:

A. Viabilidade técnica do parcelamento

Os gêneros alimentícios possuem **características próprias**, variações de qualidade, especificações nutricionais e fornecedores especializados por grupo de produtos. Essas diferenças tornam inadequada a contratação em lote único, pois:

- cada segmento é atendido por fornecedores distintos;
- os mercados possuem dinâmicas próprias de preço e logística;
- a cadeia de suprimentos envolve periodicidade, perecibilidade e rotinas de entrega específicas.

Assim, a divisão em itens reflete a natureza heterogênea do objeto, assegura maior precisão na definição das entregas, garantindo o abastecimento regular das unidades administrativas e evitando riscos de desabastecimento.

B. Aproveitamento das peculiaridades do mercado local e regional

Conforme consta no Relatório de Pesquisa de Preços, apensado ao processo, há favorecimento a regionalização dessa contratação. Essa informação está em consonância com a Lei Municipal nº 986/2023, que institui o tratamento diferenciado, favorecido, regionalizado e simplificado para ME, EPP e MEI, que considera em seu art. 2º, inciso VI, a opção **pela regionalização** da contratação, priorizando empresas da **Microrregião Serra de Santana**, composta pelos municípios de **Florânia, Lagoa Nova, Tenente Laurentino Cruz, Bodó, Cerro Corá, Santana do Matos e São Vicente**.

Com isso, a estruturação da compra em itens:

- facilita a participação de micro e pequenos fornecedores locais;
- permite que empresas especializadas concorram apenas nos itens que efetivamente comercializam;

- ajusta a contratação à capacidade produtiva e logística das empresas da região; reduz custos de transporte e prazos de entrega, ampliando a economicidade.

Dessa forma, o parcelamento operacionaliza concretamente o tratamento regionalizado previsto na legislação municipal e potencializa a circulação econômica dentro da microrregião.

C. Ampliação da competição e evitação da concentração de mercado

A competição é ampliada quando o objeto é dividido em itens, porque:

- pequenos fornecedores conseguem disputar itens isolados, sem necessidade de atender a todo o conjunto de gêneros alimentícios;
- evita-se que um único fornecedor concentre a totalidade da contratação, o que contraria a diretriz legal;
- amplia-se o número de concorrentes habilitados e qualificados em cada segmento;
- reduz-se o risco de práticas monopolísticas ou de formação de preços artificiais.

O parcelamento, portanto, estimula a competitividade saudável, garante maior rotatividade de fornecedores e tende a gerar propostas mais vantajosas, observados os requisitos de qualidade e regularidade de abastecimento.

D. Benefícios administrativos e econômicos resultantes do parcelamento

Ainda que a administração gerencie mais de um contrato/fornecimento resultante dos itens, os benefícios podem superar os eventuais custos administrativos, pois:

- a economicidade obtida com maior disputa tende a gerar preços mais baixos;
- fornecedores locais reduzem custos de entrega, elevando a eficiência;
- produtos são recebidos conforme padrões de qualidade específicos por item;
- o abastecimento torna-se mais seguro e contínuo, evitando compras emergenciais.

Conclusão

Diante do exposto, à luz da Lei Municipal nº 986/2023, especialmente quanto à regionalização das contratações, e conforme o art. 40, §2º da Lei 14.133/2021, o

parcelamento da contratação de gêneros alimentícios em itens é plenamente justificável, pois:

- é tecnicamente viável;
- aproveita peculiaridades do mercado local e regional, promovendo competitividade e economicidade;
- amplia a competição, evitando concentração de mercado;
- reforça o tratamento favorecido às ME, EPP e MEI da Microrregião Serra de Santana;
- aprimora a gestão contratual e garante maior eficiência ao gasto público.

4. Descrição da solução como um todo

A solução adotada consiste na aquisição centralizada de gêneros alimentícios, por meio de procedimento licitatório único, destinados ao abastecimento das unidades consumidoras das nove secretarias demandantes do Município de Florânia/RN.

Os fornecedores contratados serão responsáveis pela entrega dos insumos diretamente em cada unidade, conforme cronograma previamente estabelecido, cabendo à Administração Municipal — por meio de seus servidores — as etapas de recebimento, conferência, armazenamento, preparo e distribuição das refeições aos beneficiários finais.

A licitação será processada preferencialmente na modalidade pregão eletrônico, com adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP), considerando a natureza contínua da demanda, a conveniência de não imobilizar estoques volumosos e o atendimento a mais de um órgão. A ata de registro de preços permitirá à Administração efetuar aquisições parceladas ao longo de sua vigência, mediante emissão de ordens de fornecimento, de acordo com a necessidade efetiva de cada unidade consumidora.

Logística de entrega e recebimento

Os gêneros alimentícios serão entregues diretamente em cada unidade consumidora (escolas, UBS, CRAS, unidades de acolhimento, frentes de trabalho de campo e demais equipamentos públicos), em dias e horários previamente fixados no edital e no cronograma

de entregas anexo ao contrato. A entrega descentralizada elimina a necessidade de um almoxarifado central de grande porte, reduz custos com logística interna de redistribuição e minimiza perdas por transporte e manuseio excessivos.

O recebimento será realizado por servidor designado em cada unidade, que procederá à conferência quantitativa e qualitativa dos produtos, verificando:

- Conformidade dos itens entregues com a nota fiscal e a ordem de fornecimento
- Integridade das embalagens e ausência de avarias
- Temperatura adequada para perecíveis e refrigerados
- Prazo de validade mínimo estabelecido no edital
- Características organolépticas (cor, odor, textura) para hortifrúti e carnes
- Registro nos órgãos de fiscalização sanitária aplicáveis (SIF, SIE ou SIM, conforme o caso, para produtos de origem animal).

Produtos que não atenderem às especificações serão recusados no ato do recebimento, devendo o fornecedor substituí-los no prazo máximo a ser definido no termo de referência, sem ônus adicional para a Administração.

Armazenamento e controle de estoque

Cada unidade consumidora disporá de estrutura de armazenamento compatível com o tipo de gênero recebido: câmaras frigoríficas ou freezers para perecíveis, despensas secas e arejadas para não perecíveis, observadas as boas práticas de armazenamento preconizadas pela ANVISA. O controle de estoque será feito localmente, com registro de entradas, saídas e validade, de modo a assegurar a rastreabilidade dos produtos e a prevenção de perdas por vencimento.

Preparo e distribuição das refeições

O preparo das refeições será executado exclusivamente por servidores municipais, como merendeiras, cozinheiras e auxiliares lotados em cada unidade, utilizando as cozinhas e refeitórios já existentes. Essa estrutura preserva a força de trabalho municipal e assegura o alinhamento dos cardápios às diretrizes das políticas públicas setoriais: o cardápio da alimentação escolar seguirá as orientações do PNAE e do nutricionista responsável técnico do

Município; as refeições servidas em unidades de saúde observarão as necessidades dietéticas dos pacientes; e os alimentos destinados à assistência social atenderão aos padrões nutricionais definidos pela Secretaria de Assistência Social.

A distribuição ocorrerá nos refeitórios e espaços de convivência de cada unidade, nos horários regulares de funcionamento, ou conforme programação de cada secretaria.

Mecanismos de garantia da qualidade e assistência técnica

Embora o objeto não se trate de equipamento que demande assistência técnica em sentido estrito, a natureza dos gêneros alimentícios impõe a adoção de mecanismos equivalentes de garantia, controle de qualidade e responsabilização do fornecedor, que integrarão as cláusulas do edital e do contrato:

- **Garantia contra vícios e defeitos:** o fornecedor responderá pela qualidade e adequação dos produtos entregues, sendo obrigado a substituir, sem ônus para a Administração, qualquer item que apresente vício de qualidade, esteja impróprio para consumo, com embalagem violada ou fora das especificações contratadas, independentemente de o defeito ser constatado no ato do recebimento ou durante o armazenamento, desde que observadas as condições adequadas de conservação pela Administração.
- **Padrão de identidade e qualidade:** os produtos deverão atender aos padrões fixados pelo MAPA, ANVISA e INMETRO, conforme a categoria, incluindo registro no órgão de fiscalização sanitária competente para produtos de origem animal.
- **Transporte adequado:** os fornecedores deverão realizar o transporte em veículos com condições sanitárias e de temperatura compatíveis com o tipo de produto (cadeia de frio para refrigerados e congelados), conforme orientações da ANVISA e normas complementares, sob pena de recusa da carga.
- **Responsabilidade pelo descarte de produtos impróprios:** o fornecedor será responsável pelo recolhimento e destinação ambientalmente adequada dos produtos recusados, quando a impropriedade for constatada no ato da entrega.

- **Sanções contratuais:** o descumprimento das obrigações de qualidade, prazo e substituição sujeitará o fornecedor às sanções previstas nos arts. 155 a 163 da Lei nº 14.133/2021, incluindo advertência, multa, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade.

CICLO DE VIDA DO OBJETO

Fase preparatória — planejamento e contratação

O ciclo de vida inicia-se com a formalização da demanda (DFD) presente fase de instrução, do Estudo Técnico Preliminar e dos demais documentos da fase preparatória (termo de referência, pesquisa de preços, análise de riscos, minuta de edital e de contrato), culminando com a publicação do edital, a realização do certame e a assinatura da ata de registro de preços e dos contratos decorrentes. Nesta fase, são definidos os quantitativos estimados, as especificações técnicas, as condições de fornecimento e os critérios de seleção dos fornecedores, com base no consumo histórico e nas projeções de demanda das secretarias.

Fase de execução contratual — fornecimento e recebimento

Uma vez firmada a ata ou o contrato, a Administração emitirá ordens de fornecimento de acordo com a necessidade de cada unidade consumidora. Cada entrega será precedida de comunicação do fornecedor e submetida à conferência quantitativa e qualitativa no ato do recebimento. Produtos em desacordo serão recusados e substituídos. O pagamento será efetuado após o regular recebimento e a liquidação da despesa, condicionado à apresentação da documentação fiscal e à manutenção das condições de habilitação do contratado.

Ao longo da vigência contratual, a Administração poderá solicitar ajustes pontuais no cronograma de entregas para atender a necessidades supervenientes, como a inclusão de novas unidades, alteração de cardápio por orientação nutricional ou incremento sazonal de demanda.

Fase de utilização — armazenamento, preparo e distribuição

Após o recebimento, os gêneros são armazenados nas condições adequadas em cada unidade (câmaras frias, freezers, despensas secas) e utilizados conforme o planejamento de

cardápios e a demanda diária. O preparo das refeições será executado pelos servidores municipais, devendo seguir os protocolos de boas práticas de manipulação de alimentos, e a distribuição ocorre nos refeitórios e espaços de cada equipamento público.

Durante esta fase, o controle de estoque local monitora a validade dos produtos e previne o desperdício por meio da adoção do sistema PEPS (primeiro que entra, primeiro que sai), assegurando a rotatividade adequada dos itens armazenados.

Fase de descarte e destinação final

Os gêneros alimentícios, após o preparo e consumo, geram dois fluxos de resíduos:

- **Resíduos orgânicos** (cascas, aparas, restos de alimentos): devem ser destinados à compostagem, quando viável, ou ao aterro sanitário, conforme a política municipal de gestão de resíduos sólidos e com a Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010).
- **Resíduos recicláveis** (embalagens de papelão, plástico, lataria): devem ser segregados na fonte e destinados à coleta seletiva municipal ou a cooperativas de catadores, contribuindo para a redução do passivo ambiental e a geração de renda local.

Os produtos que eventualmente atinjam o vencimento antes do consumo, por falha no controle de estoque, devem ser objeto de apuração de responsabilidade interna e descartados conforme a legislação sanitária, sem ônus para o fornecedor, por se tratar de evento posterior ao regular recebimento e sob guarda da Administração.

Encerramento contratual e transição

Ao término da vigência da ata de registro de preços ou do contrato, e havendo necessidade de nova contratação, a Administração providenciará com antecedência a abertura de novo processo licitatório, de modo a evitar descontinuidade no abastecimento. Durante a transição entre contratos, os quantitativos remanescentes da ata vigente ou os estoques disponíveis nas unidades deverão ser suficientes para cobrir o período até a conclusão da nova contratação, minimizando o risco de desabastecimento. Caso remanesçam estoques de gêneros não perecíveis ao final do contrato, estes serão consumidos normalmente até sua exaustão, observando-se os prazos de validade.



O encerramento contratual incluirá a verificação do cumprimento de todas as obrigações pelo fornecedor, a quitação dos pagamentos pendentes, a liberação de garantias contratuais eventualmente exigidas e a avaliação do desempenho do contratado, para fins de registro no cadastro de fornecedores do Município e eventual aplicação de sanções ou emissão de atestado de capacidade técnica.

5. Estimativa do valor da contratação.

O valor estimado gira em torno de R\$ 1.300.000,00, baseado no Orçamento Estimativo nº 53836/00028, apenso ao processo eletrônico. Nele constam as fontes e amostras utilizadas para embasar os valores unitários e totais, e a metodologia e parâmetros utilizados para consolidação do valor.

6. Requisitos da contratação

Requisitos Técnicos do Objeto:

- Todos os produtos devem ser de primeira qualidade, frescos (quando aplicável), firmes, intactos, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações, cortes, sujidades, parasitas, larvas, manchas, brotações ou sinais de apodrecimento. Devem apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios para cada alimento.
- As embalagens devem ser íntegras, transparentes, atóxicas, não violadas, resistentes e capazes de garantir a integridade e a higiene do produto até o momento do consumo. Devem conter externamente, de forma clara e legível, os dados de identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e quantidade líquida do produto.
- **Condições Sanitárias:** Produtos devem atender às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), quando aplicável. Caso exista, os produtos de origem animal, devem possuir registro em órgão competente.





- **Panificação:** Produtos de panificação (pães) deverão ser produzidos e entregues no mesmo dia do consumo.

Requisitos Relacionados à Execução Contratual:

- **Cronograma de Entregas:** Cumprimento rigoroso dos prazos e horários de entrega estabelecidos, conforme cronograma de abastecimento das escolas.
 - A entrega do objeto será realizada de forma fracionada, conforme a demanda proveniente de cada estabelecimento. Nesse contexto, não existe a obrigatoriedade, portanto, de se realizar um grande volume de produto de forma única, inclusive pelo fato de se tratar de itens perecíveis.
- **Local de Entrega:** Entrega deverá ser realizada diretamente nos locais de armazenamento central indicados na ordem de fornecimento.
 - As despesas com transporte, fretes, bem como, qualquer outra relacionada à entrega do produto, é de total responsabilidade do contratado.
 - O transporte dos alimentos deve ser feito em veículos apropriados, limpos e em condições higiênico-sanitárias adequadas, mantendo a temperatura ideal para produtos refrigerados ou congelados, para não comprometer a segurança alimentar e a qualidade dos itens.
- **Substituição:** Em caso de não conformidade dos produtos (qualidade, quantidade, danos), o fornecedor deverá providenciar a substituição imediata, em prazo razoável a ser acordado, sem ônus para a Administração.
- **Documentação Fiscal:** Apresentação de nota fiscal com a descrição dos produtos, quantidades e valores, conforme a legislação tributária vigente.
- **Comunicação:** Manter um canal de comunicação eficaz com as Secretarias demandantes para eventuais ajustes, informações ou resolução de problemas.
- **Recebimento dos produtos:** O recebimento dos produtos pela Administração ocorrerá em 2 etapas, sendo uma a verificação provisória – no momento da entrega – e a outra, a definitiva, onde será averiguada a conformidade com as exigências contratuais. A recusa de itens em desconformidade é uma prerrogativa da Administração.



Requisitos de Qualidade e Desempenho:

- **Regularidade do Fornecimento:** Capacidade do fornecedor de manter a regularidade e constância no abastecimento, conforme o planejado e sem interrupções não justificadas.

Requisitos de Sustentabilidade:

- **Redução do Desperdício:** Incentivo a práticas que minimizem o desperdício de alimentos na produção, transporte e armazenamento.
- **Embalagens Sustentáveis:** Incentivo ao uso de embalagens reutilizáveis (como caixas plásticas retornáveis, mediante acordo e higienização) ou materiais recicláveis para o transporte dos alimentos.

Requisitos Relacionados à Segurança e Normas Reguladoras:

- **Registros Sanitários:** Todos os produtos alimentícios deverão possuir os registros e licenças exigidos pelos órgãos competentes.
- **Rastreabilidade:** Capacidade de identificar a origem dos produtos, permitindo rastrear lotes em caso de problemas de qualidade ou segurança.

Condições de Garantia e Manutenção:

- Para gêneros alimentícios, a garantia se traduz na responsabilidade do fornecedor pela qualidade e integridade dos produtos até o momento do recebimento.
- Os gêneros alimentícios entregues deverão possuir prazo de validade residual mínimo, definido conforme a categoria do produto, de modo a garantir sua utilização segura durante o período de consumo programado pela Administração. Para produtos não perecíveis, exigir-se-á prazo de validade remanescente equivalente a, no mínimo, 2/3 (dois terços) do prazo total. Para hortifrutigranjeiros frescos, o prazo residual deverá ser entre 48 (quarenta e oito) e 72 (setenta e duas) horas, ou conforme as características específicas de cada item. Outros produtos deverão observar prazos compatíveis com sua natureza, de modo a evitar perdas, deterioração ou risco ao consumo.



- **Garantia de Qualidade:** O fornecedor é responsável por garantir que os produtos entregues estejam em perfeitas condições de consumo, livres de danos, deterioração, contaminação ou não conformidades com as especificações.
- **Substituição dos produtos:** Em caso de vícios, defeitos, não conformidades com as especificações ou prazos de validade inadequados, a contratada será responsável pela substituição imediata dos produtos.
- **Período de Garantia (para perecíveis):** A garantia da qualidade se estende até o momento da entrega e recebimento, considerando a natureza perecível dos alimentos. No entanto, para produtos com vida útil maior, a garantia se estende até a data de validade indicada, desde que as condições de armazenamento adequadas tenham sido observadas pela escola.

Obrigações da Contratada

- **Fornecimento Integral:** Fornecer os bens objeto do contrato rigorosamente de acordo com as especificações técnicas, quantidades, prazos e condições estabelecidas no Termo de Referência e no contrato.
- **Manutenção das Condições de Habilitação:** Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas.
- **Responsabilidade Legal:** A contratada será a única e exclusiva responsável por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, bem como por quaisquer danos causados à Administração ou a terceiros.
- **Fiscalização e Acompanhamento:** Permitir e cooperar com a fiscalização e o acompanhamento da execução do contrato por parte da Administração, disponibilizando informações e acesso aos produtos e processos.
- **Regulamentação:** Cumprir com todas as normas e regulamentações aplicáveis à produção, armazenamento, transporte e comercialização de alimentos.

7. Providências a serem adotadas previamente à celebração do contrato



- A Prefeitura Municipal de Florânia deverá nomear e capacitar cada servidor responsável pela fiscalização e gestão do contrato.
- Cada Secretaria deve elaborar seu cardápio e, se necessário, planilha de necessidades nutricionais.
- Implantar Manual de Boas Práticas (MBP) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) específicos, em conformidade com as normativas da ANVISA e órgãos locais de vigilância sanitária, assim como, deve haver capacitação periódica dos manipuladores de alimentos com vistas à implementação das boas práticas e dos POPs.
- Verificação e, se necessário, adequação das condições das despensas e cozinhas das escolas (infraestrutura, limpeza, organização, controle de pragas, funcionamento de geladeiras/freezers) para o recebimento e armazenamento dos produtos frescos.

8. Contratações correlatas e/ou interdependentes;

- Há possibilidade de outras contratações que se relacionam com o objeto:
- Aquisição de material de construção, elétrico e hidráulico para realizar pequenos serviços ou reformas nos locais de recebimento e armazenamento dos alimentos.
- Serviço e aquisição de peças para manutenção de geladeira e/ou freezer;
- Empresa especializada em curso de boas práticas e de procedimentos operacionais padronizados, na manipulação de alimentos.
- Aquisição de equipamentos, mobília e utensílios de cozinha.

9. Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina.

Diante do exposto, conclui-se pela adequação e viabilidade plena da presente contratação para o atendimento da necessidade pública identificada. A solução escolhida observa os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, eficiência e economicidade que regem a Administração Pública, atende aos requisitos técnicos, legais e operacionais aplicáveis ao objeto, e representa a alternativa mais vantajosa dentre as opções disponíveis

no mercado, considerando as peculiaridades do Município de Florânia/RN e da região do Seridó potiguar.

A formalização do processo licitatório, com a adoção das especificações técnicas, dos critérios de seleção e das cláusulas contratuais delineadas neste ETP, deverá assegurar a contratação de fornecedores idôneos e a obtenção de bens com qualidade adequada, preços justos e regularidade no abastecimento, garantindo a continuidade e a qualidade dos serviços públicos prestados à população nas áreas de educação, saúde, assistência social, esportes, cultura, agricultura, infraestrutura e demais setores abrangidos.

Florânia/RN, 29 de maio de 2026.

Responsável(is) pelo Estudo Técnico Preliminar:

Wésgley Bênnner de Azevedo Santos - Agente de Contratação

Laedson Silva de Medeiros - Secretário Municipal de Administração e Planejamento

José da Silva Júnior - Secretário Municipal de Meio Ambiente e Recursos Hídricos

Maria da Guia de Medeiros Santos - Secretária Municipal de Educação

Roberto Borges de Gouveia - Secretário Municipal de Infraestrutura e Serviços Urbanos

Jonas Moreira da Silva - Secretário Municipal de Agricultura

Helder Lima Freire - Secretário Municipal de Cultura

Santina de Fátima Danielle Toscano de Azevedo - Secretária Municipal de Esporte e Lazer

Sâmara Asley de Medeiros Laurentino - Secretária Municipal de Saúde

Joelzia Teixeira de Medeiros - Secretária Municipal de Assistência Social

(Documento assinado eletronicamente, conforme Decreto Municipal nº 039/2023)

Assinaturas do Documento

Assinatura Eletrônica: 38fc2ef45f160f6c55ed3aff7d0bb28a6a303bce5cd0823f20956eb00432b6c8

Wesgley Benner de Azevedo Santos - CPF: 045.XXX.XXX-13 - Assinado em: 01/06/2026 10:08:11

Laedson Silva de Medeiros - CPF: 022.XXX.XXX-66 - Assinado em: 01/06/2026 11:14:42

Jose da Silva Junior - CPF: 315.XXX.XXX-34 - Assinado em: 01/06/2026 10:38:22

MARIA DA GUIA DE MEDEIROS SANTOS - CPF: 054.XXX.XXX-03 - Assinado em: 01/06/2026 10:08:10

Roberto Borges de Gouveia - CPF: 368.XXX.XXX-00 - Assinado em: 01/06/2026 10:08:52

Jonas Moreira da silva - CPF: 489.XXX.XXX-20 - Assinado em: 01/06/2026 10:37:33

Helder Lima Freire - CPF: 878.XXX.XXX-20 - Assinado em: 01/06/2026 10:38:46

Santina de Fátima Danielle Toscano de Azevedo - CPF: 077.XXX.XXX-74 - Assinado em: 01/06/2026 10:55:37

Sâmara Asley de Medeiros Laurentino - CPF: 079.XXX.XXX-31 - Assinado em: 01/06/2026 10:36:26

Joelzia Teixeira de Medeiros - CPF: 046.XXX.XXX-21 - Assinado em: 01/06/2026 10:36:59



A autenticidade pode ser verificada em: <https://pmflorania.pe.topsolutionsrn.com.br/validacao-documento>, usando o Código de Identificação: A26601108171 e Código Autenticação: 5c0fdae1